

# Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

## Quadro orario settimanale

Discipline	Ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Prima lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della terra, Biologia)	-	2	-	-	-
TIC	2*	-	-	-	-
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio Servizi.Enog.: Cucina	2**	2**	-	-	-
Laboratorio Servizi.Enog.: Sala Vendita	2**	2**	-	-	-
Laboratorio Servizi.Enog.: Accoglienza turistica	2**	2**	-	-	-
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
<b>Articolazione enogastronomia</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4*	3*	3*
Lab. Serv Enog. Settore Cucina	-	-	6**	4**	4**
Lab. Serv Enog. Settore Sala e Vendita	-	-	-	2**	2**
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
<b>Articolazione Servizi Sala e Vendita</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4*	3*	3*
Lab. Serv Enog. Settore Cucina	-	-	-	2**	2**
Lab. Serv Enog. Settore Sala e Vendita	-	-	6**	4**	4**
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
<b>Articolazione accoglienza turistica</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4*	2*	2*
Lab. Serv Accoglienza turistica	-	-	6**	4**	4**
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* insegnamento svolto congiuntamente dal docente teorico e tecnico-pratico

\*\* insegnamento affidato al docente tecnico pratico