



DIPARTIMENTO di Arte Bianca

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2021/2022



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

ENDRIGHI STEFANO

MATERIA T.T.O.P / L.P.P - ARTE BIANCA

CLASSI ...2°SL...

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF. NICOLA CERBARO

**Competenze previste:**

1 Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo di rischio per se e per gli altri

2 Realizzare un prodotti/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, verificando il proprio operato ed i risultati raggiunti

3 Operare e conoscere nel proprio ambito gli ingredienti base utilizzati

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco unità didattiche previste e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere: ¹
<p>Unità didattica 1: Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none">• Prevenzione infortuni• Percezione del rischio• Rischi ambientali /specifici• D. P. I• H. A. C. C. P	<ul style="list-style-type: none">• Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro• Comprende l'importanza nel utilizzo dei D. P. I per la prevenzione degli infortuni Riconosce e rispetta la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali• Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano H. A. C. C. P della struttura di riferimento• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
<p>Unità didattica 2 – Le preparazioni e lavorazioni di base, conoscere nel proprio ambito gli ingredienti base utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none">• I Grassi• Farine• Latte e derivati• Uova• La mise en place• La ricetta e le relative procedure in arte bianca/pasticceria• Recupero materie prime e corretto stoccaggio• Gli utensili di pertinenza• Macchinari specifici	<ul style="list-style-type: none">• Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta.• Utilizza in autonomia utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta• Applica in autonomia procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata• Applica in autonomia metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti• Lavora applicando in autonomia la normativa HACCP e Antinfortunistica

¹ Le abilità indicate devono essere riprese dal curriculum disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).



Unità Produzione, Cotture, mantenimento e servizio	didattica	3:	<ul style="list-style-type: none">● Applica l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto● Applica i principali metodi di cottura● Utilizza alcune modalità di servizio● Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo● Applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto
<ul style="list-style-type: none">● Processi operativi di produzione● Metodi di cottura● Modalità di servizio● Recupero e abbattimento● Riordino e disbrigo● impiattamento			

Metodologie <ul style="list-style-type: none">● Lezioni pratiche in laboratorio, lezione partecipata, lezione frontale

Attività di recupero <ul style="list-style-type: none">● Attività di recupero in laboratorio, lezione frontale

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà <ul style="list-style-type: none">● Scienze degli alimenti,

ALLEGATI:

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**