

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI**

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in presenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in presenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
<b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui in presenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in presenza</i>			66*		