

Quadro orario enogastronomia – prodotti dolciari artigianali e industriali

Discipline	Ore settimanali				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2** (0)	2** (0)			
Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala e vendita	2** (0)	2** (0)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**	2**			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici – pasticceria			9**	3**	3**
Laboratorio chimico e chimica industriale			1°	2°	1°
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
di cui in presenza lab.chimico			1°	1°	
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	2
di cui in presenza con lab.chimico				1°	1°
Diritto e tecniche amministrative				2	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

*Compresenza degli insegnanti tecnico-pratici

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

(0) La classe è organizzata in 2 squadre

° Compresenza