

C.2.5 Scheda di unità formativa N°3 DI 19

Titolo U.F.: **Elementi di calcolo e contabilità**

Durata: **20 ore**

Titolo attività di riferimento: **TASTE – percorso formativo per addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti con competenze aggiuntive nella preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno**

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 10 righe Arial 10)

Conoscenze:

Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti

Capacità:

Applicare le principali procedure amministrative per eseguire correttamente le attività svolte

Emettere fatture e/o ricevute fiscali e riscuotere i pagamenti

Usare il PC e i programmi applicativi della contabilità

Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Mantenere le reazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo - contabili

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 10 righe Arial 10)

Principali software di contabilità per emettere fatture o ricevute fiscali

Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento

Processi e cicli di lavoro e del servizio

Tecniche di archiviazione, classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione nel rispetto della normativa di riferimento in relazione alle varie tipologie di utenza

I contenuti: tecniche di contabilità per gestire le diverse attività contabili, tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l’elaborazione e la registrazione, il sistema bancario: i versamenti, il bonifico bancario, la ricevuta bancaria, gli enti istituzionali, effettuare le operazioni bancarie, i sistemi di misure, le proporzioni e il calcolo delle percentuali, dello sconto dell’interesse, differenza tra sconto commerciale e mercantile, la scadenza comune dei pagamenti, le formule inverse dell’interesse e dello sconto, la fatturazione, la registrazione nei registri Iva, il contratto di compravendita.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 15 righe Arial 10)

Lezione laboratoriale in aula informatica, lezione frontale alternata a puntuale applicazione su PC ed esercitazioni pratiche. Anche le metodologie didattiche saranno indirizzate verso l’acquisizione di abilità fortemente legate allo svolgimento della professione.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 10)

Le lezioni, frontali e laboratoriali, si svolgeranno in un’aula didattica attrezzata con dispositivi multimediali

Gli allievi avranno a disposizione testi, dispense.

Il personale coinvolto nella conduzione della UF è così composto:

Docente: **Cecchi Stefano**

Tutor: **Faly Faye, Giovacchini Manuela, Regina Anna**

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 10 righe Arial 10)

Tipologie di prove intermedie previste:

- Prova scritta: Quesiti a scelta multipla e aperta con risposte a diverso grado di esattezza
- Verifica della comprensione, del ragionamento, delle capacità di analisi e confronto

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Le prove previste saranno considerate superate se il punteggio conseguito sulla base di una attribuzione di peso per ciascuna domanda o indicatore di valutazione sia pari o superiore a 60/100.

C.2.5 Scheda di unità formativa N°4 DI 19

Titolo U.F.: **Analisi socio-economica del territorio**

Durata: **15 ore**

Titolo attività di riferimento: **TASTE – percorso formativo per addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti con competenze aggiuntive nella preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno**

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 10 righe Arial 10)

Conoscenze:

Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

Capacità:

Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto

Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date

Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente

Reperire, rappresentare e commentare dati economici in funzione di specifiche esigenze conoscitive

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 10 righe Arial 10)

Parole chiave, mappe, scalette

Grafici, tabelle, simboli, mappe, cartine e segni convenzionali

Principali tipologie e fonti

Metodi, tecniche, strumenti propri della geografia

Paesaggio e sue componenti

Momenti e attori principali della storia italiana, con particolare riferimento alla formazione dello Stato Unitario, alla fondazione della Repubblica e alla sua evoluzione

Processi fondamentali della storia dal popolamento del pianeta al quadro geopolitico attuale

Linee essenziali della storia del proprio ambiente

Beni culturali, archeologici e ambientali

Aspetti geografici dello spazio italiano, europeo, mondiale

Rischi ambientali

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 15 righe Arial 10)

Per agevolare i discenti, l'apprendimento deve essere centrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio. Si procederà dunque per ipotesi e verifiche sperimentali, raccolta di dati, valutazione della loro pertinenza ad un

dato ambito, formulazione di congetture in base ad essi e alla costruzione di modelli. L'adozione di strategie di indagine, di procedure sperimentali e di linguaggi specifici costituirà la base di applicazione del metodo scientifico che ha il fine anche di valutare l'impatto sulla realtà concreta di applicazioni tecnologiche specifiche. Le tecniche di insegnamento utilizzate saranno:

- Lezioni frontale con tecniche di didattica attiva

- Problem-solving

- Esercitazioni di gruppo

- RICERCA-AZIONE (modello di Cunnigham, 1976): Il modello si articola in tre sequenze interconnesse, ognuna delle quali si conclude con un momento di valutazione/riflessione degli interventi del gruppo. La prima sequenza si riferisce alla formazione del gruppo di lavoro e del suo addestramento; la seconda ingloba l'analisi e la definizione del problema da parte del gruppo, la costruzione di strumenti e la formulazione di un'ipotesi di azione. L'ultima sequenza comprende la definizione degli obiettivi, lo sviluppo di un piano di intervento e la diffusione dei risultati

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 10)

Le lezioni, frontali e laboratoriali, si svolgeranno in un'aula didattica attrezzata con dispositivi multimediali. Gli allievi avranno a disposizione testi, dispense.

