

## PIANO ORARIO SETTIMANALE DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE

### Servizi

**Indirizzo : “Servizi per l'enogastronomia l'ospitalità alberghiera”**

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
<b>Attività e insegnamenti dell'Area Generale</b>	<b>Orario Settimanale</b> <i>(Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina )</i>				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Integrate(Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Geografia Generale ed economica (Decreto n.104/2013) <i>Disciplina inserita nel piano orario a partire dall'a.s. 2014/2015</i>	1				
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Attività e insegnamenti obbligatori nell'Area di Indirizzo</b>	<b>Primo Biennio</b>		<b>Secondo Biennio</b>		<b>5° Anno</b>
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° Anno
Laboratorio di serv. Enogastronomici-sett.cucina	2***	2***			
Laboratorio di serv. Enogastr. -sett.sale e vendita	2***	2***			
Laboratorio di serv. Di accoglienza turistica	2**	2**			
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<b>ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”</b>					
Scienze e cultura dell'alimentazione <i>di cui in compresenza</i>			4	3	3
Diritto e tec. ammin. della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di serv. Enogastr.-sett.cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di serv.enogastr.-sett.sale e vendita				2**	2**

<b>Attività e insegnamenti obbligatori nell'Area di Indirizzo</b>	<b>Primo Biennio</b>		<b>Secondo Biennio</b>		<b>5° Anno</b>
	<b>1° anno</b>	<b>2° anno</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° Anno</b>
<b>ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”</b>					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di serv.enogastronomici-sett. cucina				2**	2**
Laboratorio di serv.enogastronomici sett.sala e vendita			6**	4**	4**
<b>ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”</b>					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	2	2
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di serv. di accoglienza turistica			6**	4**	4**
<b>Totale ore</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## LEGENDA

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo 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 il decr.min. di cui all'art.8 comma 4, lettera a (è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre)