

	Asse dei linguaggi (Elementi di grammatica; Laboratorio di lettura e scrittura; Laboratorio di lettura e scrittura; Caratteri e temi della letteratura italiana contemporanea; Inglese; Il linguaggio dell'arte e le forme espressive; Laboratorio di Multimedialità).
	Asse matematico (Algebra e calcolo; Geometria; Rappresentazioni grafiche e fogli elettronici).
	Asse scientifico (Scienze 1- Leggere la realtà: fisica, chimica, biologia; Scienze 2- Lo sviluppo sostenibile; Scienze 3- Tecnologia e ICT).
	Asse storico-sociale (Storia e società 1 - Storia e periodizzazione; Storia e società 2 - Educazione Civica; Storia e società 3 - Il mercato del lavoro nel contesto socio economico contemporaneo).
	Attività fisiche e motorie
	Comunicazione professionale
	Evoluzione del sistema commercio e nuovi modelli organizzativi
	Storia socioculturale della Toscana
	Il sistema normativo e contrattualistico di settore
	Laboratorio informatico III anno
	Laboratorio tecnico e delle competenze chiave
	Strumenti e tecniche per il lavoro di gruppo
	Tecniche di studio
	MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA TRASFORMAZIONE
	Tecniche per la gestione del proprio benessere fisico ed emotivo
	Merceologia dei prodotti
	Salute, ambiente e sicurezza nei luoghi di lavoro, primo soccorso e antincendio
	Elementi meccanici ed elettrici di base
	Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale Igiene del punto vendita (Haccp)/
	Macchinari per la trasformazione alimentare
	Tecniche di stoccaggio e trasformazione dei prodotti alimentari
	Tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari
	Sistemi di codifica, informatica applicata
	Tracciabilità, monitoraggio nel sistema alimentare
	Controlli di processo e sistemi di qualità

TUTTE le materie vengono svolte con un approccio laboratoriale e pragmatico partendo da una metodologia di apprendimento improntata sul “fare”.