

**LAZZARO SPALLANZANI**

A.S. 2022-2023

QUADRI ORARI TECNICO AGRARIO – CASTELFRANCO EMILIA

QUADRO ORARIO TECNICO AGRARIO (Agraria, Agroalimentare e Agroindustria)					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
Scienze Integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza con laboratorio di fisica</i>	2	-	-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza con laboratorio di chimica</i>	2	-	-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza con laboratorio di TTRG</i>	2	-	-	-	-
Tecnologie Informatiche	3	-	-	-	-
<i>di cui in compresenza con laboratorio di TIC</i>	2	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
TOT	33	32			

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
Articolazione: Produzioni e Trasformazioni (PT)			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
<i>di cui in compresenza</i>		17	10
Tot	32	32	32
Articolazione: Viticoltura ed Enologia (VE)			
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticultura e difesa della vite	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
<i>di cui in compresenza</i>		17	10

QUADRI ORARI PROFESSIONALE AGRARIO

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE AGRARIO – TUTTE LE SEDI					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
Scienze Integrate	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	-	-	-
Ecologia e Pedologia	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
TIC	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	-	-	-
TOT	32	32			
<i>di cui in compresenza</i>	6	6			

TRIENNIO CASTELFRANCO

IP AGRARIO CASTELFRANCO			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	2
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	0	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	-	-	2
<i>di cui in compresenza</i>	-	-	1
Trasformazione dei prodotti	3	2	-
<i>di cui in compresenza</i>	3	-	-
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

TRIENNIO MONTOMBRARO

IP AGRARIO MONTOMBRARO			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3[^]	4[^]	5[^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	2	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	2	-	-
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	2	2	2
Agricoltura sostenibile e biologica	2	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	-	-	2
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

TRIENNIO VIGNOLA

IP AGRARIO VIGNOLA			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3[^]	4[^]	5[^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	2	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	3	1	1
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	4	4
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	0	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	1	2
Trasformazione dei prodotti	3	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	1	2	1
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

QUADRI ORARI PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO					
	1^	2^	3^	4^	5^
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2*	2*	2*
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
TIC	3 + 3 compresenza	0 + 3 compresenza	-	-	-
Seconda Lingua - Francese	2	2	-	-	-
Lab. dei servizi Cucina	2 + 3 compresenza	2 + 3 compresenza	-	-	-
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	-	-
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Scienze Integrate	0	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
TOT	32	32	-	-	-

* 1 ora reintrodotta grazie all'autonomia e al potenziamento → tot INGLESE: 3 ore

TRIENNIO

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari			
	3^	4^	5^
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	5	5	5
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in compresenza con lab. Cucina</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in compresenza con lab. Cucina</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18
Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood			
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	-	2	2
<i>di cui in compresenza con lab. Sala</i>	-	1	-
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in compresenza con lab. Sala</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

TRIENNIO

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
Accoglienza turistica promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e del territorio			
	3[^]	4[^]	5[^]
Seconda Lingua Francese	3	3	3
<i>di cui in compresenza con lab. Accoglienza</i>	1	-	-
Laboratorio di Accoglienza Turistica*	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Arte e Territorio	2	2	2
<i>di cui in compresenza con lab. Accoglienza</i>	-	1	1
TOT	18	18	18
*al 3 [^] anno è prevista un'ulteriore compresenza con Inglese, per un totale di 4 ore di compresenza al triennio			
Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di pasticceria e panetteria			
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in compresenza con lab. Pasticceria</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in compresenza con lab. Pasticceria</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

PROPOSTA AUTONOMIA SCOLASTICA

QUADRI ORARI CON AUTONOMIA SCOLASTICA (unità lezione di 50 minuti)					
INDIRIZZI PROFESSIONALI AGRARIO ED ENOGASTRONOMICO – TUTTE LE SEDI					
	1[^]	2[^]	3[^]	4[^]	5[^]
UL AREA GENERALE	18	18	14	14	14
UL AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
UL AUTONOMIA	6	6	6	6	6
TOT UL	38	38	38	38	38
INDIRIZZO TECNICO AGRARIO					
UL AREA GENERALE	19	18	14	14	14
UL AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
UL AUTONOMIA	6	6	6	6	6
TOT UL	39	38	38	38	38