

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
Alimentazione equilibrata	Macro e micronutrienti, fonti alimentari e funzioni dei nutrienti, classificazione degli alimenti e loro caratteristiche.	<p>Valutazione a occhio del piatto e del menu.</p> <p>Valutazione del peso corporeo: indice di massa corporea, fabbisogno energetico e di nutrienti. LARN.</p> <p>Distribuzione dei nutrienti e dell'energia.</p> <p>Linee guida INRAN ed esempi di diete: normocalorica, ipercalorica, ipocalorica.</p> <p>Dieta mediterranea e dieta vegetariana.</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla</p>	n. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	n. 4	3

		Piramide alimentare e piramide ambientale.	pratica professionale.			
Dietetica e ristorazione	Macro e micronutrienti	<p>Concetto di ristorazione e differenze tra vari tipi di servizio.</p> <p>Cenni sulla ristorazione collettiva.</p> <p>Ristorazione commerciale.</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla</p>	n. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	n. 4	3

			pratica professionale.			
Cereali e fermentazione	Concetti di microrganismo, zuccheri semplici, trasformazioni chimiche. Effetti dell'alcol sull'organismo.	La fermentazione e i suoi prodotti.  Cereali: aspetti generali. Composizione chimica e valore nutritivo del frumento.	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.  Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della	n. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	n. 1, 4	3

			<p>clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</p>			
<b>il vino</b>		<p>Il vino: materie prime, tecnologie produttive e metodi di vinificazione; cure e correzioni del vino; stabilizzazione, invecchiamento e conservazione. Composizione chimica e valore nutritivo del vino. Classificazione dei vini: vini di consumo corrente, vini di qualità a indicazione</p>				

		geografica, vini speciali.				
<b>La birra</b>		La birra: materie prime, tecnologie produttive, classificazione. Composizione chimica e valore nutritivo della birra.				
<b>Distillati e liquori</b>		Distillati e liquori: tecnologie produttive, materie prime e caratteristiche nutrizionali dei principali distillati e liquori.				
<b>Bevande analcoliche e nervine</b>		Definizione di bevanda analcolica nervina.  Acque potabili imbottigliate. Classificazione e produzione delle acque minerali, valore nutritivo. Introduzione del concetto di carta delle acque.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto	n. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	n. 4	3

		<p>Succhi di frutta: produzione e classificazione.</p> <p>Bibite: classificazione, valore nutritivo.</p> <p>Caffè: cenni storici, varietà commerciali, caratteristiche nutritive, ciclo di produzione.</p> <p>Tè: cenni storici, varietà commerciali, caratteristiche nutritive, ciclo produttivo.</p> <p>Cacao e cioccolata: cenni storici, varietà commerciali, caratteristiche nutritive, ciclo di produzione.</p>	<p>della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</p>			
<b>Il latte</b>		<p>Latte: aspetti generali, microrganismi del latte, composizione chimica e caratteristiche nutritive; tappe più</p>				

		importanti della tecnologia di produzione e di conservazione; tipologie di latte in commercio: latte speciale e fermentato. Il latte in caffetteria.				
--	--	--	--	--	--	--