

DISCIPLINE E QUADRO ORARIO

Il corso di studi prevede attività e insegnamenti di ordine generale ed attività ed insegnamenti specifici dell'area di indirizzo secondo il seguente quadro orario:

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI

| DISCIPLINE | CLASSI | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
|---|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Lingua e letteratura italiana | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia, cittadinanza e costituzione | | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | | 1 | 1 | | | |
| Matematica | | 2 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Matematica compresenza Lab. d'informatica | | 2 | | | | |
| Diritto ed economia | | 2 | 2 | | | |
| Scienze motorie e sportive | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione o attività alternative | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Totale ore | | 18 | 20 | 15 | 15 | 15 |

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

| DISCIPLINE | CLASSI | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
|--|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Scienza degli Alimenti | | 1 | | | | |
| Scienza degli Alimenti compresenza Lab.Sala e vendita | | 1 | 2 | | | |
| Scienze della Terra compresenza Lab. di Chimica | | 2 | | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina | | 2*+1 | 2* | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala | | 2* | 2* | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina compresenza Chimica | | | 2 | | | |
| Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica | | 2 | 2 | | | |
| Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica compresenza Sc. Tec.Informatiche | | 1 | 2 | | | |
| Seconda lingua straniera | | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |

ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA»

| DISCIPLINE | CLASSI | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
|---|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | 3 | 2 | 3 |
| Lab. Cucina compresenza Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | 1 | 1 | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | | 4 | 5 | 5 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore cucina | | | | 6 | 4 | 4 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore sala e vendita | | | | | 2 | 2 |

ARTICOLAZIONE: «SERVIZI DI SALA E DI VENDITA»

| DISCIPLINE | CLASSI | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
|---|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | 3 | 2 | 3 |
| Lab. Sala e Vendita compresenza Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | 1 | 1 | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | | 4 | 5 | 5 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore sala e vendita | | | | 6 | 4 | 4 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore cucina | | | | | 2 | 2 |

ARTICOLAZIONE: «ACCOGLIENZA TURISTICA»

| DISCIPLINE | CLASSI | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
|--|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | 4 | 1 | 1 |
| Lab. Acc. Turistica compresenza Scienza e cultura dell'alimentazione | | | | | 1 | 1 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | | 4 | 6 | 6 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | | | | 6 | 4 | 4 |
| Tecniche di comunicazione | | | | | 2 | 2 |
| Totale Ore Materie di Indirizzo | | 13 | 12 | 17 | 17 | 17 |
| Totale Ore Complessive | | 33 | 32 | 32 | 32 | 32 |

*Con il D.l.n. 32 del 29 aprile 2011 è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, la settimana successiva si scambiano.