





Indirizzo Tecnico

# CAT

## Costruzioni, Ambiente e Territorio

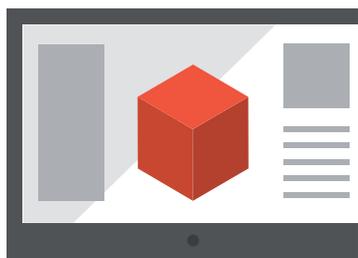
Il **Tecnico di Costruzioni Ambiente e Territorio** acquisisce competenze nel campo della tecnologia delle costruzioni, in particolare nell'uso dei materiali e delle strumentazioni necessarie per la gestione dei cantieri, il rilievo topografico e architettonico.

Tali competenze si sviluppano con l'**ausilio delle nuove tecnologie informatiche** per la **progettazione** e la **rappresentazione grafica**, la **modellazione 3D (BIM)** e la **stampa 3D**, la **fotogrammetria con drone** e **set fotografici**, le **prestazioni energetiche degli edifici (A.P.E.)**, il calcolo strutturale e la valutazione tecnica ed economica dei beni privati e pubblici.

Particolare attenzione è inoltre dedicata alla gestione ottimale del territorio ed alle problematiche legate all'ambiente.



DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate: (Sc. Della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate: (Fisica)	3	3			
<i>di cui presenza/laboratorio</i>	2				
Scienze integrate: (Chimica)	3	3			
<i>di cui presenza/laboratorio</i>	2				
Tecnologie e tecniche di rapp. grafica	3	3			
<i>di cui presenza/laboratorio</i>	2				
Tecnologie informatiche	3				
<i>di cui presenza/laboratorio</i>	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro			4	2	2
Progettazione, costruzione e impianti			5	6	7
Geopedologia, economia e estimo			3	4	4
Topografia			4	4	4
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale complessivo delle ore</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





# AGRARIA

## Agroalimentare e Agroindustria

Il **Tecnico di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** acquisisce competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle produzioni vegetali, erbacee, ortive, arboree e animali.

Inoltre, sviluppa abilità nella meccanica e meccanizzazione agraria, nella trasformazione e valorizzazione dei prodotti.

Interviene in aspetti relativi alla gestione sostenibile del territorio con particolare riguardo agli equilibri ambientali ed a quelli idrogeologici e paesaggistici.

L'ISIS Vasari promuove il progetto **elicoltura**, l'**allevamento di galline ovaiole** e favorisce la **formazione tecnica** per l'acquisto e l'uso dei **prodotti fitosanitari**. Promuove inoltre il corso per il conseguimento del **patentino per l'uso della trattrice agricola**. Al termine del biennio lo studente sceglierà l'articolazione per il triennio successivo.

DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate: (Sc. Della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate: (Fisica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>		2			
Scienze integrate: (Chimica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>		2			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>		2			
Tecnologie informatiche	3				
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>		2			
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni animali			3	3	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"</b>					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	3
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3
Genio rurale			3	2	
Biotecnologie agrarie				2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
<b>ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"</b>					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Genio rurale			2	2	2
Biotecnologie agrarie			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
<b>Totale complessivo delle ore</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



**Indirizzo Professionale - Percorso triennale/quadriennale**

# ISTRUZIONE e Formazione Professionale



Il percorso certifica le competenze per un rapido inserimento nel mondo del lavoro come *Addetto alla Ristorazione, settore Cucina oppure Sala*. Questa figura professionale lavora in ristoranti, alberghi o mense; collabora nella vendita di pietanze e di bevande; effettua lavori di preparazione, pulizia e logistica; segue le fasi di lavorazione di cibi e bevande, realizzando semplici menu ed il relativo servizio ristorante e bar, anche in distribuzione catering e banqueting.

Al termine del percorso triennale, dopo aver sostenuto l'esame di qualifica, si può scegliere di continuare la formazione frequentando il **quarto anno opzionale**, anche nella modalità di apprendistato duale, per conseguire un'ulteriore qualifica come *Tecnico della Ristorazione*. Inoltre è possibile l'inserimento nel percorso quinquennale dei Servizi Enogastronomici, previa messa a livello delle materie non presenti nel piano di studi.

