**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 emergenza4.2 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/protezioneIndividuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre personeIndividuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settoreIndividuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settoreAdottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenzaUtilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza | D.LgS. 81/2008Dispositivi di protezione individuale e collettivaMetodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischioNormativa ambientale e fattori di inquinamentoNozioni di primo soccorsoSegnali 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 lavoroAttuare 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 utensiliLe prime norme di pronto soccorsoLa 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 qualitàApplicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenzaUtilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualitàImpiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti | Direttive e normative sulla qualità di settorePrincipi ed elementi di base di un sistema qualitàProcedure attinenti al sistema qualitàStrumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiuntiStrumenti informativi di implementazione del sistema qualità | **Laboratorio Preparazione Pasti****Laboratorio Sala e vendita****Alimentazione****Italiano****Storia****Diritto** | Lavorare in gruppo con spirito di collaborazioneAiutare i compagni di lavoro e studio che vivono difficoltàEseguire i compiti assegnati seguendo procedure predefiniteEffettuare autovalutazione e monitoraggio in itinere e finaleLeggere 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 autocontrolloFare piccola indagine di soddisfazioneElaborare i dati raccolti | La politica della qualità d’IstitutoEtica 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** |