QUADRO ORARIO I.P.C.T. - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA					
DISCIPLINE	**ORE**				
	I anno	**II anno**	**III anno**	**IV anno**	**V anno**
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	–	–	–
TIC (Tecnologie informatiche)	2 (1)*	2(1)*	–	–	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica / Chimica/ Biologia e Scienze della terra)	2(1)*	2(1)*	–	–	–
Geografia generale ed economica	1	1	–	–	–
Scienza degli alimenti	2 **	2**	–	–	–
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Cucina/ Sala e vendita)	2+2	2+2	–	–	–
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Accoglienza turistica)	2(1)**	2(1)**	–	–	–
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	–	–	4	3(2)**	4(2)**
Laboratorio Servizi enogastronomici - Settore cucina	–	–	7	6	5
Laboratorio Servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	–	–	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	–	–	4	4	4
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	–	–	4	3(2)**	4(2)**
Laboratorio Servizi enogastronomici - Settore cucina	–	–	0	2	2
Laboratorio Servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	–	–	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	–	–	4	4	4
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	–	–	4	2	2
Laboratorio Servizi accoglienza turistica	–	–	7	6	5
Tecniche di comunicazione e relazione	–	–	–	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	–	–	4	5	6
Educazione Civica	Almeno 33 ore annuali - Legge 92/2019				
Totale ore settimanali	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

* Insegnamento svolto congiuntamente dal docente teorico e dal docente tecnico pratico
** Insegnamento in compresenza con docenti tecnico pratici delle discipline d'indirizzo

NB: sono previste max 6 ore di compresenza per anno scolastico al biennio e max 4 ore di compresenza per anno scolastico al triennio.