



Istituto Professionale Paritario

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"Mellerio Rosmini"

CO: MEC. VBRH155008

Via Rosmini, 24 - 28845 DOMODOSSOLA (VB)

E-mail: alberghiero@collegiorosmini.it Tel.: 0324/482152 Fax: 0324/223146

PIANO STUDI

MATERIE DI INSEGNAMENTO	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	I	II	III	IV	V
AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3+1*
Diritto ed economia	2+1	2+1	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale unità orarie dell'area comune	22	21	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO					
Articolazione "Enogastronomia"					
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Lingua francese	2+1	2+1	3	3	3+1*
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2+3	2+4	6+8	4+8	4+7
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+4	2+3	-	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
AREA DI INDIRIZZO					
Articolazione “Servizi di sala e di vendita”					
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Lingua francese	2+1	2+1	3	3	3+1*
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2+3	2+4	-	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+4	2+3	6+8	4+8	4+7
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
AREA DI INDIRIZZO					
Articolazione “Enogastronomia”					
Opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”					
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Lingua francese	2+1	2+1	3	3	3+1*
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2+3	2+4	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+4	2+3	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore pasticceria	-	-	9+8	3+8	3+7
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	-	-	-	2	2
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	-	-	-	3	2

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	-	2	3	4
Totale unità orarie dell'area d'indirizzo	20	20	25	25	25
TOTALE UNITÀ ORARIE	42	41	40	40	40

* L'unità oraria aggiuntiva di Lingua inglese e Lingua francese è svolta a settimane alterne per l'una e l'altra lingua.

N.B. Le unità orarie sono di 48 minuti.