

QUADRO ORARIO

NUOVI PROFESSIONALI - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Ai sensi del D.M. 92/2018

PRIMO BIENNIO (1° E 2° ANNO)

AREA GENERALE				ORE TOT.	1	2
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI						
ASSI CULTURALI		DISCIPLINE				
Asse dei linguaggi	Italiano		264	4	4	
	Inglese		198	3	3	
Asse matematico	Matematica		264	4	4	
Asse storico - sociale	Storia		132	1	1	
	Geografia generale ed economica			1	1	
	Diritto ed economia		132	2	2	
Scienze motorie	Scienze motorie		132	2	2	
IRC o alternativa	IRC o alternativa		66	1	1	
TOTALE AREA GENERALE				1.188	18	18
AREA INDIRIZZO				ORE TOT.	1	2
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI						
ASSI CULTURALI		DISCIPLINE				
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera(Francese/Tedesco/Spagnolo)		99/132	2	2	
Asse scientifico – tecnologico - professionale	Scienze integrate + Lab. di Scienze e Tecnologie chimiche e biologiche		99/132	2 1 (C)	2 1 (C)	
	TIC + Lab. di Scienze e Tecnologie informatiche		9/132	2 1 (C)	2 1 (C)	
	Scienza degli alimenti + Lab. di Scienze e Tecnologie chimiche e biologiche		132	2 1 (C)	2 1 (C)	
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina		132/165	2	2	
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – bar sala e vendita		132/165	2	2	
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica + Lab. di Scienze e Tecnologie informatiche		132/165	2 1 (C)	2 1 (C)	
TOTALE AREA INDIRIZZO			924	14	14	
<i>di cui PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</i>			264			

TRIENNIO (3° 4° 5° ANNO)

AREA GENERALE

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	ORE TOT.	ORE		
			3	4	5
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4	4	4
	Inglese	99	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	99	3	3	3
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2	2	2
IRC o alternativa	IRC o alternativa	33	1	1	1
TOTALE AREA GENERALE		462	14	14	14

AREA DI INDIRIZZO

ASSI CULTURALI	SETTORI DI SPECIALIZZAZIONE E AREE DISCIPLINARI	ORE TOTALI E PER ANNO			
		3	4	5	
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (Francese/Tedesco/Spagnolo)	99	99	99/132	
		3	3	3/4	
Asse scientifico – tecnologico - professionale	ENOGASTRONOMIA	Scienza e cultura dell'alimentazione *	0/165	0/132	0/165
			4	3	3
		Diritto e Tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
			4	4	4
		Lab. enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
			7	6	6
	PASTICCERIA E ARTE BIANCA	Lab. enogastronomia Bar – Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
				2	2
		Scienza e cultura dell'alimentazione *	0/165	0/132	0/165
			4	4	4
		Diritto e Tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
			4	4	4
Lab. di Arte bianca e Pasticceria	0/231	0/198	0/165		
	7	5	5		
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi *		0/66	0/66		
		2	2		

	SALA - BAR E VENDITA	Scienza e cultura dell'alimentazione *	0/165	0/132	0/165
			4	3	4
		Diritto e Tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
			4	4	4
		Lab. enogastronomia Bar – Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
			7	6	5
		Lab. enogastronomia Cucina	0/231	0/231	0/198
				2	2
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Arte e Territorio *	0/99	0/99	0/99
			2	3	3
		Diritto e Tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
			4	4	4
		Lab.di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
			7	6	5
Tecniche di comunicazione	0/66	0/066	0/66		
	2	2	2		
TOTALE AREA GENERALE			594/18	594/18	594/18
<i>*di cui in compresenza con ITP: B-19, B-20, B-21</i>			132		