

Istituti Professionali

Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
Insegnamenti comuni	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia, geografia	2	2	2	2	2
Diritto e economia	2	2	/	/	/
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale insegnamenti comuni	18	18	14	14	14
Insegnamenti di indirizzo Enogastronomia e osp. Alberghiera					
Scienze integrate	1-2	1-2	/	/	/
Informatica	1-2	1-2	/	/	/
Seconda lingua straniera	1-2	1-2	3	3	3-4
Scienza degli alimenti/Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	5	4	5
Laboratori dei servizi enogastronomici – Cucina	2-3	2-3	0-7	0-7	0-6
Laboratori dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita	2-3	2-3	0-7	0-6	0-5
Laboratori dei servizi enogastronomici - Accoglienza turistica	2-3	2-3	0-7	0-6	0-5
Laboratori dei servizi enogastronomici - Arte bianca pasticceria	/	/	0-7	0-5	0-5
Diritto e tecniche amministrative	/	/	3-4	3-4	3-4
Tecniche di comunicazione	/	/	0-6	0-6	0-6
Arte e territorio	/	/	0-3	0-3	0-3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	/	/	/	0-2	0-2
Totale insegnamenti di indirizzo	14	14	18	18	18
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

N.B.: Per ogni materia di indirizzo sono indicate le ore massime e minime di insegnamento settimanale; il numero di ore effettivo è stabilito dalle singole scuole. Le materie con soglia minima a 0, sono da considerarsi alternative l'una all'altra, in base ai percorsi presenti nelle singole scuole.