

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**.

Competenze n. 3	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Conoscenze	Abilità
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.
Competenze n. 4	
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati .	
Conoscenze	Abilità
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