

Modulo	Pre-requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo
<b>Macronutrienti</b>	- Alimenti e gruppi di alimenti; - conoscere le unità di misura delle principali grandezze fisiche.	<p><b>Glucidi</b></p> <p>- Conoscere classificazione, caratteristiche, fonti alimentari e le modificazioni in cottura dei principali glucidi.</p> <p><b>Protidi</b></p> <p>- Conoscere classificazione, caratteristiche, fonti alimentari e modificazioni in cottura dei principali protidi.</p> <p><b>Lipidi</b></p> <p>- Conoscere classificazione, caratteristiche, fonti alimentari, e modificazioni in cottura dei principali lipidi.</p>	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	2, 4, 7, 8, 12	4  Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	2	Trimestre e pentamestre
<b>Micronutrienti</b>	- Alimenti e gruppi di alimenti;	<p><b>Vitamine</b></p> <p>- Conoscere la classificazione, le</p>	Eseguire le principali fasi di	2, 4, 7, 8, 12	4	2	Pentamestre

	- conoscere le unità di misura delle principali grandezze fisiche.	principali fonti alimentari, funzioni e modificazioni in cottura.  <b>Sali minerali e acqua</b> - Conoscere la classificazione, le principali fonti alimentari, funzioni e modificazioni in cottura.	lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza		Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.		
<b>Apparato digerente</b>	- conoscenza basilare dell'anatomia del corpo umano	- Conoscere gli organi dell'apparato digerente; - Conoscere le tappe più importanti della digestione degli alimenti. -Conoscere gli effetti dell'alcol sulla salute.	Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	2, 4, 7, 8, 12	4  Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	2	Pentamestre
<b>Bioenergetica</b>	-conoscenza dei nutrienti e degli strumenti della sana alimentazione	- Conoscere i valori calorici dei principi nutritivi e la loro corretta distribuzione energetica nei pasti. - Conoscere le tabelle LARN e quelle sulla composizione chimica degli alimenti.	Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	2, 4, 7, 8, 12	4  Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	2	Pentamestre