**ASSE TECNICO PROFESSIONALE Competenze Comuni 3° G Laboratorio PP e Alimentazione 2019/2020**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
| 4. Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza | 4.1 Identifica le condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente, individuando i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza  4.2 Comprende la necessità di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare l’ambiente | Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente  (Cfr. Standard Formativi minimi 4.1 – 4.2) | Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione  Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore  Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore  Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza  Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza | D.LgS. 81/2008  Dispositivi di protezione individuale e collettiva  Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio  Normativa ambientale e fattori di inquinamento  Nozioni di primo soccorso  Segnali di divieto e prescrizioni correlate | **Laboratorio Preparazione Pasti**  **Laboratorio Sala e vendita**  **Alimentazione**  **Italiano**  **Storia**  **Diritto** | Realizzare i compiti professionali nel rispetto della normativa vigente nel campo della sicurezza, della prevenzione degli infortuni, della protezione dell'ambiente e nel rispetto degli standard di qualità aziendali | Identificare attrezzature ed utensili di uso comune  Applicare la corretta postura di sicurezza nell'utilizzo della coltelleria  Indossare correttamente i DPI  Applicare le norme di sicurezza ed igiene dell’ambiente di lavoro  Attuare le norme per lo smaltimento dei rifiuti e il recupero degli oli esausti    Effettuare corretta accensione e spegnimento delle fiamme di stufa, cuocipasta e interruttori fry top | Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso  Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili  Le prime norme di pronto soccorso  La procedura di evacuazione | **Il manuale della sicurezza**  **Il Piano di pulizia aziendale**  **Le figure professionali che si occupano di sicurezza**  **I pericoli e l’individuazione del rischio**  **Le politiche di prevenzione degli infortuni**  **Le azioni di prevenzione degli infortuni**  **Le procedure in caso di evacuazione**  **Il pericolo di incendio/esplosione** | **Frontale**  **Conferenziale**  **Laboratorio**  **Prova di evacuazione** | **3°** | **12** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  |  | Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa  (Cfr. Standard Formativi minimi 4.1 – 4.2) | Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità  Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza  Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità  Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti | Direttive e normative sulla qualità di settore  Principi ed elementi di base di un sistema qualità  Procedure attinenti al sistema qualità  Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti  Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità | **Laboratorio Preparazione Pasti**  **Laboratorio Sala e vendita**  **Alimentazione**  **Italiano**  **Storia**  **Diritto** | Lavorare in gruppo con spirito di collaborazione  Aiutare i compagni di lavoro e studio che vivono difficoltà  Eseguire i compiti assegnati seguendo procedure predefinite  Effettuare autovalutazione e monitoraggio in itinere e finale  Leggere un manuale di autocontrollo igienico e un manuale di qualità tipo | Assumere atteggiamenti positivi ed improntati ad un apprendimento costruttivo diventando disponibili, tolleranti, corretti.  Compilare schede di autocontrollo  Fare piccola indagine di soddisfazione  Elaborare i dati raccolti | La politica della qualità d’Istituto  Etica professionale  Procedure operative per operare in qualità | **L’Iso 9001/2008**  **Le figure della qualità e i loro ruoli**  **Il Manuale di Qualità**  **La qualità totale** | **Frontale**  **Conferenziale**  **Laboratorio**  **Esercitazioni pratiche di laboratorio secondo standard** | **3°** | **12** |