

# UDA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

## IL MIO BILANCIO DELLE COMPETENZE

UDA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP	SEZIONE 2 – PERICOLI BIOLOGICI, FISICI E CHIMICI
	SEZIONE 3 – IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

MI VALUTO		Poco	Abbastanza	Molto	Super
	Ho capito quali sono le regole basilari per salvaguardare l'igiene degli alimenti				
	Ho appreso le nozioni di microbiologia utili in tema di igiene				
	Conosco i principi che sono alla base dell'igiene professionale				
		Non riesco	Non sempre	Quasi sempre	Sempre
	Quando sono di fronte a un compito di realtà, trovo le soluzioni giuste per risolvere il problema				

SONO CONSAPEVOLE		Poco	Abbastanza	Molto	Super
	So utilizzare in modo responsabile e in sicurezza le attrezzature utili nella ristorazione				
	So come prevenire le tossinfezioni alimentari				
	Ho capito l'importanza di un'accurata igiene in cucina				

RIFLETTO		Mai	A volte	Quasi sempre	Sempre
	Mi impegno nello studio				
	Mi sento portato per il lavoro in campo ristorativo				
	Mi reputo una persona responsabile				