

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA
GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI
SETTORI:
“SERVIZI” e “INDUSTRIA E
ARTIGIANATO” CORSO SERALE**

Quadro orario

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	Ore		
		1° biennio	2° biennio	5° anno
ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua e letteratura italiana	198	198	99
	Lingua inglese	132	132	66
ASSE STORICO- SOCIALEECONOMICO	Storia	99	132	66
	Diritto ed Economia	66		
ASSE MATEMATICO	Matematica	198	198	99
ASSE SCIENTIFICOTECNOLOGICO	Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	99		
	Religione Cattolica o attività alternative	33	33	33
	Totale ore di attività e insegnamenti generali	825	693	363
	Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo	693	825	396
	Totale complessivo ore	1518	1518	759

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

**B3 - indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO
CORSO SERALE**

Quadro orario

DISCIPLINE	Ore		
	1° biennio	2° biennio	5° anno
Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		
Scienza degli alimenti	99		
Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore cucina	132		
Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore sala e vendita	132		
Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	132		
Seconda lingua straniera	99	165	66
Totale ore di indirizzo	693		
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”			
Scienza e cultura dell'alimentazione		165	66
<i>* di cui in compresenza</i>		33	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		198	99
Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina		231	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		66	66
ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”			
Scienza e cultura dell'alimentazione		165	66
<i>* di cui in compresenza</i>		33	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		198	99
Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina		66	66

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		231	99
ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”			
Scienza e cultura dell'alimentazione		165	66
<i>* di cui in compresenza</i>		33	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		231	99
Tecniche di comunicazione		66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza ** turistica		198	99
Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo	693	825	396
<i>di cui in compresenza</i>		33	

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore. **

Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.