

Allegato n. 5 :Educazione Civica “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità AlberghieraV anno”

MATERIE	COMPETENZE	CONTENUTI
Storia 4 ore	La Costituzione italiana : principi fondamentali. Organismi Internazionali : U.E. e Nazioni Unite .	Istituzione dell’UE , dell’ONU e della NATO Riferimenti alla situazione geopolitica attuale La storia dei diritti umani
Laboratorio di servizi enogastronomici 4 ore	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall’Assemblea generale delle Nazioni unite il 25/09/2015.	Cucina eco-sostenibile Alimenti sostenibili Cucina circolare sostenibile Ricette anti-spreco alimentare.
Matematica 1 ora	Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell’art.5.	Analizzare, valutare e confrontare criticamente l’affidabilità dei dati e delle informazioni digitali.
D. T. A. 8 ore	Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro.	La sicurezza sociale e sul lavoro Lo sviluppo sostenibile Pari opportunità e lavoro
Lingua e Cultura Inglese 6 ore	Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	The Mediterranean diet. Organic food and GMOs. Future foods. Novel foods. Definition of Food sustainability. The double pyramid. Italian food certifications
Lingua e Letteratura Italiana 7 ore	Educazione alla legalità . Genesi della fenomeno criminale mafioso. Rispetto dei diritti umani e della parità di genere. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni ed enogastronomici	Sensibilizzazione nei confronti del nostro Patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico. Concetto di sostenibilità e le politiche europee sulla sostenibilità
Scienze Motorie e Sportive 3 ore	Formazione di base in materia di protezione civile.	La Protezione Civile Il codice comportamentale le del primo soccorso Lipotimia La tecnica di RCP(respirazione cardiopolmonare)