

## MODULI INTERESSATI ALLA COMPRESENZA

### CLASSI PRIMA

#### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI	LAB. CUCINA	ORE
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	<u>ALIMENTAZIONE</u> IGIENE NELLA RISTORAZIONE	<u>LAB. CUCINA</u> PRECISI-PUNTUALI-PULITI	2H SETTIMANA
LE ACQUE	<u>SCIENZE INTEGRATE</u> L'ACQUA: UN BENE PREZIOSO	<u>LAB. CUCINA</u> TECNICHE DI LAVAGGIO DEGLI ALIMENTI	1H SETTIMANA
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	<u>LAB, SALA</u> LE FASI DELL'HACCP	<u>LAB. CUCINA</u> PRECISI-PUNTUALI-PULITI	1H SETTIMANA
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	LAB. ACCOGLIENZA L'ETICA PROFESSIONALE E IGIENE PERSONALE 2.	<u>LAB. CUCINA</u> PRECISI-PUNTUALI-PULITI	1H SETTIMANA

#### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI	LAB. CUCINA	ORE
ALIMENTI E BEVANDE; EDUCAZIONE ALIMENTARE	<u>ALIMENTAZIONE</u> I CINQUE GRUPPI DI ALIMENTI	<u>LAB. CUCINA</u> I CONDIMENTI	2H SETTIMANA
LE ACQUE E I SALI MINERALI	<u>SCIENZE INTEGRATE</u> I SALI MINERALI	<u>LAB. CUCINA</u> TECNICHE DI SALAGIONE	1H SETTIMANA

PIANO DI SANIFICAZIONE	<u>LAB, SALA</u> LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO E DELLE ATTREZZATURE	<u>LAB. CUCINA</u> IGIENIZZAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA	2H SETTIMANA
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	LAB. ACCOGLIENZA L'ETICA PROFESSIONALE E IGIENE PERSONALE 2.	<u>LAB. CUCINA</u> PRECISI-PUNTUALI-PULITI	1H SETTIMANA

### CLASSI TERZE CUCINA

#### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u> PROFILO CALORICO-NUTRIZIONALE	<u>LAB. CUCINA</u> TECNICHE CLASSICHE E MODERNE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	1 H SETTIMANA

#### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u> COTTURA, CONSERVAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE	<u>LAB. CUCINA</u> HACCP – DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	1 H SETTIMANA

### CLASSE TERZA SALA E VENDITA

#### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
LE BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE: FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE; GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u>  GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE DI ALCOOL FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE PROFILO CALORICO-NUTRIZIONALE	<u>LAB. SALA E VENDITA</u>  ALCOLICI E SUPERALCOLICI IL SERVIZIO DEI COCKTAIL AL BAR	1H SETTIMANA

#### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
LE BEVANDE NERVINE; LE BEVANDE ANALCOLICHE; GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u>  BEVANDE NERVINE E ANALCOLICHE GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE	<u>LAB. SALA E VENDITA</u>  LE BEVANDE NERVINE: RILASSANTI E STIMOLANTI	1H SETTIMANA

### CLASSE TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA

#### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
LA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI DELLA REGIONE, I MARCHI E LE DENOMINAZIONI;	ALIMENTAZIONE CONTENUTI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI REGIONALI	LAB. ACCOGLIENZA CONTENUTI PRODOTTI TIPICI DELLA REGIONE, SAGRE E TRADIZIONI I MARCHI E LE DENOMINAZIONI DI QUALITÀ	1 H SETTIMANA

#### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
LA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL TERRITORIO, I MARCHI E LE DENOMINAZIONI;	ALIMENTAZIONE CONTENUTI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL TERRITORIO	LAB. ACCOGLIENZA CONTENUTI PROMOZIONE DEL TRERRITORIO: ALCUNI ESEMPI DI ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO TIPICO DEL TERRITORIO	1 H SETTIMANA

## CLASSI QUARTA CUCINA

### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;	<u>ALIMENTAZIONE</u>  COTTURA E CONSERVAZIONE	<u>LAB. CUCINA</u>  I MARCHI ITALIANI NEL MONDO E LA PUBBLICITÀ DEL PRODOTTO ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE	1 H SETTIMANA

### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
IL PACCHETTO IGIENE	<u>ALIMENTAZIONE</u>  IL PACCHETTO IGIENE	<u>LAB. CUCINA</u>  HACCP: PERSONALE- ATTREZZATURE- AMBIENTI	1 H SETTIMANA

