

## QUADRI ORARI ISTITUTI PROFESSIONALI

Allegato 3 G

g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

### BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi			
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,  Diritto e economia	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	66
Totale ore Area generale	1.188 ore		1188
Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale *		Scienze integrate	99/132
		TIC	99/132
		Scienza degli alimenti	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	132/165
di cui in compresenza	396 ore		
Totale Area di Indirizzo	924 ore		924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore		
Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore		

(\*) Per quanto concerne i laboratori nel biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.I. n. 32 del 29 aprile 2011

### TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

**Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)**

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	<b>Totale ore Area generale</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>462</b>

**AREA DI INDIRIZZO (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)\*\***

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
<b>Totale area di indirizzo</b>		<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>
<b>di cui in compresenza</b>		132		

\*\* Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.