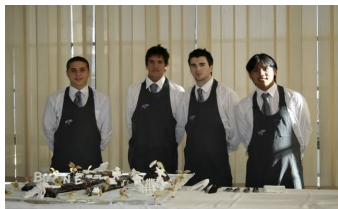


# ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

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
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



## 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

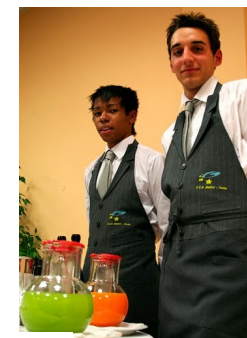
Controllo della qualità dei processi per creare le condizioni organizzative e metodologiche che garantiscano un servizio ottimale attraverso il miglior utilizzo delle risorse disponibili.

### 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](http://www.istitutogiolitti.org)  
E-mail: [segreteria@istitutogiolitti.org](mailto: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
<b>TOTALE ore area comune</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ore area di indirizzo</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>TOTALE ore SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	1a	2a	3a	4a	5a
<b>ENOGASTRONOMIA</b>					
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			
<b>TOTALE area indirizzo</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA</b>					
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 sala e vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
<b>TOTALE area indirizzo</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
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			
<b>TOTALE area indirizzo</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>



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
<b>TOTALE ore SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>