

UNITA' DI APPRENDIMENTO Propedeutica alla partecipazione ai progetti "MANI IN PASTA E PRONTI IN TAVOLA"	
Denominazione	Sistema HACCP Classe III Indirizzo: Enogastronomia/Sala e Vendita/Prodotti dolciari
Prodotto	Prodotto : attività pratica finale Glossario
Competenze mirate • <i>professionali</i>	<u>Assi professionali</u> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza dell'igiene alimentare. • Acquisire un metodo di lavoro corretto nel rispetto della normativa HACCP.
Abilità	Conoscenze
Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.	Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro.
Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP.	Il sistema HACCP.
Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute.	Normativa n.155 del 1994.
Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo.	Il piano di autocontrollo dell'Istituto.
Utenti destinatari	Studenti classe 3 ^a ... Enogastronomia, Sala e Vendita, Prodotti dolciari.
Prerequisiti	Svolgimento dell'attività pratica nei laboratori di sala e bar/cucina. Uso corretto delle attrezzature. Partecipazione alle attività pratiche.
Fase di applicazione	1° quadrimestre: novembre, dicembre.
Tempi	4h Laboratorio Enogastronomia/Sala e Vendita/Prodotti dolciari: Igiene personale, delle attrezzature e dell'ambiente. Procedure di pulizia. 6h Scienza e cultura dell'alimentazione: Norme HACCP relative ai vari gruppi merceologici e tracciabilità degli alimenti. 5h Diritto e Tecniche Amministrative/Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi: La normativa HACCP. Il piano di autocontrollo.
Esperienze attivate	Lezioni pratiche nei laboratori.
Metodologia	Lezione frontali. Lezioni pratiche.
Risorse umane • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	Docenti interni: docente di sala-bar/cucina, alimentazione, diritto e tecniche amministrative.
Strumenti	Aula Informatica, dispense, laboratorio di sala e vendita/cucina/pasticceria

UNITA' DI APPRENDIMENTO
Propedeutica alla partecipazione ai progetti "MANI IN PASTA E PRONTI IN TAVOLA"

Valutazione

Prova esperta.

Gli elaborati della prova esperta saranno valutati dai singoli docenti del consiglio di classe, che attribuiranno loro un punteggio rispetto alle dimensioni della competenza trasversale indagata utilizzando la griglia predisposta al momento di elaborazione della prova