**Sono programmate 800 ore di stage da svolgere:**  
durante il 2° anno n. 400 ore - durante il 3° anno n. 400 ore



DISCIPLINE	ORE			
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2	2
Seconda lingua comunitaria francese	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	3	3
Scienze integrate	2	2		
Scienze degli alimenti	2	2	3	3
Laboratorio Indirizzo Scelto (Cucina oppure Sala)	10	10	12	12
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1
<b>Totale complessivo delle ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**Indirizzo Professionale - Percorso quinquennale**

# SERVIZI per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



L'Istituto prepara i futuri professionisti del mondo della ristorazione e dell'hôtellerie attraverso attività didattiche laboratoriali, arricchite dall'attuazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento che consentono agli studenti di stabilire un primo contatto con il mondo del lavoro. La nostra proposta formativa si completa con esperienze di **Impresa Simulata** nel **Bar** e nel **Ristorante didattico**,

insieme alla partecipazione a **Concorsi nazionali e internazionali** in cui i nostri studenti hanno ottenuto più volte prestigiose e riconosciute affermazioni. Inoltre

il legame che l'Istituto ha consolidato nel tempo con il territorio e con le Associazioni di categoria, risulta un valido supporto per il perfezionamento delle competenze professionali degli studenti e per l'adeguato inserimento nelle future attività lavorative.

Il diploma conseguito al termine del percorso quinquennale consente l'accesso ai corsi di alta formazione ITS e IFTS, così come l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria.

DISCIPLINE AREA GENERALE	BIENNIO	
	1°	2°
Lingua e letteratura italiana	4	3
Lingua inglese	3	3
Storia	1	2
Matematica	4	4
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o Insegnamento Alternativo	1	1
Scienze Integrate (con 1 ora settimanale di LABORATORIO)	2	2
Geografia	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ BIENNIO COMUNE		
Diritto ed Economia	2	2
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	2*	2*
Scienza degli Alimenti	2*	2*
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2*	2*
Laboratorio Accoglienza Turistica	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	3	3

\*di cui 1 ora in compresenza con i laboratori tecnico-pratici

Totale complessivo delle ore	32	32
------------------------------	----	----

DISCIPLINE AREA GENERALE	TRIENNIO		
	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o Insegnamento Alternativo	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"			
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4*
Laboratorio di Accoglienza Turistica	7	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Arte e Territorio	2*	2*	2*
Tecniche di comunicazione		2	2

\*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo  
4° e 5° anno potenziamento ore d'Inglese

DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" - settore "CUCINA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*	4	5*
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	7	7	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita		2*	2*

\*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo

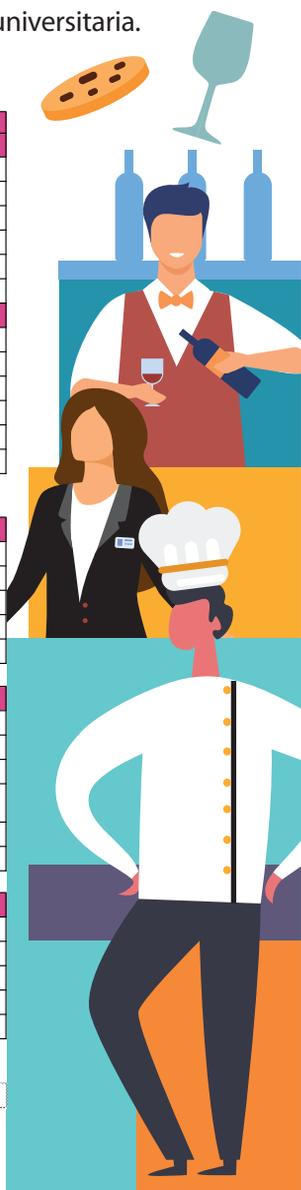
DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" - settore "PRODOTTI DOLCIARI"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3	4*
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (con 1 ora settimanale di Laboratorio)	2	2	2
Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	6	5	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	2

