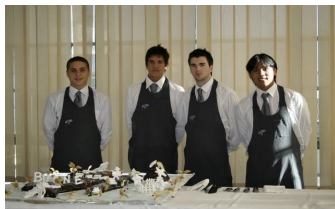


ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

DISCIPLINE	1a	2a	3a	4a	5a
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Geografia	3	3			
Economia aziendale	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Terza lingua straniera			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32



ORARIO DELLE LEZIONI:

Le lezioni si articolano su cinque giorni alla settimana — Sabato libero

ATTIVITÀ PROFESSIONALIZZANTI

- Qualifiche professionali al termine della classe terza
- A partire dalla classe terza vengono proposte agli allievi alcune attività di approccio al lavoro tra cui ricordiamo:
 - L'Impresa Formativa Simulata
 - Attività di reception a convegni e manifestazioni interne ed esterne
 - Attività di organizzazione e conduzione di tour turistici della città
 - Attività di stage a partire dalla classe terza

SERVIZI AGLI STUDENTI

Tutti gli studenti, e in particolar modo quelli delle classi prime, vengono seguiti nel loro percorso dal servizio di orientamento della scuola ed aiutati nelle proprie scelte al fine di poter precisare e portare avanti un progetto personale.

L'Istituto offre agli studenti e alle loro famiglie una ricca gamma di opportunità e servizi:

- Progetto Accoglienza per le classi prime
- Biblioteca scolastica con testi e riviste culturali e di attualità
- Educazione alla salute e centro di consulenza psicologica
- Supporto agli allievi in difficoltà con corsi di recupero
- Progetto ECDL (Patente informatica europea)
- Progetto giovani, che sviluppa ogni anno tematiche richieste dagli studenti e offre, gratuitamente, corsi culturali e sportivi in orario extrascolastico
- Progetto di integrazione interculturale che offre servizi di accoglienza e orientamento agli alunni stranieri e alle loro famiglie e percorsi di educazione interculturale che coinvolgono tutti gli alunni e gli insegnanti dell'Istituto
- Incontri con esperti per l'orientamento alla scelta dell'indirizzo, in seconda superiore, e alla scelta post-diploma

PROGETTI SPECIALI

PROGETTO QUALITÀ

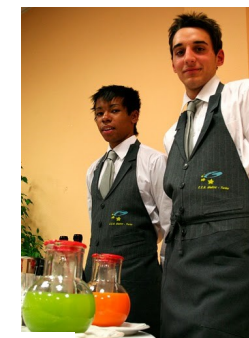
Controllo della qualità dei processi per creare le condizioni organizzative e metodologiche che garantiscano un servizio ottimale attraverso il miglior utilizzo delle risorse disponibili.

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

Corsi di preparazione alla certificazione di francese professionale dell'*hôtellerie* nelle classi del triennio (con la Camera di commercio di Parigi)

PROGETTO H

Progettazione e gestione di percorsi di formazione ed integrazione dei ragazzi disabili.



Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti"

Il punto d'incontro tra cultura
e professionalità

Via Alassio, 20 - 10126 Torino

Tel.: 011-6635203 -- 011-6963017 Fax: 011-6634660

sito internet: www.istitutogiolitti.org

E-mail: segreteria@istitutogiolitti.org

SINCERT

[CERTO]

SISTEMA QUALITÀ
UNI EN ISO 9001

ISTITUTO PROFESSIONALE:

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DISCIPLINE AREA COMUNE	1a	2a	3a	4a	5a
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Scienze integrate Fisica	2				
Scienze integrate Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ore area comune	26	26	18	18	18
TOTALE ore area di indirizzo	6	6	14	14	14
TOTALE ore SETTIMANALI	32	32	32	32	32

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	1a	2a	3a	4a	5a
ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
TOTALE area indirizzo	6	6	14	14	14
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
TOTALE area indirizzo	6	6	14	14	14
ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2			
TOTALE area indirizzo	6	6	14	14	14



Scambi
In giro per il mondo



Le nostre specialità



Saggio di fine anno



IFS Un'azienda tutta nostra

ISTITUTO PROFESSIONALE:

INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI

DISCIPLINE	1a	2a	3a	4a	5a
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	4	4	4
Scienze integrate	2	2			
Scienze integrate Fisica	2				
Scienze integrate Chimica		2			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	5	5	8	8	8
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Tecniche di comunicazione			2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ore SETTIMANALI	32	32	32	32	32