### Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Biennio comune Articolazioni: "Enogastronomia" e**

**“Servizi di Sala e Vendita”- Quadro orario settimanale**

| **DISCIPLINE** | **1° BIENNIO** | | **2° BIENNIO** | | | | **5° ANNO** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
|  | **1°** | **2°** | **3°** | **4°** | | | **5°** | | |
| Lingua e Letteratura Italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | | | 4 | | |
| Lingua Inglese | 3 | 3 | 3 | 3 | | | 3 | | |
| Seconda lingua straniera: Francese | 2 | 2 | 3 | 3 | | | 3 | | |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | | |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | | | 3 | | |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 |  |  | | |  | | |
| **Geografia Generale ed economica** *(Decreto n.104/2013) Disciplina inserita nel piano orario a partire dall’a.s. 2014/2015* | 1 |  |  |  | | |  | | |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | | | | 2 | 2 |  | |  |  |
| Scienze integrate (Fisica) | | | | 2 |  |  | |  |  |
| Scienze Integrate (Chimica) | | | |  | 2 |  | |  |  |
| Scienza degli alimenti | | | | 2 | 2 |  | |  |  |
| Scienze Motorie e Sportive | | | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |
| Religione Cattolica o attività alternative | | | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 |
| ***Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina\*\**** | | | | ***2*** | ***2*** |  | |  |  |
| ***Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita\*\**** | | | | ***2*** | ***2*** |  | |  |  |
| ***Laboratorio di servizi di accoglienza turistica\*\**** | | | | ***2*** | ***2*** |  | |  |  |

*\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico*

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***DISICPLINE*** | ***1°*** | ***2°*** | 3° | ***4°*** | ***5°*** |
| ***Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina\*\**** |  |  | ***6*** | ***4*** | ***4*** |
| ***Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita\*\**** |  |  |  | ***2*** | ***2*** |
| ***Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*** |  |  | ***4*** | ***5*** | ***5*** |
| ***Scienza e cultura dell'alimentazione*** |  |  | ***4*** | ***3*** | ***3*** |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita ”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***DISICPLINE*** | ***1°*** | ***2°*** | 3° | ***4°*** | ***5°*** |
| ***Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina\*\**** |  |  |  | ***2*** | ***2*** |
| ***Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita\*\**** |  |  | ***6*** | ***4*** | ***4*** |
| ***Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*** |  |  | ***4*** | ***5*** | ***5*** |
| ***Scienza e cultura dell'alimentazione*** |  |  | ***4*** | ***3*** | ***3*** |