

QUADRO ORARIO					
ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA					
Classe	I	II	III	IV	V
<u>MATERIE AREA COMUNE</u>					
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
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra - Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<u>MATERIE AREA D'INDIRIZZO</u>					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. Servizi Enogastronomia Settore cucina	2**	2**			
Lab. Servizi Enogastronomia. Settore sala e vendita	2**	2**			
Lab. Servizi. Accoglienza turistica	2**	2**			
Lingua francese	2	2	3	3	3
<u>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</u>					
Scienza e cultura alimentazione			4*	3*	3*
Lab. Servizi Enog. Settore cucina			6**	4**	4**
Lab. Servizi Enog. Settore sala e vendita				2**	2**
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
<u>ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA</u>					
Scienza e cultura alimentazione			4*	3*	3*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Lab. Servizi Enog. Settore cucina				2**	2**
Lab. Servizi Enog. Settore Sala e vendita			6**	4**	4**
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

* Insegnamento svolto congiuntamente dal docente teorico e tecnico-pratico

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico

Dall'a.s. 2013/2014 l'indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera presenta due articolazioni:

- **Articolazione Enogastronomia**
- **Articolazione Servizi sala e vendita**