

QUADRO ORARIO ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"
declinazione in uscita Pasticceria – Prodotti dolciari

ASSE GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI							
ASSI CUTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	BIENNIO		Q.O. Min X anno	3° anno	4° Anno	5° anno
		1° anno	2° anno				
Asse dei linguaggi	Italiano	4**	4**	132	4	4	4
	Inglese	3** (1* B19)	3** (1* B19)	66	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4**	4**	99	3	3	3
Asse storico-sociale	Storia	1	1	66	2	2	2
	Geografia	1	1	0	---	---	---
	Diritto e economia	2	2	0	---	---	---
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	66	2	2	2
RC o attività alternativa	RC o attività alternativa	1	1	33	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE		18	18		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO							
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (FRANCESE/TEDESCO)	2**	2**	III-IV 99 V 99/132	3	3	3
	Inglese Tecnico	---	---	0	1***	1***	1***
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	2	2	0	---	---	---
	TIC	2 (1*B19)	2 (1*B19)	0	---	---	---
	Scienze degli alimenti (A031)	2	2	III e V 0/165 IV 0/132	4 (2*)	3 (1*)	3 (1*)
	Analisi chimica (A031)	---	---		---	1 2	1 2
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (B20)	2 ****	2 ****	III e IV 0/231 V 0/198	---	---	---
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria (B20)	---	---	III 0/231 IV-V 0/165	6 +2Com	5 +1Com	5 +1Com
	Lab. dei servizi enogastronomici – bar-sala e vendita (B21)	2 ****	2 ****	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	---	---
	<i>Tecnol. Alim ITP B20 con B21***</i>	2*	2*		---	---	---
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica (B19)	2 (+2*)	2 (+2*)	III 0/231 IV 0/198 V 0/165	---	---	---
	Diritto e tecnica amministrativa (A045)	---	---	99/132	4	3 4	3 4
	Tecniche delle comunicazioni			0/66	0	0	0
	Arte e territorio			0/99	0	0	0
	Tecniche di organizzazione dei processi produttivi (A042)			III 0 IV-V 0/66	---	2	2
*Di cui ore in com. con ITP -12 ore nel biennio (4h B19 – 4h B20 – 4h B21) -4 ore nel triennio (B20)		6	6		2	1	1
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO		14+2	14+2		18	18	18
TOTALE		32+2	32+2		32	32	32
**Di cui 1h di Personalizzazione degli apprendimenti - 8 ore nel biennio		4	4		---	---	---

*** per D.P.R. n°275 del '99 → Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

**** suddivisione della classe in squadre

Scienze degli Alimenti svolge anche Analisi Chimica nel IV e nel V anno

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2018/07/27/173/so/35/sg/pdf>

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
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza			132	

** Gli insegnamenti 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.