

**NUOVA SPERIMENTAZIONE  
PROFESSIONALE QUADRIENNALE  
ENOGASTRONOMIA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO  
OLIVICOLO E VINICOLO**

<b>MATERIE</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>
ITALIANO	4	4	4	4
INGLESE	3	3	4	4
FRANCESE	2	2	3	3
STORIA	1	1	2	2
GEOGRAFIA E STUDIO DEL TERRITORIO	1	1	1	1
MATEMATICA	4(1)	4(1)	3(2)	3(2)
TECNOLOGIE INFORMATICHE	2(2)	2(2)	-	-
DIRITTO	2	2	-	-
DIRITTO E TEC. STRUTTURE RICETTIVE	-	-	4	4
SCIENZE ALIMENTAZIONE	4(2)	4(2)	3(3)	3(3)
SCIENZE DELLA TERRA	2(2)	2(2)	-	-
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA)	2(2)	2(2)	-	-
LABORATORIO CUCINA	2	2	7	7
LABORATORIO ACCOGLIENZA	2	2	-	-
LABORATORIO SALA	2	2	1	1
PRODUZIONE ENOLOGICA ED OLEARIA SOSTENIBILE	2(1)	2(1)	-	-
PROCESSI DI TRASFORMAZIONE ENOLOGICA ED OLEARIA	-	-	3(2)	3(2)
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1
	<b>38 (10)</b>	<b>38(10)</b>	<b>38(7)</b>	<b>38(7)</b>