

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	2
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

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	7	6	6
Tot. ore settimanali	32	32	32

*Lingua inglese spostata nell'area d'indirizzo, ore in presenza con gli insegnanti tecnico pratici.

