



**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: <sup>1</sup>
<p>Unità didattica 1: <b>Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prevenzione infortuni</li><li>• Percezione del rischio</li><li>• Rischi ambientali /specifici</li><li>• D. P. I</li><li>• H. A. C. C. P</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro</li><li>• 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</li><li>• 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</li><li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li></ul>
<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"><li>• I Grassi</li><li>• Farine</li><li>• Latte e derivati</li><li>• Uova</li><li>• La mise en place</li><li>• La ricetta e le relative procedure in arte bianca/pasticceria</li><li>• Recupero materie prime e corretto stoccaggio</li><li>• Gli utensili di pertinenza</li><li>• Macchinari specifici</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta.</li><li>• Utilizza in autonomia utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta</li><li>• Applica in autonomia procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata</li><li>• Applica in autonomia metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti</li><li>• Lavora applicando in autonomia la normativa HACCP e Antinfortunistica</li></ul>

<sup>1</sup> 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"><li>● Applica l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto</li><li>● Applica i principali metodi di cottura</li><li>● Utilizza alcune modalità di servizio</li><li>● Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo</li><li>● Applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Processi operativi di produzione</li><li>● Metodi di cottura</li><li>● Modalità di servizio</li><li>● Recupero e abbattimento</li><li>● Riordino e disbrigo</li><li>● impiattamento</li></ul>			

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

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

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

**ALLEGATI:**

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**