

## QUADRI ORARIO PER SINGOLO CORSO DI STUDI

<b>LICEO SCIENTIFICO OPZIONE SCIENZE APPLICATE</b>					
<b>DISCIPLINA</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Biologia, Chimica e Scienze della Terra	3	4	5	5	5
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività formative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

## TECNICO CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

<b>TECNICO SETTORE TECNOLOGICO CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE</b>					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
<b>DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività formative	1	1	1	1	1
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)	-	-	-
Tecnologia e Tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)	-	-	-
Tecnologie informatiche	3 (2)	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
<b>TOTALE ORE BIENNIO</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI</b>					
Chimica analitica e strumentale	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Chimica organica e biochimica	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (2)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale	-	-	6 (4)	6 (5)	6 (5)
Fisica ambientale	-	-	2	2	3
<b>ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE SANITARIE</b>					
Chimica analitica e strumentale	-	-	3 (2)	3 (2)	-
Chimica organica e biochimica	-	-	3 (1)	3 (1)	4 (3)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia	-	-	6 (3)	6 (4)	6 (4)
Legislazione sanitaria	-	-	-	-	3
<b>TOTALE ORE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<p><i>N.B.: Le ore indicate tra parentesi si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici (8 ore nel 1° biennio, 17 ore nel 2° biennio e 10 ore nel 5° anno).</i></p>					

## TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

<b>TECNICO SETTORE ECONOMICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING</b>					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
<b>DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Seconda lingua comunitaria	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
<b>TOTALE ORE BIENNIO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ARTICOLAZIONE AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING</b> <i>Indirizzo generale</i>					
Informatica	-	-	2	2	-
Seconda lingua comunitaria	-	-	3	3	3
Economia aziendale	-	-	6	7	8
Economia politica	-	-	3	2	3
Diritto	-	-	3	3	3
<b>ARTICOLAZIONE SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI</b>					
Informatica	-	-	4 (3)	5 (3)	5 (3)
Seconda lingua comunitaria	-	-	3	-	-
Economia aziendale	-	-	4	7	7
Diritto	-	-	3	3	2
Economia politica	-	-	3	2	3
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<p><i>N.B.: Le ore indicate tra parentesi si riferiscono alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.</i></p>					

## TECNICO PER IL TURISMO

<b>TECNICO SETTORE ECONOMICO TURISMO</b>					
<b>DISCIPLINA</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Discipline Turistiche ed Aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA					
DISCIPLINA	I	II	III	IV	V
<b>DISCIPLINE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2*				
Scienze integrate (Chimica)		2*			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Geografia	1	1			
Tec dell'informaz. (T.I.C. Informatica)	1*	2*			
Lab. di Accoglienza Turistica	2 +1*	2+2*			
Lab. Enogastronomia (Cucina)	5+3*	4+2*			
La. Enogastronomia (Sala e Vendita)	4+2*	4+2*			
<b>TOTALE ORE BIENNIO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			
Durante le ore di Laboratorio Enogastronomia (Cucina e Sala e Vendita la classe è divisa in due gruppi, pertanto il monte ore riportato per tali discipline è bisettimanale)					
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</b>					
Lab. servizi enogastronomici (Cucina)			6 +2*	6 +1*	5 +1*
Lab. servizi enogastronomici (Sala e vendita)				2	2
Diritto e Tecniche ammin. della strutt. ricettiva			3	3	3
Scienze e cultura dell'Alimentazione			5*	3*	4*
Seconda lingua straniera			3	3	3
Inglese tecnico			1	1	1
<b>ARTICOLAZIONE SALA e VENDITA</b>					
Lab. servizi enogastronomici (Sala e vendita)			6 +2*	6 +1*	5 +1*
Lab. servizi enogastronomici (Cucina)				2	2
Diritto e Tecniche ammin. della strutt. ricettiva			3	3	3
Scienze e cultura dell'Alimentazione			5*	3*	4*
Seconda lingua straniera			3	3	3
Inglese tecnico			1	1	1
<b>ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Lab. e servizi di Accoglienza Turistica			6+2*	6 +1*	5+1*
Diritto e Tecniche ammin. della strutt. ricettiva			4	4	4
Tecniche di Comunicazione			2	2	2
Arte e territorio			2*	2*	2*
Seconda lingua straniera			3	3	4
Inglese tecnico			1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
L'indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera prevede che alcune ore di laboratorio siano effettuate in compresenza con altre discipline. Nel quadro orario le discipline che prevedono una o più ore di compresenza sono individuate da un asterisco esplicitato nel quadro sottostante					

COMPRESENZE AL 1° ANNO
<b>TIC</b> 1h di compresenza con lab. accoglienza turistica
<b>FISICA</b> 2H di compresenza con lab. cucina
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> 1h di compresenza con LAB. DI CUCINA
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> 1h di compresenza con lab. sala
<b>LAB. DI CUCINA</b> 1h di compresenza con lab. sala
COMPRESENZE AL 2° ANNO
<b>TIC</b> 2h di compresenza con lab. accoglienza turistica
<b>CHIMICA</b> 2 h di compresenza con sala
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> 2 h di compresenza con lab. cucina
COMPRESENZE AL 3° ANNO
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - CUCINA:</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> n. 2h di compresenza con lab. cucina
<b>ARTICOLAZIONE ENOG. SALA e VENDITA:</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> n. 2 h di compresenza con lab. sala
<b>ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:</b>
<b>ARTE E TERRITORIO</b> n. 2 h di compresenza con lab. accoglienza
COMPRESENZE AL 4° ANNO
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - CUCINA:</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> n. 1 h di compresenza con lab. cucina
<b>ARTICOLAZIONE ENOG. SALA e VENDITA:</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> n. 1 h di compresenza con lab. sala
<b>ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:</b>
<b>ARTE E TERRITORIO</b> n. 1 h di compresenza con lab. accoglienza
COMPRESENZE AL 5° ANNO
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - CUCINA:</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> n. 1 h di compresenza con lab. cucina
<b>ARTICOLAZIONE ENOG. SALA e VENDITA:</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> n. 1 h di compresenza con lab. sala
<b>ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:</b>
<b>ARTE E TERRITORIO</b> n. 1 h di compresenza con lab. accoglienza

**SERALE AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING**

<b>SERALE AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING</b>			
<b>DISCIPLINA</b>	<b>SECONDO PERIODO I ANNUALITÀ</b>	<b>SECONDO PERIODO II ANNUALITÀ</b>	<b>TERZO PERIODO</b>
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	2
Economia Aziendale	5	5	6
Economia Politica	2	2	2
Diritto	2	2	2
Informatica	2	1	-
<b>TOTALE ORE</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>