

Responsabile di sede:  
Prof. **Paolo Biazzini**  
Staff del Dirigente:  
Prof.ssa **Angelina Bovino** Prof.ssa **Elisabetta Sarpano**  
P.zza Cahen, Orvieto TR  
Tel. **0763 342878 - 331 1724238**

La cultura liceale promossa dal Liceo Artistico Livio Orazio Valentini, concorre alla formazione di una personalità critica, capace di inserirsi con competenze ed atteggiamenti costruttivi nel contesto sociale (studi universitari, professionali, mercato del lavoro). Promuove competenze generali, specifiche e flessibili, come richiede una realtà sociale, economica e culturale in continua trasformazione. L'apprendimento è frutto della interazione fra le diverse componenti interne ma anche tra queste e l'esterno: Istituzioni a livello europeo, nazionale e territoriale.

**Orario scolastico**  
**Biennio:** da lunedì a giovedì ore 8.10/13.50 venerdì e sabato ore 8.10/12.55  
**Triennio:** da lunedì a venerdì ore 8.10/13.50 sabato ore 8.10/12.50

**Progetti per il potenziamento e l'ampliamento dell'offerta formativa**

- Riqualficazione dell'anello della Rupe
- MIR
- Progetto Crocus
- Book Trailer
- Laboratorio Musicabile
- Emozioniamoci davanti a... un dono inaspettato
- Infiornata per la Pentecoste
- Fair Play Panathlon
- Orvieto cinema Fest
- Orvieto Arte on the Road
- Lanterne magiche
- Il segno inciso
- Creazione di Gadget
- In varietà concordia
- Il verde dello spazio esterno alla Scuola
- Educazione all'informazione
- Il nostro tempo
- L'arco dell'alleanza
- Aggiungi un posto in classe

AREA COMUNE	MATERIE D'INSEGNAMENTO	1°	2°	3°	4°	5°	
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3	3	
Storia e Geografia	3	3	-	-	-	-	
Storia	-	-	2	2	2	2	
Filosofia	-	-	2	2	2	2	
Matematica e Informatica	3	3	2	2	2	2	
Fisica	-	-	2	2	2	2	
Scienze Naturali	2	2	(2)	(2)	-	-	
Chimica	-	-	(2)	(2)	-	-	
Storia dell'Arte	3	3	3	3	3	3	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1	1	
AREA ARTISTICA	Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-	
	Discipline geometriche	3	3	-	-	-	
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-		
Laboratorio Artistico	3	3	-	-	-		
AREA INDIRIZZI	ARCHITETTURA E AMBIENTE	Laboratorio di architettura	-	-	6	6	8
	Discipline progettuali architettura	-	-	6	6	6	
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	
ARTI FIGURATIVE	Laboratorio della figurazione	-	-	6	6	8	
	Discipline pittoriche e plastiche/scultoree	-	-	6	6	6	
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	
GRAFICA	Laboratorio di grafica	-	-	6	6	8	
	Discipline grafiche	-	-	6	6	6	
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	
AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE	Laboratorio audiovisivo e multimediale	-	-	6	6	8	
	Discipline audiovisive e multimediali	-	-	6	6	6	
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	

Nota: 3° e 4° anno  
CHIMICA indirizzi Architettura Ambiente e Arti Figurative  
SCIENZE NATURALI indirizzi Audiovisivo Multimediale e Grafica

**ARCHITETTURA E AMBIENTE**

Qui scoprirai gli elementi costitutivi dell'architettura, a partire dagli aspetti funzionali ed estetici, oltre che le logiche costruttive fondamentali. Acquisirai una metodologia progettuale e imparerai come applicarla nelle diverse fasi del percorso creativo. Svilupperai una solida conoscenza dei codici per la rappresentazione, utilizzando le tecnologie informatiche in funzione della restituzione grafica tridimensionale del progetto. Ti saranno forniti gli strumenti per conoscere ed applicare i principi della percezione visiva e della composizione.



**ARTI FIGURATIVE**



Ti metterai in gioco e ti confronterai con l'opera dei maestri della Storia dell'Arte classica e contemporanea. apprendendo i fondamenti storici e concettuali della comunicazione visiva.

Imparerai gli elementi costitutivi della forma grafica, pittorica e scultorea, sperimentando come tradurre le tue visioni con i loro linguaggi espressivi. Svilupperai abilità nell'uso delle tecniche, degli strumenti e dei materiali creativi. Farai esperienze che ti aiuteranno a conoscere gli ambiti del presente in cui la comunicazione visiva è implicata, dalla semplice trasmissione e condivisione di contenuti, alla valorizzazione di idee, fino alla ricerca artistica contemporanea.

