

IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE QUINTA

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere le principali nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Conoscere le principali contaminazioni degli alimenti.	Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Conoscere le basi di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	Discernere i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona.	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Conoscere le principali allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.	Individuare gli alimenti compatibili con alcune intolleranze alimentari e riconoscere le relazioni tra nutrienti e patologie.	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.
Conoscere le principali tipologie dietetiche.	Riconoscere i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Conoscere le norme di una corretta prassi igienica e le regole su cui si fonda il sistema HACCP.	Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.	
Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	

		<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il <i>web</i>.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
--	--	---