

DISCIPLINE AREA GENERALE	BIENNIO	
	1°	2°
Lingua e letteratura italiana	4	3
Lingua inglese	3	3
Storia	1	2
Matematica	4	4
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o Insegnamento Alternativo	1	1
Scienze Integrate (con 1 ora settimanale di LABORATORIO)	2	2
Geografia	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ BIENNIO COMUNE		
Diritto ed Economia	2	2
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	2*	2*
Scienza degli Alimenti	2*	2*
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2*	2*
Laboratorio Accoglienza Turistica	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	3	3
<i>*di cui 1 ora in compresenza con i laboratori tecnico-pratici</i>		
<i>Totale complessivo delle ore</i>	32	32

DISCIPLINE AREA GENERALE	TRIENNIO		
	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o Insegnamento Alternativo	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"			
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4*
Laboratorio di Accoglienza Turistica	7	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Arte e Territorio	2*	2*	2*
Tecniche di comunicazione		2	2

**di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo
4° e 5° anno potenziamento ore d'Inglese*

DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" - settore "CUCINA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*	4	5*
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	7	7	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita		2*	2*

**di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo*

DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" - settore "PRODOTTI DOLCIARI"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3	4*
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari <i>(con 1 ora settimanale di Laboratorio)</i>	2	2	2
Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	6	5	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	2

**di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo*

DISCIPLINE DI INDIRIZZO _ TRIENNIO ARTICOLAZIONE "SALA e VENDITA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*	4	5*
Diritto e tecniche amministrative	3	4	3
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	7	6	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina		2*	2*

**di cui 1 ora in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo
5° anno potenziamento ore d'Inglese*

Totale complessivo delle ore	32	32	32
-------------------------------------	-----------	-----------	-----------