

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:
"SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"**

| DISCIPLINE | ORE ANNUE | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | quinto anno |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua inglese | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Matematica | 132 | 132 | 99 | 99 | 99 |
| Diritto ed economia | 66 | 66 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 66 | 66 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| RC o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| Totale ore | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

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.

B3 - indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

QUADRO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO

| Discipline | ORE ANNUE | | | | |
|---|---------------|--------------|-----------------|------------|------------|
| | Primo biennio | | Secondo biennio | | 5° anno |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Scienza degli alimenti | 66 | 66 | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina | 66 ** (°) | 66 ** (°) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita | 66 ** (°) | 66 ** (°) | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 66** | 66** | | | |
| Seconda lingua straniera | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA” | | | | | |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | 66 * | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina | | | 198** | 132** | 132** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita | | | | 66** | 66** |
| ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA” | | | | | |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | | | 132 | 99 | 99 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | 66* | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 165 | 165 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina | | | | 66** | 66** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita | | | 198** | 132** | 132** |
| ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA” | | | | | |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | | | 132 | 66 | 66 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | 66 * | | |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 132 | 198 | 198 |
| Tecniche di comunicazione | | | | 66 | 66 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | | | 198** | 132** | 132** |
| Ore totali | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | 66* | | |

* L’attività didattica in 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 decreto ministeriale di cui all’art. 8, comma 3, è determinata l’articolazione delle cattedre in relazione all’organizzazione delle classi in squadre.