

## Decreto M.I. 12.06.2020, n. 33

Individuazione delle classi di concorso da abbinare, in relazione ai nuovi percorsi di istruzione professionale di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, alle discipline di riferimento del biennio e agli insegnamenti del terzo, quarto e quinto anno indicati nell'Allegato 3 del decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, il Ministro dell'economia e delle finanze e il Ministro della salute, 24 maggio 2018, n. 92.

<b>Allegato G - Quadri orari nuovi istituti professionali</b>			
<b>Indirizzo "Enogastronomia"</b>			
<b>Biennio</b>		<b>Area generale comune a tutti gli indirizzi</b>	
<b>Assi culturali</b>	<b>Discipline</b>	<b>1° anno</b>	<b>2° anno</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	Lingua e letteratura italiana	132 h 4h	132 h 4h
	Lingua e letteratura inglese	99 h 2 h+1 h(compresenza con Cucina )	99 h 2 h+1 h(compresenza con Sala)
<b>Asse matematico</b>	Matematica	132 h 4 h	132 h 4 h
	<b>Asse storico sociale</b>	Storia	33 h 1 h
Geografia		33 h 1 h	33 h 1 h
Diritto e economia		66 h 2 h	66 h 2 h
<b>Scienze motorie</b>			66 h 2 h
	<b>RC o attività alternative</b>		33 h 1 h
<b>Area di indirizzo</b>			
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera: Francese	66 h 1 h+1 h(compresenza con Sala)	66 h 1 h+1 h(compresenza con) Cucina

<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienze integrate – fisica/chimica/biologia	33h (fisica in compresenza con Lab. Fisica)	
	Scienze integrate –Chimica		33 h+33h  1h+1h (in compresenza conLab. Chimica)
	TIC	66 h  2h (1h in compresenza con ITP informatica e 1 h Lab. Accogl.)	66 h  2h (1h in compresenza con ITP informatica e 1 h Lab. Accogl.)
	Scienza degli alimenti	33 h+33h  1h+1h (in compresenza conlab. chimica)	33 h+33h  1h+1h( in compresenza conlab. chimica)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina (in squadra con Lab. Sala)	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio
	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita ( in squadra con Lab. Cucina)	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio
	Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	66h+33h  2h+1h(compresenza con TIC)	66h+33h  2h+1h (compresenza conTIC)
<b>Personalizzazione degli apprendimenti</b>	LAB FISICA	33 h	
	LAB INFORMATICA	33 h	33 h
	LAB CHIMICA	33 h	33 h+33h 1h (in compresenza con scienze degli alimenti)+1h(in compresenza con chimica)

**Allegato G - Quadri orari nuovi istituti  
professionali**

**Indirizzo "Enogastronomia "**

<b>TRIENNIO</b>		<b>Area generale comune a tutti gli indirizzi</b>		
<b>Assi culturali</b>	<b>Discipline</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
<b>Asse di linguaggi</b>	Lingua e letteratura italiana	132 h 4 h	132 h 4 h	132 h 4 h
	Lingua e letteratura inglese	66 h 2h	66 h 2h	66 2h
<b>Asse matematico</b>	Matematica	99 h 3h	99 h 3h	99 h 3h
	Storia	66 h 2 h	66 h 2 h	66 h 2 h
<b>Scienze motorie</b>		66 2h	66 2h	66 2h
	<b>RC o attività alternative</b>	33 1h	33 1h	33 1h
<b>Area di indirizzo</b>				
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera: francese	99 3h	99 3h	99 3h
	<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	132 h+33 h 4h +1h (compres. con Cucina)	99h+33h 3h +1h (compres. con Cucina)
Laboratorio enogastronomia Cucina		198 h+33 h 6 h+1 h (compresenza con Alim.)	165h+33h 5h+1h(compresenza con Alim.)	132h+66h 4h+2h (compresenza con Alim.)
Laboratorio Bar-sala e vendita			66h 2h	66h 2h
Diritto e tecniche amministrative		132 h 4 h	132h 4h	132h 4h