IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE QUINTA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** |
| Conoscere le principali nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.  Conoscere le principali contaminazioni degli alimenti.  Conoscere le basi di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.  Conoscere le principali allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione.  Conoscere le principali tipologie dietetiche.  Conoscere le norme di una corretta prassi igienica e le regole su cui si fonda il sistema HACCP.  Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni. | Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.  Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.  Discernere i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona.  Individuare gli alimenti compatibili con alcune intolleranze alimentari e riconoscere le relazioni tra nutrienti e patologie.  Riconoscere i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.  Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.  Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. | 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.  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.  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  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.  Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  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.  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 *Made in Italy.*  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 *web.*  Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. |