## CLASSE QUARTA SALA E VENDITA

### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;	ALIMENTAZIONE  CONSERVAZIONE E COTTURA	LAB. SALA E VENDITA  GLI ALIMENTI: CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE	1H SETTIMANA

### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
IL PACCHETTO IGIENE	ALIMENTAZIONE  IL PACCHETTO IGIENE	LAB. SALA E VENDITA  IGIENE DEL PRODOTTO ALIMENTARE: OBBLIGHI E DIVIETI	1 H SETTIMANA

## CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA

### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI	LAB. ACCOGLIENZA	ORE
PERCORSO ENOGASTRONOMICO; ETICHETTA QUALE STRUMENTO DI COMUNICAZIONE	<u>ALIMENTAZIONE</u>  LE ETICHETTE ALIMENTARI	  L'ETICHETTA ALIMENTARE: INFORMARE CORRETTAMENTE IL CONSUMATORE.	1 H SETTIMANA

### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI	LAB. ACCOGLIENZA	ORE
PERCORSO ENOGASTRONOMICO; ETICHETTA QUALE STRUMENTO DI COMUNICAZIONE	<u>ALIMENTAZIONE</u>  PERCORSO TURISTICO- ENOGASTRONOMICO	  L'ETICHETTA ALIMENTARE: LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE	1 H SETTIMANA

## CLASSI QUARTA PASTICCERIA

### I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI	LAB. PASTICCERIA	ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;	<u>ALIMENTAZIONE</u>  COTTURA E CONSERVAZIONE	  CREME, SALSE, IMPASTI DI PASTICCERIA	2 H SETTIMANA

### II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI	LAB. PASTICCERIA	ORE
IL PACCHETTO IGIENE	<u>ALIMENTAZIONE</u>  IL PACCHETTO IGIENE	  L'HACCP APPLICATO AL LABORATORIO DI PASTICCERIA	1 H SETTIMANA

## CLASSE SECONDA

### I°QUADRIMESTRE

**Modulo**

**Discipline**

**Contenuti**

**I CEREALI E IL LORO  
UTILIZZO “ LA  
CELIACHIA”  
L’OFFERTA  
AGRITURISTICA “**

**SCIENZE DEGLI  
ALIMENTI**

CEREALI NELLA DIETA  
EQUILIBRATA

**LAB. CUCINA**

UTILIZZO DEI DERIVATI  
DEI CEREALI

**LAB. SALA E VENDITA**

CEREALI: ABBINAMENTO  
CON LE BEVANDE

**LAB. ACCOGLIENZA  
TURISTICA**

LA GESTIONE DEL CLIENTE  
CELIACO AL FRONT OFFICE

**SCIENZE INTEGRATE**

LA CELIACHIA

### II°QUADRIMESTRE

**MODULO**

**DISCIPLINE CONTENUTI**

**IL PIATTO TIPICO DEL  
TERRITORIO” LA DIETA  
MEDITERRANEA**

**SCIENZE DEGLI  
ALIMENTI**

I LEGUMI NELLA DIETA

**LAB. CUCINA**

UTILIZZO DI ORTAGGI,  
VERDURE ED ERBE  
AROMATICHE

**LAB. SALA E VENDITA**

IL SERVIZIO DELLE  
PIETANZE TIPICHE DEL  
TERRITORIO SERVITE IN  
SALA

**LAB. ACCOGLIENZA  
TURISTICA**

LE STRUTTURE  
AGRITURISTICHE

**SCIENZE INTEGRATE**

ALLERGIE E INTOLLERANZE  
ALIMENTARI

### Classi Quinte tutti i settori

I Quadrimestre

<b>IMPLEMENTAZIONE DEL CURRICULUM VITAE</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICULUM
	<b>Lab. enogastronomia</b>	I VARI PERCORSI PROFESSIONALI DA SCEGLIERE ED INTRAPRENDERE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	CARATTERISTICHE DEL CURRICULUM- ASPETTI PROFESSIONALI
	<b>Lab. acc. turistica</b>	IL MARKETING DI SE STESSI: LA LETTERA DI AUTOCANDIDATURA, IL CURRICULUM VITAE.

### Classi Quinte tutti i settori

II Quadrimestre

<b>UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE MULTIMEDIALI PER LA PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICULUM
	<b>Lab. enogastronomia</b>	I MARCHI ITALIANI NEL MONDO E LA PUBBLICITA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	PRESENTAZIONE DI UNA REGIONE STRANIERA IN POWERPOINT DAL PUNTO DI VISTA ENOGRAFICO
	<b>Lab. acc. turistica</b>	IL WEB MARKETING.

