

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA D.Lgs. 61/2017			
Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi del settore "servizi"			
DISCIPLINE		ORE SETTIMANALI	
		1° ANNO	2° ANNO
AREA GENERALE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
	Matematica	4	4
	Storia	1	1
	Geografia	1	1
	Scienze giuridico-economiche	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	RC o attività alternative	1	1
	Totale ore Area Generale	18	18
AREA DI INDIRIZZO	Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	0
	Scienze integrate (Chimica)	0	2
	TIC	2	1
	Scienze degli alimenti	2	2
	Seconda lingua straniera (Francese)	2	2
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina	2	2
	Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	2	2
	Totale ore Area di Indirizzo	14	14
TOTALE ORE 1° e 2° ANNO		32	32

COMPRESENZE			
	1° ANNO SETTIMANALI	2° ANNO SETTIMANALI	BIENNIO
	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti	
	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze degli alimenti	
	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze integrate (Chimica)	
	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Scienze integrate (Chimica)	
	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con TIC	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Francese	
	B-20 Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina con Francese	A-12 Storia con A-46 Diritto e economia	
TOTALE COMPRESENZE	6	6	12 SETTIMANALI (CORRISPONDENTI A 396 ORE ANNUE NEL BIENNIO)

QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi del settore "servizi"					
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
			2° BIENNIO		QUINTO ANNO
			3	4	5
Lingua e letteratura italiana			4	4	4
Lingua inglese			3	3	3
Storia			2	2	2
Matematica			3	3	3
Diritto ed economia					
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)					
Geografia generale ed economica					
Scienze motorie e sportive			2	2	2
RC o attività alternative			1	1	1
ORE TOTALI AREA GENERALE			15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)					
Scienze integrate (Chimica)					
Scienze degli alimenti					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita					
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica					
Seconda lingua straniera			3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
di cui in compresenza con Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina (50/C)			1*	1*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita				2**	2**
ORE TOTALI AREA DI INDIRIZZO			17 + 1*	17 + 1*	17
di cui in compresenza			1*	1*	
TOTALE COMPLESSIVO ORE (AREA GENERALE + AREA DI INDIRIZZO)			32 + 1*	32 + 1*	32

QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"					
Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi del settore "servizi"					
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
			2° BIENNIO		QUINTO ANNO
			3	4	5
Lingua e letteratura italiana			4	4	4
Lingua inglese			3	3	3
Storia			2	2	2
Matematica			3	3	3
Diritto ed economia					
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)					
Geografia generale ed economica					
Scienze motorie e sportive			2	2	2
RC o attività alternative			1	1	1
ORE TOTALI AREA GENERALE			15	15	15
Scienze integrate (Fisica)					
Scienze integrate (Chimica)					
Scienze degli alimenti					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita					
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica					
Seconda lingua straniera			3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" – OPZIONE "Prodotti dolciari artigianali e industriali"					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
di cui in compresenza con 24/C e 35/C			1*	1*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina			9**	3**	3**
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3**	2**
di cui in compresenza con 24/C e 35/C				1*	1*
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
ORE TOTALI AREA DI INDIRIZZO			17+1*	17 +2*	17+1*
di cui in compresenza			1*	2*	1*
TOTALE COMPLESSIVO ORE (AREA GENERALE + AREA DI INDIRIZZO)			32 +1*	32 + 2*	32+1*

QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi del settore "servizi"					
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
			2° BIENNIO		QUINTO ANNO
			3	4	5
Lingua e letteratura italiana			4	4	4
Lingua inglese			3	3	3
Storia			2	2	2
Matematica			3	3	3
Diritto ed economia					
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)					
Geografia generale ed economica					
Scienze motorie e sportive			2	2	2
RC o attività alternative			1	1	1
ORE TOTALI AREA GENERALE			15	15	15
Scienze integrate (Fisica)					
Scienze integrate (Chimica)					
Scienze degli alimenti					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita					
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica					
Seconda lingua straniera			3	3	3
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione di cui in compresenza con Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita (S1/C)			4	3	3
			1*	1*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita			6**	4**	4**
ORE TOTALI AREA DI INDIRIZZO			17 + 1*	17 + 1*	17
TOTALE COMPLESSIVO ORE (AREA GENERALE + AREA DI INDIRIZZO)			32 + 1*	32 + 1*	32

QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi del settore "servizi"					
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
			2° BIENNIO		QUINTO ANNO
			3	4	5
Lingua e letteratura italiana			4	4	4
Lingua inglese			3	3	3
Storia			2	2	2
Matematica			3	3	3
Diritto ed economia					
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)					
Geografia generale ed economica					
Scienze motorie e sportive			2	2	2
RC o attività alternative			1	1	1
ORE TOTALI AREA GENERALE			15	15	15
Scienze integrate (Fisica)					
Scienze integrate (Chimica)					
Scienze degli alimenti					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore cucina					
Laboratorio di servizi enogastronomico- settore sala e vendita					
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica					
Seconda lingua straniera			3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
di cui in compresenza con Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (15/C – 52/C)			1*	1*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6**	4**	4**
ORE TOTALI AREA DI INDIRIZZO			17 + 1*	17 + 1*	17
TOTALE COMPLESSIVO ORE (AREA GENERALE + AREA DI INDIRIZZO)			32 + 1*	32 + 1*	32

NOTE VALIDE PER TUTTE E TRE LE ARTICOLAZIONI:

-----area generale: Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

-----area di indirizzo: * L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area dei percorsi degli istituti professionali: le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinato l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.