\*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo

DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*	4	5*
Diritto e tecniche amministrative	3	4	3
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	7	6	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina		2*	2*

\*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo  
5° anno potenziamento ore d'Inglese

Totale complessivo delle ore	32	32	32
------------------------------	----	----	----





# LICEO SCIENTIFICO

## e opzione SCIENZE APPLICATE

Il **Liceo Scientifico** unisce lo studio delle discipline umanistiche al metodo logico delle materie scientifiche, fornisce una formazione culturale completa e favorisce l'acquisizione di competenze e metodologie necessarie per accedere a tutti i percorsi di studi a livello post-secondario e universitario.

L'opzione **Scienze Applicate** introduce l'informatica come materia a sé stante e potenzia lo studio delle scienze. Fornisce gli strumenti necessari per la prosecuzione degli studi a livello post-secondario e universitario, in particolare nell'ambito scientifico, matematico e tecnologico.

LICEO SCIENTIFICO					
DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura Latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Matematica (con Informatica nel I biennio)	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze Naturali	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale complessivo delle ore</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### OFFERTA FORMATIVA POTENZIATA

- **FISICA, CHIMICA E BIOLOGIA CON ORE AGGIUNTIVE DI LABORATORIO**
- **LABORATORIO POMERIDIANO DI FISICA A PICCOLI GRUPPI**
- **CERTIFICAZIONE LINGUISTICA INGLESE LIVELLI B1 E B2 CON STAGE IN INGHILTERRA**
- **LABORATORI D'INFORMATICA E DEI LINGUAGGI MULTIMEDIALI**
- **ORIENTAMENTO IN COLLABORAZIONE CON UNIVERSITÀ ED ISTITUZIONI DEL TERRITORIO**
- **PREPARAZIONE AI TEST D'INGRESSO PER LE FACOLTÀ SCIENTIFICHE**
- **ATTIVITÀ CULTURALI E LABORATORIO TEATRALE**



OPZIONE SCIENZE APPLICATE					
DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze Naturali	3	4	5	5	5
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale complessivo delle ore</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE

**LO STUDIO DELLA LINGUA E LETTERATURA LATINA:**

3 ORE NEL BIENNIO - 2 ORE NEL TRIENNIO



# OFFERTA FORMATIVA

- Progetti Pon
- Erasmus Plus
- Certificazioni linguistiche
- ECDL
- Potenziamento delle attività laboratoriali
- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
- Certificazioni HACCP
- Impresa simulata: bar e ristorante didattico
- Stage professionali in Italia e all'estero
- Gare, concorsi e manifestazioni
- Orientamento universitario
- Orientamento al lavoro
- Conferenze ed eventi
- Guida turistica per le giornate del FAI
- Inclusione e Italiano L2
- Altri linguaggi: laboratorio teatrale
- Progettazione CAD
- Modellazione e stampa 3D
- Sismica con TVD (tavola vibrante didattica)
- Sismometro in collaborazione con INGV
- Rilievo architettonico e topografico con Stazione Totale
- Corso teorico pilotaggio droni per rilevamenti didattici
- Progetto Elicoltura
- Progetto orticoltura e serra didattica
- Allevamento avicolo didattico
- Oliveto didattico
- Corso teorico per il patentino utilizzo fitofarmaci
- Corso del patentino per trattrice agricola



Proposte da Cento e Lode





## ISIS GIORGIO VASARI

*Piazza Caduti di Pian d'Albero, 30*

*Figline e Incisa Valdarno - FI - **Tel. 055 952087***

### **SEGRETERIA DIDATTICA**

Tel. 055 95 20 87 / Fax 055 95 36 76

E-mail: [fiis01100b@istruzione.it](mailto:fiis01100b@istruzione.it)

### **APERTURA AL PUBBLICO**

dal lunedì al sabato / ore 10.00 - 12.00

### **SUCCURSALE**

Via Garibaldi, 21 - Figline e Incisa Valdarno - Fi

Tel. 055 91 57 106

**[www.isisgiorgiovasari.edu.it](http://www.isisgiorgiovasari.edu.it)**