

## Indirizzo "Turismo"

Discipline	Numero ore di lezione				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua francese	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera			3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Tecnologie informatiche	2	2			
Economia Aziendale	2	2			
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Geografia generale ed economica	3	3			
Geografia turistica			2	2	2
Arte e territorio			2	2	2
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**Indirizzo “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA” - TRINO (VC)**

**Articolazione “ENOGASTRONOMIA”**

Discipline	Numero ore di lezione				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3 (1 <sup>^</sup> )	3 (1 <sup>§</sup> )	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2 (1*)	1	3	3	3
Inglese tecnico			1 (1*)	1	1
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)				
Scienze integrate (Biologia)		1 (1*)			
Tecnologie informatiche	2 (2#)	1 (1 <sup>§</sup> )			
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1 <sup>^</sup> )			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4 (1*)	4 (1*)
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina *	2 (2 <sup>^</sup> )	3 (3 <sup>^</sup> )	7	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala-bar e vendita <sup>^</sup>	2 (2*)	3 (3*)		2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <sup>§</sup>	2	3			
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria <sup>°</sup>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4 (1*)	4
Tecniche di comunicazione					
Arte e Territorio					
TOGPP					
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di presenza	10 (@)	10 (@)	1	1	2

# ITP informatica

\* ITP cucina

<sup>^</sup> ITP sala

<sup>§</sup> ITP accoglienza

(@): nelle ore di laboratorio cucina e sala del biennio la classe è divisa a squadre, ciascuna in presenza del proprio docente

(

Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA" - TRINO (VC)					
Articolazione "ARTE BIANCA E PASTICCERIA"					
Discipline	Numero ore di lezione				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3 (1 <sup>^</sup> )	3 (1 <sup>§</sup> )	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2 (1*)	1	3	3	3
Inglese tecnico			1 (1*)	1	1 (1*)
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)				
Scienze integrate (Biologia)		1 (1*)			
Tecnologie informatiche	2 (2#)	1 (1 <sup>§</sup> )			
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1 <sup>^</sup> )			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2 (1*)
Analisi e controlli biologici dei prodotti alimentari				2 (1*)	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina *	2@ (2 <sup>^</sup> )	3@ (3 <sup>^</sup> )		2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala-bar e vendita <sup>^</sup>	2 @ (2*)	3@ (3*)			
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <sup>§</sup>	2	3			
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria <sup>°</sup>			7	5	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	4
Tecniche di comunicazione					
Arte e Territorio					
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di presenza	10 (@)	10 (@)	1	1	2

# ITP informatica

\* ITP cucina

<sup>^</sup> ITP sala

<sup>§</sup> ITP accoglienza

(@): nelle ore di laboratorio cucina e sala del biennio la classe è divisa a squadre, ciascuna in presenza del proprio docente

Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA" TRINO (VC)					
Articolazione "SALA-BAR e VENDITA"					
Discipline	Numero ore di lezione				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3 (1 <sup>^</sup> )	3 (1 <sup>§</sup> )	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2 (1*)	1	3	3	3
Inglese tecnico			1(1 <sup>^</sup> )	1	1
Scienze integrate (Chimica)	2(1*)				
Scienze integrate (Biologia)		1 (1*)			
Tecnologie informatiche	2 (2#)	1 (1 <sup>§</sup> )			
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1 <sup>^</sup> )			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (1 <sup>^</sup> )	4	4 (1 <sup>^</sup> )
Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari					
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina *	2@ (2 <sup>^</sup> )	3@ (3 <sup>^</sup> )		2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala-bar e vendita <sup>^</sup>	2@ (2*)	3@ (3*)	7	4	4
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <sup>§</sup>	2	3			
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria <sup>°</sup>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4 (1 <sup>^</sup> )	4
Tecniche di comunicazione					
Arte e Territorio					
TOGPP					
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di compresenza	10(@)	10(@)	2	0	2

# ITP informatica

\* ITP cucina

<sup>^</sup> ITP sala

<sup>§</sup> ITP accoglienza

(@): nelle ore di laboratorio cucina e sala del biennio la classe è divisa a squadre, ciascuna in presenza del proprio docente

<b>Indirizzo “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA” TRINO (VC)</b>					
<b>Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”</b>					
<b>Discipline</b>	<b>Numero ore di lezione</b>				
	<b>1° biennio</b>		<b>2° biennio</b>		<b>5° anno</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3 (1 <sup>^</sup> )	3 (1 <sup>§</sup> )	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2 (1*)	1	3	3	3
Inglese tecnico			1(1 <sup>§</sup> )	1	1
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)				
Scienze integrate (Biologia)		1 (1*)			
Tecnologie informatiche	2 (2#)	1 (1 <sup>§</sup> )			
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1 <sup>^</sup> )			
Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2 (1 <sup>§</sup> )	2
Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari					
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina *	2@ (2 <sup>^</sup> )	3@ (3 <sup>^</sup> )			
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala-bar e vendita <sup>^</sup>	2@ (2*)	3@ (3*)			
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <sup>§</sup>	2	3	7	5	5
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria <sup>°</sup>					
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	4
Tecniche di comunicazione				1	2
Arte e Territorio			2(1 <sup>§</sup> )	2 (1 <sup>§</sup> )	1
Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di compresenza	10(@)	10(@)	2	1	1

# ITP informatica

\* ITP cucina

<sup>^</sup> ITP sala

<sup>§</sup> ITP accoglienza

(@): nelle ore di laboratorio cucina e sala del biennio la classe è divisa a squadre, ciascuna in presenza del proprio docente