



Alla scoperta dell'

ISIS GIORGIO VASARI

INDIRIZZO TECNICO

CAT - COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO
AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

LICEO SCIENTIFICO

CON OPZIONE DELLE SCIENZE APPLICATE

INDIRIZZO PROFESSIONALE

Corso quinquennale
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Corso triennale/quadiennale
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
RISTORAZIONE



Figline e Incisa
Valdarno

ISIS
GIORGIO
VASARI

www.isisgiorgiovasari.edu.it

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			2	2	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			2	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



Orto
didattico



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
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua comunitaria francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	3
Scienze integrate	2	2	
Scienze degli alimenti	2	2	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici	10	10	12
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		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Integrate (con 1 ora settimanale di LABORATORIO)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Insegnamento Alternativo	1	1	1	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			
<i>*di cui 1 ora in compresenza con i laboratori tecnico-pratici</i>					
DISCIPLINE DI INDIRIZZO - TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)			3	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4*
Laboratorio di Accoglienza Turistica			7	6	6
Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2	2
Arte e Territorio			2*	3*	3*
<i>*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo 3°, 4° e 5° anno potenziamento ore d'Inglese</i>					
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			8	7	6
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita				2*	2*
<i>*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo</i>					
DISCIPLINE DI INDIRIZZO - TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" - settore "PRODOTTI DOLCIARI"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			5*	4	5*
Diritto e tecniche amministrative			3	3	4*
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)			3	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (con 1 ora settimanale di Laboratorio)				2	2
Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria			8	7	6
<i>*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo</i>					
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			8	6	6
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina				2*	2*
<i>*di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo</i>					
<i>5° anno potenziamento ore d'Inglese</i>					
Totale complessivo delle ore	32	32	32	32	32



Indirizzo Liceo

LICEO SCIENTIFICO con OPZIONE DELLE 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
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**

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

**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**
- **Progetto Elicoltura**
- **Ortaggi e seminativi bio**
- **Allevamento avicolo didattico**
- **Gestione verde ornamentale**
- **Corso teorico per il patentino utilizzo fitofarmaci**
- **Corso del patentino per trattore agricola**





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

SUCCURSALE

Via Garibaldi, 21 - Figline e Incisa Valdarno - FI

Tel. 055 91 57 106

www.isisgiorgiovasari.edu.it