

BIENNIO COMUNE



Materie di insegnamento	1° anno	2° anno
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4
<i>Storia</i>	1	1
<i>Lingua inglese</i>	3	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	2	2
<i>Matematica</i>	4	4
<i>Diritto e Economia</i>	2	2
<i>Geografia Economica</i>	1	1
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1
<i>Scienze integrate (Biologia e Fisica)*</i>	2	2
<i>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione*</i>	2	1
<i>Scienze degli alimenti*</i>	2	2
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2
<i>Lab. Servizi di enogastronomia sett. Cucina</i>	4*	4*
<i>Lab. Servizi di enogastronomia sett. Sala e vendita</i>	4*	4*
<i>Lab. Servizi di accoglienza turistica</i>	2	3
TOTALE	32	32

*La disciplina è in compresenza con i laboratori d'indirizzo.

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA



<i>Materie di insegnamento</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	3
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	4**	4**	5
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Cucina	8*	8*	6
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso il laboratorio d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA



<i>Materie di insegnamento</i>	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	3
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	4**	4**	5
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Sala e Vendita	8*	8*	6
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso i laboratori d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo

ACCOGLIENZA TURISTICA



<i>Materie di insegnamento</i>	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	4
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	2**	2**	
<i>Arte e territorio</i>	2	2	3
<i>Tecnica della comunicazione</i>		1	2
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	8*	7*	5
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso i laboratori d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo

ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA



<i>Materie di insegnamento</i>	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	3
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	4**	4**	5
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Pasticceria	8*	8*	6
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso i laboratori d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo