

PROFESSIONALE QUADRIENNALE STEAM PER IL TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

INSEGNAMENTI	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]
AREA GENERALE				
Italiano	5	5	4	4
Inglese	3	3	3	3
Geografia	2	0	0	0
Storia	0	2	2	2
Matematica	4	4	4	3
Diritto ed economia	2	2	0	0
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
I.R.C./Attività alternative	1	1	1	1
tot. Ore area comune	19	19	16	15
AREA PROFESSIONALIZZANTE				
Seconda lingua straniera(tedesco)	3	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	3	0	0	0
T.I.C./Coding e Robotica	3	2	0	0
Cucina/Pasticceria	2*	3(1)	2	3
Sala/Bar solo in compresenza (1)	2*	0	2	3
Accoglienza turistica/CLIL	3	3	3	3
Scienze degli alimenti/CLIL	2	3	0	0
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	0	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	0	0	4	4
Arte e territorio	0	0	2	2
INSEGNAMENTI INTEGRATIVI				
Produzioni vegetali e zootecniche sostenibili	0	0	2	3
Produzione, trasformazione e marketing sostenibili	0	2	2	0
Agricoltura sostenibile e biotecnologie agrarie	0	0	2	2
Ecologia integrale e transizione ecologica	0	2	0	0
Laboratori tecnologici ed esercitazioni agrarie	3	3	0	0
Compresenze		4h Sala 1h Cucina	2h TIC 1h Accoglienza	2h Accoglienza
Educazione civica svolta in modo trasversale da tutte le materie				
ore area professionalizzante	21	21	24	25
tot. Ore area comune + area professionalizzante	40	40	40	40