

Istituto Professionale					
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera					
Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente con una valida educazione linguistica in due lingue straniere e la conoscenza della microlingua di settore.					
Discipline area generale	Ore annue				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
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
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	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	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	Enogastronomia opzione "prodotti dolciari artigianali e		9	3	3

IIS E. FERRARI -BATTIPAGLIA

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	industriali”		3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	Servizi di sala e di vendita	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		6	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	Accoglienza turistica	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	6	6
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		6	4	4

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

MATERIE DI INSEGNAMENTO	CLASSE QUINTA	S	O	P
AREA COMUNE				
ITALIANO	4	X	X	
STORIA	2		X	
MATEMATICA	3	X	X	
LINGUA STRANIERA	3	X	X	
EDUCAZIONE FISICA	2			X
RELIGIONE	1		X	
TOTALE	15			
AREA DI INDIRIZZO				
LINGUA STRANIERA	3	X	X	
ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	4	X	X	
LEGISLAZIONE	2		X	
ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE	3	X	X	
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	3			X
TOTALE	15			

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

MATERIE DI INSEGNAMENTO	CLASSE QUINTA	S	O	P
AREA COMUNE				
ITALIANO	4	X	X	

IIS E. FERRARI -BATTIPAGLIA

STORIA	2		X	
MATEMATICA	3	X	X	
LINGUA STRANIERA	3	X	X	
EDUCAZIONE FISICA	2			X
RELIGIONE	1		X	
TOTALE	15			
AREA DI INDIRIZZO				
ECONOMIA E TECNICA DELL'AZIENDA TURISTICA	6(2)	X	X	
LINGUA STRANIERA	3	X	X	
GEOGRAFIA TURISTICA	2		X	
STORIA DELL'ARTE E DEI BENI CULTURALI	2		X	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	2(1)		X	
TOTALE	15			