**GRAFICA**

Conoscerai gli aspetti espressivi dei linguaggi grafici e progettuali, e le loro applicazioni in vari ambiti comunicativi, dal settore pubblicitario, all'editoria e al web. Acquisirai una metodologia progettuale e imparerai come applicarla nelle diverse fasi del percorso creativo, insieme ai codici di rappresentazione più adatti. Avrai modo di maneggiare i software impiegati nella progettazione grafica per sviluppare le tue idee, dai primi bozzetti alle prove di stampa, fino agli esecutivi. Confrontandoti con le opere dei grafici professionisti, ed esercitandoti nella realizzazione di prodotti con diverse finalità, approfondirai i principi della percezione e della composizione visiva.



**AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE**



Diventerai consapevole degli sviluppi tecnici e concettuali delle espressioni audiovisive contemporanee. Comincerai a conoscere e sperimentare i linguaggi della fotografia e del cinema, ma anche altre tipologie di prodotti comunicativi, come i podcast e la crossmedialità.

Ti orienterai nel mondo della comunicazione multimediale, grazie ai principi della percezione e della composizione visiva, che apprenderai incontrando le opere di maestri storici e professionisti attuali. Comprenderai come le immagini e i testi interagiscono per creare narrazioni, adatte ad una vasta gamma di finalità comunicative e ambiti, dal marketing alla dimensione social, alla cinematografia autoriale.

Il Liceo Classico Filippo Antonio Gualterio (1819-1873) ha la sua sede storica presso Palazzo Clementini e, come è proprio di questo indirizzo di studi, fin dalla sua origine, garantisce una solida formazione, che consente di affrontare qualsiasi percorso universitario. Lo studio delle lingue e della civiltà classica che caratterizzano questo liceo, favoriscono l'acquisizione di un rigoroso metodo di analisi e lo sviluppo di un pensiero critico e creativo, in sinergia con le discipline scientifiche, la storia e la filosofia, fondamenti di un curriculum che punta alla profondità della conoscenza.

Gli studenti del Liceo Gualterio possono avvalersi di un contesto dinamico in cui le potenzialità di ognuno si esprimono in un costante confronto tra pari, che favorisce la collaborazione e l'acquisizione di autonomia. "E' classico ciò che persiste." Questa citazione di Calvino per sottolineare che nel tempo il liceo Classico non ha perso la sua validità e ha saputo adeguarsi alle esigenze imposte dalle nuove forme di apprendimento e comunicazione, adottando metodologie innovative e favorendo esperienze di approfondimento culturale, con una attenzione anche allo sviluppo delle qualità umane della persona. Nell'ambito dei progetti particolare attenzione è riservata all'orientamento, con p.c.t.o coerenti con l'indirizzo di studi e attinenti ai temi dell'educazione civica, allo sviluppo del senso di responsabilità civile e democratica, al potenziamento dell'inglese con l'attivazione dei corsi per le certificazioni linguistiche, alla promozione della lettura e alla valorizzazione delle eccellenze mediante l'adesione ai progetti ministeriali delle Olimpiadi e dei certamina.



Responsabile di sede:  
Prof.ssa **Emanuela Primi**  
Staff del Dirigente:  
Prof.ssa **Alda Coppola** Prof.ssa **Lorena Frustagatti**  
P.zza Ippolito Scalza, Orvieto TR  
Tel. **0763 341223**

**Progetti per il potenziamento e l'ampliamento dell'offerta formativa**  
Progetto Certamina (Olimpiadi delle lingue Classiche  
Nota Nazionale del Liceo Classico  
Progetto Biblioteca – Io leggo perché  
Giornata mondiale della Lingua Greca AICC " Antico e moderno" Roma  
Il futuro dell'Archeologia in collaborazione con L'Associazione Campo della Fiera  
Laboratorio Storico-Filosofico  
Agorà – simulazione seduta Parlamento Europeo  
Albero di Antonia  
Violenza domestica e vittimizzazione secondaria  
Orvieto in Filosofia – Decade kantiana

AREA COMUNE	MATERIE D'INSEGNAMENTO	1°	2°	3°	4°	5°
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (inglese)	3	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-	-
Storia	-	-	3	3	3	3
Filosofia	-	-	3	3	3	3
Matematica *	3	3	2	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	2	2	2	2
Storia dell'Arte	-	-	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1	1
AREA CULT. CLAS.	Lingua e cultura Latina	5	5	4	4	4
	Lingua e Cultura Greca	4	4	3	3	3
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>

\*Con informatica al primo Biennio  
\*\*Biologia Chimica, Scienze della Terra

**Orario scolastico**  
**Biennio:** da lunedì a venerdì dalle ore 8.10 alle ore 12.55 -13.45  
**Triennio:** da lunedì a venerdì dalle ore 8.10 alle ore 13.45\*  
\*martedì dalle ore 8.10 alle ore 12.55 - dalle 13.50 alle 15.50

