

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALIA' ALBERGHIERA
"Aurelio Saffi"

Via Andrea del sarto, 6/A 50135 Firenze
Tel 055666383-055677142- Fax 055670597

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI
CLASSI QUINTE ACCOGLIENZA TURISTICA

<u>MODULO</u>	<u>ARGOMENTO</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>
1 n.ore 30	Dieta equilibrata e LARN	<p>conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le linee generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata • i LARN • la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche . • la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie . (cenni) • le consuetudini alimentari nelle grandi religioni(cenni) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica. • saper indicare modelli alimentari per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo. • saper indicare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche • saper indicare alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capire in che modo si compone una razione dietetica equilibrata in rapporto allo stato fisiologico. • Capire in che modo si compone una razione dietetica equilibrata in rapporto allo stato patologico ed alle condizioni fisiologiche particolari. • Comprendere l'importanza di menu adatti al contesto culturale e religioso.
2 n.ore 10	Salute e benessere nei luoghi di lavoro	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testo Unico salute e sicurezza (cenni) • la sicurezza per l'addetto al 	<ul style="list-style-type: none"> • saper individuare le indicazioni principali costituenti della Normativa relativa alla 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza di una corretta prassi igienica nella

		<p>front-office</p> <ul style="list-style-type: none"> • il sistema HACCP(cenni) 	<p>Sicurezza sui luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper indicare le parti costituenti del piano HACCP 	<p>manipolazione dei cibi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere l'importanza della sicurezza nei luoghi di lavoro. • Saper riconoscere l'importanza di un piano di autocontrollo e comprenderne il valore nella filiera agroalimentare .
3 n.ore 20	Turismo, territorio e risorse enogastronomiche	<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il rapporto fra territorio , risorse enogastronomiche, cultura e turismo. • le risorse enogastronomiche nei principali Stati europei. • le risorse enogastronomiche nei principali Stati extra-europei. 	<ul style="list-style-type: none"> • individuare punti di forza e di debolezza fra turismo e territorio • saper indicare le principali risorse enogastronomiche di alcuni Stati europei ed extra-europei. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere l'importanza delle risorse enogastronomiche del territorio.