



Istituto Professionale – Settore Servizi

indirizzo - **SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

articolazione **ENOGASTRONOMIA**

Nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Solo per a.s. 2018-2019: **Operatore della ristorazione: addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e alla preparazione dei pasti.**

QUADRI ORARIO				
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA: insegnamenti obbligatori 2° 3° 4° 5°				
	I biennio	II biennio		V anno
Classe	II	III	IV	V
Scienze integrate (scienze naturali.....)	2			
Scienze integrate (Chimica)				
TIC	2			
Scienza degli alimenti	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2 6 ore di compresenza			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2			
Seconda lingua straniera	2	3	3	3
Articolazione ENOGASTRONOMIA				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		6 (6)	4 (4)	4 (4)
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			2 (2)	2 (2)
Totale ore	12	17	17	17
Articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			2 (2)	2 (2)
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		6 (6)	4 (4)	4 (4)
Totale ore	12	17	17	17

Classe	Materia	I biennio	II biennio		V anno
		II	III	IV	V
	Scienze integrate (Fisica)				
	Scienze integrate (Chimica)	2			
	Scienza degli alimenti	2			
	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)			
	Seconda lingua straniera	2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina		6 (6)	4 (4)	4 (4)
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			2 (2)	2 (2)
	Totale ore	12	17	17	17
	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			2 (2)	2 (2)
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		6 (6)	4 (4)	4 (4)
	Totale ore	12	17	17	17

QUADRO ORARIO INSEGNAMENTI A PARTIRE DALLA CLASSE 1° A.S. 2018-2019

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24 (a)	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1188
Area di indirizzo biennio				
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24 (a)	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132

		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Barsala e vendita (1) (*)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165
		<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>	B-03 B-12 B-16 B-20	
		396 ore		
Totale Area di Indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	<i>264 ore</i>			

		Area di indirizzo triennio		
Assi culturali	Aree Disciplinari di riferimento	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99
Asse scientifico tecnologico e professionale	Area scientifica e tecnico/professionale (Scienza degli alimenti/Arte e territorio/Tecniche di comunicazione ...) * - (Diritto e tecniche amministrative, Laboratori di settore)	495	495	495
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza			132	