Il personale coinvolto nella conduzione della UF è così composto:

Docente: **Lembo Ilaria**

Tutor: **Faly Faye, Giovacchini Manuela, Regina Anna**

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 10 righe Arial 10)

Tipologie di prove intermedie previste:

- Verifica della comprensione, del ragionamento, delle capacità di analisi e confronto

- Prova pratica: L'analisi di caso - Proporre l'analisi della descrizione di una situazione reale "tipo"

- Redazione di relazioni di gruppo e individuali sulle esperienze extra-aula

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Le prove previste saranno considerate superate se il punteggio conseguito sulla base di una attribuzione di peso per ciascuna domanda o indicatore di valutazione sia pari o superiore a 60/100.

C.2.5 Scheda di unità formativa

N°5 DI 19

Titolo U.F.: **Laboratorio di comunicazione e scrittura**

Durata: **15 ore**

Titolo attività di riferimento: **TASTE – percorso formativo per addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti con competenze aggiuntive nella preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno**

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 10 righe Arial 10)

Conoscenze:

Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
Terminologia tecnica specifica anche in lingua comunitaria
Conoscenza del vocabolario, della grammatica funzionale e delle funzioni del linguaggio
Conoscenza del retaggio culturale locale, nazionale ed europeo e della sua collocazione nel mondo
Lessico fondamentale per la gestione di comunicazioni orali
Principali norme ortografiche e morfosintattiche; fasi fondamentali della produzione di un testo scritto: pianificazione tramite scaletta, stesura, revisione.
Principi fondamentali della comunicazione verbale e non verbale
Elementi chiave e dinamiche di un gruppo di lavoro
Tecniche di comunicazione per la gestione efficace delle relazioni e gestione del conflitto

Capacità:

Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana.
Nella produzione scritta, strutturare testi di varia tipologia utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali.
Interagire oralmente in maniera efficace e collaborativa con un registro linguistico appropriato alle diverse situazioni comunicative
Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico e sintattico

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 10 righe Arial 10)

Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi della frase semplice e complessa, lessico.
Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.
Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso di connettivi; interpunzione; varietà lessicali; etc.
Aspetti essenziali dell’evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica.
Tecniche di comunicazione nei diversi contesti; Strategie e regole della comunicazione; Struttura del gruppo, ruoli e funzioni, cooperazione e conflitto, processi di negoziazione; Dinamiche psicologiche dei gruppi di lavoro, gerarchie, valorizzazione delle individualità; L’approccio al cliente e la gestione dei reclami
La comunicazione nel contesto di lavoro: verbale, non verbale, scritta, telefonica, ecc.
L’insegnamento concorre a mettere lo studente in grado di sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche rispetto agli altri; utilizzare forme appropriate di comunicazione e strumenti espressivi, anche diversi dalla parola, per esprimere le proprie opinioni nel confronto sociale.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 15 righe Arial 10)

Le metodologie adottate per l'UF di riferimento si baseranno su attività di tipo prevalentemente comunicative, al fine di mettere in gioco le abilità linguistiche di base dei discenti in contesti diversi. Il processo di apprendimento vuole far sì che la lingua venga acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività

o compiti specifici, visto come strumento e non come fine immediato di apprendimento attraverso un'operatività realistica e simulata. Gli insegnanti hanno il compito di guidare, organizzare, suggerire, partecipare, lavorare fianco a fianco con l'alunno affinché sia quest'ultimo a formulare ipotesi, fornire suggerimenti, confronti e deduzioni. In particolare, i docenti utilizzeranno tecniche di insegnamento attive per coinvolgere l'alunno mettendo a punto strategie idonee e efficaci come lezioni frontali e partecipate, per introdurre in modo sistematico gli argomenti; peer education, brainstorming, problem solving e cooperative learning. Inoltre i docenti approfondiranno contenuti che, per quanto possibile, siano vicini all'esperienza e agli interessi degli studenti, coinvolgendoli in problematiche connesse con i loro interessi; informeranno gli alunni degli obiettivi che si intendono raggiungere enunciando gli scopi per cui sono chiamati ad assolvere un dato compito; informeranno gli studenti dei criteri di valutazione che verranno adottati.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 10)

Le lezioni, frontali e laboratoriali, si svolgeranno in un'aula didattica attrezzata con dispositivi multimediali
Gli allievi avranno a disposizione testi, dispense.

Il personale coinvolto nella conduzione della UF è così composto:

Docente: **Lembo Ilaria**

Tutor: **Faly Faye, Giovacchini Manuela, Regina Anna**

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 10 righe Arial 10)

Tipologie di prove intermedie previste:

- Prova scritta: Quesiti a scelta multipla e aperta con risposte a diverso grado di esattezza
- Verifica della comprensione, del ragionamento, delle capacità di analisi e confronto
- Redazione di relazioni di gruppo e individuali sulle esperienze extra-aula

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Le prove previste saranno considerate superate se il punteggio conseguito sulla base di una attribuzione di peso per ciascuna domanda o indicatore di valutazione sia pari o superiore a 60/100.

