

CORSO SERALE: Indirizzo ENOGASTRONOMIA

L'assetto didattico dei percorsi di secondo livello di istruzione professionale (DPR 263/2012, art. 4, comma 1, lettera b e successive integrazioni) sono articolati in tre periodi didattici così strutturati:

- a. PRIMO PERIODO DIDATTICO finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dell'istituto professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;
- b. SECONDO PERIODO DIDATTICO finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi dell'istituto professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;
- c. TERZO PERIODO DIDATTICO finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.

Ai fini dell'ampliamento dell'offerta formativa

e

per assicurare la piena partecipazione dei cittadini adulti al mercato del lavoro e alla vita sociale,

l'IPSSEOA "F. Buscemi" attiva tutti i periodi didattici sopra descritti inerenti l'indirizzo di ENOGASTRONOMIA.

Possano iscriversi:

- gli adulti, anche stranieri, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione
- coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno
- coloro che hanno compiuto il ventitreesimo anno di età anche senza titoli di studio.

Il quadro orario dei periodi didattici

– indirizzo ENOGASTRONOMIA -

si configura come segue:

PRIMO PERIODO DIDATTICO

Discipline	N. ore settimanali
Area comune	
Italiano	4
Storia	1
Lingua straniera Inglese	3
Matematica	2
Diritto ed Economia	2
Tot. ore	12 ore
Area d'indirizzo	
2° lingua straniera - Francese	2
Laboratorio Servizi di Enogastronomia- Cucina	4
Laboratorio Servizi di Enogastronomia -Sala e Vendita	2
Scienza degli Alimenti	2
Chimica	2
Tot. Ore	12 ore
TOTALE ORE settimanali	24

SECONDO PERIODO DIDATTICO

Discipline	N. ore settimanali
Area comune	
Italiano	4
Storia	1
Lingua straniera Inglese	3
Matematica ed informatica	2
Tot. ore	10 ore
Area d'indirizzo	
2° lingua straniera - Francese	2
Discipline Economiche Az.	2
Lab. Servizi di Enogastronomia- Sala e vendita	2
Lab. Servizi di Enogastronomia- Cucina	5
Scienza degli Alimenti	3
Tot. ore	14 ore
TOTALE ORE settimanali	24

TERZO PERIODO DIDATTICO

Discipline	N. ore settimanali
Area comune	
Italiano	4
Storia	1
Lingua straniera - Inglese	3
Matematica ed informatica	2
Tot. ore	10 ore
Area d'indirizzo	
2° lingua straniera - Francese	2
Discipline Economiche Az.	2
Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia- Sala e vendita	2
Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia- Cucina	5
Scienza degli Alimenti	3
Tot. ore	14 ore
TOTALE ORE settimanali	24