**Liceo Scienze Umane**  
**Liceo Scienze Umane Economico Sociale**

Forse è questo insegnare: fare in modo che a ogni lezione scocchi l'ora del risveglio  
D. Pennac



**Progetti per il potenziamento e l'ampliamento dell'offerta formativa**

- Scambi Erasmus e Mobilità Internazionale
- Sviluppo Eco-sostenibile
- Concorsi di Educazione civica promossi dal MIM e Parlamento
- Dalle aule di scuola alle aule Parlamentari
- Un giorno in Senato
- Laboratori di Vita
- Leclio Magistralis ad Urbino
- Don Milani e le scuole Montessoriane
- Digitalmente
- Progetti UNITUS

AREA COMUNE	MATERIE D'INSEGNAMENTO	1°	2°	3°	4°	5°
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2	2
Storia dell'Arte	-	-	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1	1
OPZIONE BASE	Lingua e cultura latina	3	3	2	2	2
	Scienze Umane	4	4	5	5	5
Scienze Naturali **	2	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-	-
Filosofia	-	-	3	3	3	3
Matematica *	3	3	2	2	2	2
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
OPZIONE EC. SOC.	Scienze Umane	3	3	3	3	3
	Diritto ed Economia politica	3	3	3	3	3
Scienze Naturali **	2	2	-	-	-	-
Lingua e cultura straniera 2	3	3	3	3	3	3
Filosofia	-	-	2	2	2	2
Matematica *	3	3	3	3	3	3
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

\*Con informatica al primo Biennio  
\*\*Biologia Chimica, Scienze della Terra

**Orario scolastico**  
**Biennio:** da lunedì a venerdì dalle ore 8.10 alle ore 12.55 -13.45  
**Triennio:** da lunedì a venerdì dalle ore 8.10 alle ore 13.45



L'Istituto Professionale si prefigge l'obiettivo di formare operatori del settore tecnico in grado di inserirsi in realtà produttive differenziate sulla base delle competenze acquisite nel corso di studio

**Orario scolastico è articolato su 5 giorni:**  
lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì  
dalle ore 8.10 alle ore 13.40  
martedì dalle ore 8.10 alle ore 16.40

Responsabile di sede:  
Prof.ssa **Maria Caterina Leonardi**  
Staff del Dirigente:  
Prof.ssa **Anna Barbato** Prof. **Benedetto Vagnetti**  
P.zza Santa Chiara,1 Orvieto TR  
Tel. **0763 341762**

**Progetti per il potenziamento e l'ampliamento dell'offerta formativa**

- Certificazioni professionali
- Bar didattico
- Ristorante didattico
- Dalla semina al consumo
- Latte art & Corso barman
- Accademia delle arti culinarie ed enogastronomiche orvietane
- Laboratorio recupero solidale



**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

interviene nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche

**INDIRIZZO SERVIZI DI SALA BAR**

svolge attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici

**INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

utilizza le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e gestione del settore turistico-alberghiero; adegua i servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste del mercato e della clientela; progetta servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; sovrintende, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria, alle aziende turistico-alberghiere.

**MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato sarà in grado di:

- analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendone le attività;
- installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore;
- eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche e alla normativa sulla sicurezza degli utenti;- collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore; gestire le scorte di magazzino, curare il processo di approvvigionamento; operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ATTIVITA' COMUNI	MATERIE D'INSEGNAMENTO	1°	2°	3°	4°	5°
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua straniera (inglese)	3	3	2	2	2	2
Storia	1	2	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3	3
Lingua straniera (seconda lingua)	2	2	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1	1
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-	-
Scienze integrate e Chimica	1	2	-	-	-	-
Tecnologie informatiche e della comunicazione	2	1	-	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-	-
ENOGASTRONOMIA	Laboratori di Servizi Enogast.	5	5	-	-	-
	Cucina Vendita Accoglienza	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	4	4
Laboratorio arte bianca e pasticceria	-	-	2	2	2	2
Inglese Tecnico	-	-	-	1	1	1
SALA BAR	Laboratori di Servizi Enogast.	5	5	-	-	-
	Cucina Vendita Accoglienza	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	4	4
Laboratorio arte bianca e pasticceria	-	-	2	2	2	2
Inglese Tecnico	-	-	-	1	1	1
ACCOGLIENZA	Laboratori di Servizi Enogast.	5	5	-	-	-
	Cucina Vendita Accoglienza	2	2	6	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	3	3	3
Inglese Tecnico	-	-	-	1	1	1
<b>Totale ore di lezioni settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

MATERIE D'INSEGNAMENTO	1°	2°	3°	4°	5°
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4
Lingua straniera (inglese)	3	3	2	2	2
Storia					