

PIANO ORARIO

Biennio comune

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI	1°	2°
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Scienze integrate (biologia)	2	-
Scienze integrate (scienze della terra)	-	2
Scienze integrate (fisica)	2	-
Scienze integrate (chimica)	-	2
Geografia	-	1
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
2ª Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.)	2	2
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	2
Diritto ed economia	2	2
Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina	2*	2*
Lab. Servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2*	2*
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
TOTALE	32	33

* La classe e' divisa in due squadre (sala e cucina) ciascuna con rispettivo Insegnante Tecnico-Pratico per n. 2 ore.

Enogastronomia:

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
2ª Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4*	3*	3
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina	7	5	4
Lab. Servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
TOTALE	32	32	32

* di cui 1 ora con il docente ITP

Servizi di Sala e di Vendita:

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI	3 °	4 °	5 °
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
2ª Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4 *	3 *	3
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. Servizi enogastronomici - settore cucina		2	2
Lab. Servizi enogastronomici - settore sala e vendita	7	5	4
TOTALE	32	32	32

* di cui 1 ora con il docente ITP

Accoglienza Turistica:

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
2ª Lingua stran. (Franc. Ted. Spagn.)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4*	3*	2
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	5	4
TOTALE	32	32	32

* di cui 1 ora con il docente ITP

Produzioni dolciarie, artigianali e industriali:

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
2 ^a Lingua stran. (Franc.)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	-	2	2
Lab. Servizi enogastronomici - settore pasticceria	6	6	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	3*	-	2*
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi prod.	2	3	4
TOTALE	32	32	32

* di cui 1 ora con il docente ITP

Ore colorate in rosso: assetto particolare proprio dell'istituto deliberato dal Collegio docenti