

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"**

DISCIPLINE PROFESSIONALIZZANTI

QUADRO ORARIO



Ore Settimanali

Articolazione "ENOGASTRONOMIA"	Classe	I	II	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione				4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita					2	2
Articolazione "ENOGASTRONOMIA" Opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI e INDUSTRIALI						
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari				3	3	3
Diritto e tecniche amministrative					2	2
Laboratorio settore pasticceria				9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari					3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				2	3	4
Articolazione "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
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				6	4	4
Articolazione "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				6	4	4

SABATO LIBERO

Nuovo piano di Studio in linea con l'autonomia scolastica e con la Riforma degli Istituti Professionali

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
 “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

AREA COMUNE AGLI INDIRIZZI

QUADRO ORARIO



Ore Settimanali

Discipline	Classe	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana		4	3	4	4	4
Inglese		3	3	3	3	3
Storia		2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica		2	2	2	2	2
Diritto ed Economia		2	2	2	2	2
Matematica		3	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Fisica		2	2	2	2	2
Laboratorio di Fisica		1 ^I	2	2	2	2
Scienze Naturali		2	2	2	2	2
Scienza degli alimenti		2	2	2	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		2*+2 ^{III}	2*+3 ^{III}	2	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2*+1	2*+1	2	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		3	2	2	2	2
Seconda lingua straniera Francese		2	2	3	3	3
Tecnologie per l'informatica e la comunicazione [TIC]		1	2	2	2	2
Laboratorio di TIC		3 ^{II}	3 ^{II}	2	2	2

SABATO LIBERO

Nuovo piano di Studio in linea con l'autonomia scolastica e con la Riforma degli Istituti Professionali

^I In compresenza con Fisica

^{II} In compresenza con TIC e Laboratorio di servizi di accoglienza turistica

^{III} In compresenza con Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Scienza degli alimenti

*La classe viene suddivisa in squadre