

## Obiettivi specifici di apprendimento

### Materia **Scienza degli alimenti**

Per le classi prime alberghiero secondo la nuova normativa **D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**

#### **COMPETENZE PROFESSIONALI**

Il contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, per il primo anno, competenze indicata dal **D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**.

<b>Competenze n. 3</b>	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
1. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. 2. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica . 3. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali . 4. Fattori di rischio professionale ed ambientale . 5. Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.	1. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. 2. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 3. Garantire la tutela e sicurezza del cliente in particolare, bambini, anziani, diversamente abili.
<b>Competenze n. 4</b>	
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a <b>specifici regimi dietetici e stili alimentari</b> ), perseguendo <b>obiettivi di qualità</b> , redditività e favorendo la diffusione di <b>abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</b> .	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
1. Concetti di sostenibilità e certificazione 2. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. 3. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. 4. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	1. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 2. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Chioggia, 10 novembre 2018

Il Docente  
Prof. Erminio Napolitano