

**CALENDARIO ATTIVITÀ**

Periodo dal 12/02/2018 al 26/03/2018

**Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI**

Corso 1°

Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola 2018PS0041 n.° allievi 25

Sedi di svolgimento: Aula / Laboratorio

Tutor PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 - segreteria@alberghierochianciano.it

Data	Orario	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
LUNEDI' 12/02/2018	Dalle...alle 14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	NARDI DANIELA
19/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
05/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	NARDI DANIELA
19/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
26/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA
06/04/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività		

Data di compilazione: 12/03/2018



Timbro e Firma  
Direttore Coordinatore

*[Handwritten signature]*

**CALENDARIO ATTIVITÀ**

Periodo dal 13/02/2018 al 27/03/2018

**Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI**

Corso 2

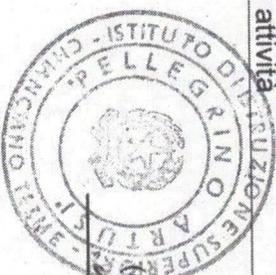
Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse - matricola 2018PS0037 n.° allievi 25

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 – [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Material/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
13/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	NARDI DANIELA
20/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP		
06/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	NARDI DANIELA
20/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale		
27/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA
11/04/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	NARDI DANIELA

Data di compilazione: 12/03/2018



Timbro e Firma  
Direttore Coordinatore

**CALENDARIO ATTIVITÀ**

Periodo dal 12/02/2018 al 26/03/2018

**Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI**

Corso 5°

**Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola 2018PSS0042 n.° allievi 21****Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio****Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674****segreteria@alberghierochianciano.it**

Data LUNEDI'	Orario Dalle...alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
12/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	RENZINI ANGELA
05/03/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP	Test di verifica	RENZINI ANGELA
19/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	RENZINI ANGELA
26/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale	Test di verifica	RENZINI ANGELA
16/04/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA
18/04/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA

Data di compilazione: 12/03/2018



Timbro e Firma  
direttore/ordinatore

**CALENDARIO ATTIVITÀ**

Periodo dal 14/02/2018 al 28/03/2018

**Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI**

Corso 6°

**Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola 2018PSS0036 n.° allievi 25****Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio****Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA    Tele-mail: 0578/63674    [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)**

Data MERCOLEDI	Orario Dalle... alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
14/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	RENZINI ANGELA
28/02/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP	Test di verifica	RENZINI ANGELA
07/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	RENZINI ANGELA
14/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale	Test di verifica	RENZINI ANGELA
28/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA
12/04/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA

Data di compilazione: 12/03/2018

Timbro e Firma  
(direttore/ordinatore)

**CALENDARIO ATTIVITÀ**

Periodo dal 16/02/2018 al 16/03/2018

**Soggetto Attuatore ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI**

Corso 7°

Corso per Formazione obbligatoria addetto attività alimentari complesse matricola 2018PS0035 n.° allievi 24

Sedi di svolgimento: Aula/Laboratorio

Tutor Prof. PICCHIOTTI PAOLA Tel/e-mail: 0578/63674 [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)

Data VENERDI'	Orario Dalle... alle	N° ore	Prog. ore	Modulo UF	Materia/Argomento	Verifiche UF	Nominativo Docente
16/02/2018	14 - 16	2	2	I	Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione	Test di verifica	RENZINI ANGELA
02/03/2018	14 - 16	2	4	I	Rischi e pericoli alimentari e loro prevenzione Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP	Test di verifica	RENZINI ANGELA
09/03/2018	14 - 16	2	6	III	Approvvigionamento materie prime Conservazione degli alimenti	Test di verifica	RENZINI ANGELA
15/03/2018	14 - 16	2	8	III	Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature Igiene del personale	Test di verifica	RENZINI ANGELA
16/03/2018	14 - 16	2	10	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA
13/04/2018	14 - 16	2	12	IV	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività	Test di verifica	RENZINI ANGELA

Data di compilazione: 12/03/2018

