

PIANO ORARIO SETTIMANALE d.lgs 61 del 13/04/2017
Diploma di maturità professionale quinquennale
TECNICO dei SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

AREA GENERALE BIENNIO		
PIANO ORARIO	Cl. 1 [^]	Cl. 2 [^]
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	1	2
GEOGRAFIA	1	
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1

AREA DI INDIRIZZO BIENNIO		
PIANO ORARIO	Cl. 1 [^]	Cl. 2 [^]
SECONDA LINGUA: TEDESCO	1	1+1*
SCIENZE INTEGRATE (FISICA, CHIMICA, BIOLOGIA)	2	1
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2*	2*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	2**	2**
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA	2**	2**
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	3
Tot. ore settimanali	32	32

*Ore svolte in compresenza con gli insegnanti tecnico pratici in aula

** Ore svolte in compresenza in laboratorio

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI TRIENNIO			
PIANO ORARIO	Cl. 3 [^]	Cl. 4 [^]	Cl. 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	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO: PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA TRIENNIO			
LINGUA INGLESE		1**	1**
SECONDA LINGUA: TEDESCO	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	5+2*	4+2*	4+2*
Tot. ore settimanali	32	32	32

AREA DI INDIRIZZO: PROFILO IN USCITA SALA E VENDITA TRIENNIO			
LINGUA INGLESE		1**	1**
SECONDA LINGUA: TEDESCO	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	5+2*	4+2*	4+2*
Tot. ore settimanali	32	32	32

*Ore laboratoriali gestite da esperti esterni caratterizzanti l'area d'indirizzo

** Inglese spostata nell'area d'indirizzo con ore in compresenza con gli insegnanti tecnico pratici