C.2.5 Scheda di unità formativa N°8 DI 19

Titolo U.F.: **Terminologia tecnica specifica in lingua inglese e francese**

Durata: **20 ore**

Titolo attività di riferimento: **TASTE – percorso formativo per addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti con competenze aggiuntive nella preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno**

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 10 righe Arial 10)

Conoscenze:

Elementi di base della lingua inglese: grammatica e sintassi

Terminologia tecnica specifica del settore per predisporre il menù anche in lingua inglese

Terminologia tecnica specifica del settore in lingua francese

Capacità:

Saper interagire in lingua inglese a livello orale in modo comprensibile in semplici conversazioni

Essere in grado di dare e comprendere istruzioni per sequenze di operazioni (es. ricette, semplici istruzioni operative)

Saper produrre semplici testi scritti guidati, inserendo i propri dati in moduli burocratici

Saper scrivere un testo personale (mail/lettera) di presentazione personale

Saper comprendere un semplice testo scritto contenente informazioni di contenuto familiare e prevedibile

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 10 righe Arial 10)

I contenuti della UF si articolano in: consolidamento e miglioramento del livello di lingua inglese dei partecipanti; apprendimento della microlingua specifica utilizzata nell'ambito della ristorazione (francese); sviluppo della capacità, sia orale che scritta, di comunicare efficacemente in ambito lavorativo nelle diverse situazioni che coinvolgono le competenze professionali oggetto del corso; conoscere la terminologia specifica del settore, possedere una conoscenza base delle strutture grammaticali e sintattiche.

Nel dettaglio:

Parlare di sé e degli altri: utilizzare la lingua inglese per interagire oralmente con altre persone fornendo e richiedendo informazioni di tipo personale

Descrivere l'ambiente: utilizzare la lingua inglese per interagire oralmente fornendo e richiedendo informazioni elementari riguardanti l'ambiente di vita e di lavoro, i tempi del lavoro e dello svago, e per sostenere una semplice transazione commerciale

Parlare di lavoro e di routine: Utilizzare la lingua inglese per interagire sia oralmente che con brevi testi scritti a carattere personale in merito alla propria routine personale, alle proprie abilità e ai propri gusti. Fare richieste ed inviti utilizzando il registro verbale appropriato

Parlare di impegni programmati: Utilizzare la lingua inglese per descrivere azioni in corso di svolgimento e impegni personali programmati nell'immediato futuro. Fare inviti e proposte, accettando/ rifiutando con il registro linguistico appropriato

Parlare del passato: Utilizzare la lingua inglese per descrivere esperienze personali nel passato

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 15 righe Arial 10)

Le metodologie adottate per l'UF di riferimento si baseranno su attività di tipo prevalentemente comunicative, al fine di mettere in gioco le abilità linguistiche di base dei discenti in contesti diversi. Il processo di apprendimento vuole far sì che la lingua venga acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività o compiti specifici, visto come strumento e non come fine immediato di apprendimento attraverso un'operatività realistica e simulata. Gli insegnanti hanno il compito di guidare, organizzare, suggerire, partecipare, lavorare fianco a fianco con l'alunno affinché sia quest'ultimo a formulare ipotesi, fornire suggerimenti, confronti e deduzioni. In particolare, i docenti utilizzeranno tecniche di insegnamento attive per coinvolgere l'alunno

mettendo a punto strategie idonee e efficaci come lezioni frontali e partecipate, per introdurre in modo sistematico gli argomenti; peer education, brainstorming, problem solving e cooperative learning. Inoltre i docenti approfondiranno contenuti che, per quanto possibile, siano vicini all'esperienza e agli interessi degli studenti, coinvolgendoli in problematiche connesse con i loro interessi; informeranno gli alunni degli obiettivi che si intendono raggiungere enunciando gli scopi per cui sono chiamati ad assolvere un dato compito; informeranno gli studenti dei criteri di valutazione che verranno adottati.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 10)

Le lezioni, frontali e laboratoriali, si svolgeranno in un'aula didattica attrezzata con dispositivi multimediali. Gli allievi avranno a disposizione testi, dispense.

Il personale coinvolto nella conduzione della UF è così composto:

Docente: **Castagnoli Manuela Patrizia**

Codocente: **Irene Milani**

Tutor: **Faly Faye, Giovacchini Manuela, Regina Anna**

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 10 righe Arial 10)

Tipologie di prove intermedie previste:

- Prova scritta: Quesiti a scelta multipla e aperta con risposte a diverso grado di esattezza
- Prova orale e verifica della comprensione e della produzione orale

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Le prove previste saranno considerate superate se il punteggio conseguito sulla base di una attribuzione di peso per ciascuna domanda o indicatore di valutazione sia pari o superiore a 60/100.