



—
DIPARTIMENTO di
ARTE BIANCA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2020/2021



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

CERBARO NICOLA
GIRARDELLI TIZIANA
NOVELLI TIZIANA

T.T.O.P.L. arte bianca

CLASSI 3^e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: CERBARO NICOLA

**A.F. 2020/2021- DIPARTIMENTO di-
Arte bianca**

**MATERIA: Tecniche e Tecnologie Operative dei Processi Lavorativi di TTOPL AB
CLASSE 3°**

A.F. 2020/2021- DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

- P.A.M. (Piano Annuale di Materia)

- **CLASSI 3^.** – h 31 annuali - Prove: Scritte 1 primo quadrimestre e 1 secondo quadrimestre
(orali e ulteriori prove scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .

L'ARTE BIANCA , CONCORRE AL TERMINE DEL PERCORSO TRIENNALE A METTERE LO STUDENTE IN GRADO DI:

NELLO SPECIFICO: cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione nella produzione di servizi/prodotti gastronomici/ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale, nazionale e internazionale

1. riconosce le tecniche di lavorazione dei dolci tipici e locali, nazionali e internazionale
2. riconosce gli alimenti in relazione al contesto
3. riconosce la classificazione dei prodotti di pasticceria in relazione alla provenienza e al tipo di produzione

OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 3^

- Riconosce e classifica prodotti di arte bianca e pasticceria e relative tecniche di lavorazione in base al contesto locale, nazionale e internazionale.

NUCLEI FONDANTI:

- Prodotti tipici locali e nazionali, i marchi di qualità (IGP;DOC;STG;BIO;)
- La qualità di un prodotto/servizio in relazione alle materie prime.
- Le materie e tecniche di lavorazione e conservazione
- Caratteristiche della produzione di pasticceria regionale e locale.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Per ogni quadrimestre verrà effettuata almeno una verifica scritta (e/o orale) .

Nella valutazione degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazione si terrà conto:

- delle conoscenze e competenze acquisite
- dei progressi rispetto ai livelli di partenza
- dell'impegno e partecipazione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DEI CRITERI	VALUTAZIONI	VOTO IN DECIMI
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, esposizione sicura e personale.	OTTIMO	10
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	DISTINTO	9
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta	BUONO	8
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti con impegno costante e interesse, l'argomentazione è lineare e l'esposizione per lo più corretta	DISCRETO	7
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare e l'esposizione è generalmente corretta.	SUFFICIENTE	6
Conoscenza incompleta e insicura degli argomenti fondamentali. Pur avendo acquisito parziali abilità l'alunno non sa utilizzarle in modo autonomo e commette errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	NON DEL TUTTO SUFFICIENTE	5
Conoscenza frammentaria e superficiale della materia, carenze di rilievo nella qualità delle nozioni apprese e nell'apprendimento. L'alunno commette errori significativi anche in prove semplici. Le carenze possono pregiudicare il proseguimento degli studi. Espone in modo improprio e scorretto.	NON SUFFICIENTE	4
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento degli studi.	DEL TUTTO NON SUFFICIENTE	3-2

MODULO 1 SICUREZZA	CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 2 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
YΔ1. – Sicurezza negli ambienti di lavoro – Prevenzione infortuni – Percezione del rischio – Rischi specifici – Rischi ambientali – D.P.I – Uso corretto attrezzature	Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro Mette in atto tutte le procedure corrette per evitare infortuni Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza	Conosce la definizione del rischio Conosce le situazioni di rischio Conosce la segnaletica antinfortunistica e di rischio. Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore	Comprende il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali	Riconoscere le situazioni di rischio Riconosce la segnaletica Conosce i D.P.I

MODULO 2 MATERIE PRIME		CONCETTI SPECIFICI DELL'ORIGINE E DELLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .		
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE ESSENZIALI
YΔ2.– Classificazione e qualità degli alimenti 1. Le materie prime di origine animale 2. Le materie prime di origine vegetale 3. Lavorazione e conservazione dei prodotti di pasticceria 4. I marchi di qualità	1. riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale 2. riconosce gli alimenti in relazione al contesto 3. riconosce i marchi di qualità	Conosce l'origine delle le materie prime Conosce la provenienza degli alimenti Conosce la normativa di riferimento per il riconoscimento di un marchio di qualità	Progetta un prodotto tenendo conto della qualità e della provenienza delle materie prime.	Riesce nella progettazione di un dolce tenendo conto l'origine delle materie prime e la qualità delle stesse

5 METODI E TECNICHE DI COTTURA		TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .		Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 8 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>YΔ5. Tutte le tipologie di cottura tradizionale e cenni alle tecniche di nuova tendenza</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. cottura statica al forno 2. cottura con forno ventilato e con vapore 3. friggere 4. cottura ad induzione 	<p>- Riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale</p>	<p>Conosce i cambiamenti e le modificazioni che avvengono durante le cotture.</p> <p>Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura</p> <p>Conosce le varie tipologie di cottura richieste per la realizzazione di un prodotto.</p> <p>Conosce le varie tipologie di cottura mettendole in relazione per la produzione di un dolce</p>	<p>Descrive le tecniche di cottura adeguate per valorizzare la qualità delle materie prima</p> <p>Utilizza nella descrizione di un dolce le tecniche di cottura adeguate per la produzione di preparazioni regionali nazionali e internazionali</p>	<p>Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione in relazione al contesto.</p>