

INDIRIZZO TECNICO

CAT - COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO
AGRARIA - AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

INDIRIZZO LICEO

LICEO SCIENTIFICO CON OPZIONE
DELLE SCIENZE APPLICATE

INDIRIZZO PROFESSIONALE

Percorso quinquennale

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso triennale/quadriennale
ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ISIS GIORGIO VASARI

Figline e Incisa Valdarno



CAT

Costruzioni, Ambiente e Territorio



Indirizzo Tecnico

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 compresenza/laboratorio</i>		2			
Scienze integrate: (Chimica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>		2			
Tecnologie e tecniche di rappr. 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			
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
Totale complessivo delle ore	33	32	32	32	32

Indirizzo Tecnico



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
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			3	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3
Genio rurale			3	2	
Biotechnologie agrarie				2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			3	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Genio rurale			2	2	2
Biotechnologie agrarie			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
Totale complessivo delle ore	33	32	32	32	32



Indirizzo Professionale - Percorso triennale/quadriennale

ISTRUZIONE e Formazione Professionale



Il percorso certifica le competenze per un rapido inserimento nel mondo del lavoro come *addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e della preparazione e distribuzione di pietanze e bevande*. Questa figura professionale lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense; collabora nella vendita di pietanze e di bevande; esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica; effettua servizi di preparazione di cibi e bevande realizzando semplici menu ed il relativo servizio ristorante e bar; affronta il lavoro in modo sistematico anche in distribuzione catering e banqueting. Al termine del percorso triennale si può scegliere di continuare la formazione frequentando il quarto anno opzionale 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		
	Biennio	3° anno Cucina	3° anno Sala
Lingua e letteratura italiana	3	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua comunitaria francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	3	3
Scienze integrate	2		
Scienze degli alimenti	2	3	3
Laboratorio Cucina	5	9	
Laboratorio Sala	5		9
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Totale complessivo delle ore	32	32	32

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

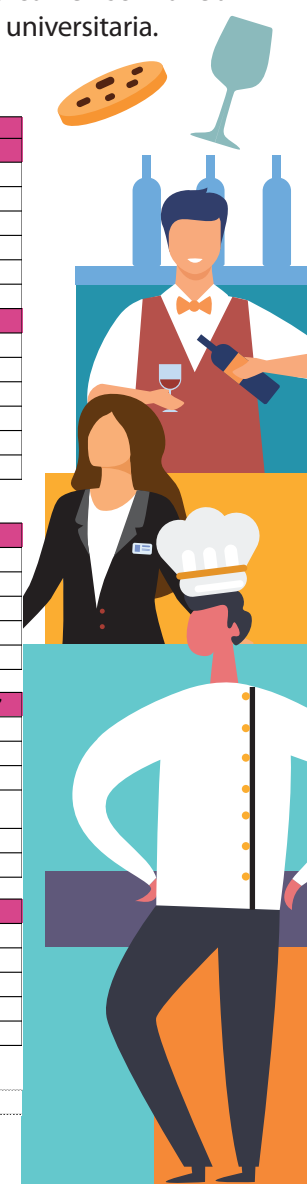
**di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo*

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





Indirizzo Liceo

LICEO SCIENTIFICO

con opzione delle **SCIENZE APPLICATE**

Il Liceo Scientifico con opzione delle Scienze Applicate, promuove una formazione incentrata sul ruolo tecnico e filosofico delle Scienze, nel confronto critico con le trasformazioni in atto nei vari settori culturali, attraverso percorsi che orientano verso gli studi universitari, nonché l'ingresso nel mondo del lavoro. Oltre allo studio teorico e sperimentale delle discipline scientifiche, si prevede il potenziamento della lingua inglese, finalizzato al conseguimento della **certificazione esterna della Cambridge University, livello B1 e livello B2 del QCER**.

Il percorso quinquennale è caratterizzato dall'implementazione delle attività didattiche nei laboratori di Fisica e di Chimica, unitamente a percorsi interdisciplinari volti al consolidamento dei linguaggi di programmazione applicati al calcolo in ambito scientifico ed alla realizzazione di sistemi robotizzati, con una didattica peer to peer. Inoltre, per ampliare il quadro culturale di riferimento e sperimentare le sfide future, si realizzano progetti mirati in collaborazione con enti ed istituzioni del territorio, come l'Università degli Studi di Firenze ed il Fondo Ambiente Italiano.

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
Totale complessivo delle ore	27	27	30	30	30

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



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 trattore agricola



Proposte da Cento e Lode



ISIS GIORGIOVASARI



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

APERTURA AL PUBBLICO

dal lunedì al sabato / ore 10.00 - 12.00

SUCCESSALE

Via Garibaldi, 21 - Figline e Incisa Valdarno - Fi

Tel. 055 91 57 106

www.isisgiorgiovasari.edu.it