



DIPARTIMENTO di Arte Bianca

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2021/2022



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

GIRARDELLI TIZIANA

CERBARO NICOLA

ENDRIGHI STEFANO

MATERIA L. P .P - ARTE BIANCA

CLASSI ...1°...

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
Unità didattica 1: Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza <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
Unità didattica 2 Realizzare un prodotti/servizio sulla base delle istruzioni ricevute <ul style="list-style-type: none">• L'attrezzatura in uso nei laboratori• Gli utensili di pertinenza• Conoscenza e cottura in forni statici e ventilati	<ul style="list-style-type: none">• Utilizza degli utensili idonei al tipo di lavorazione richiesta• Utilizza le attrezzature idonee al tipo di lavorazione richiesta• Mette in relazione attrezzature idonee per le varie tipologie di cottura richieste.• Riconosce assaggiando, osservando gli standard qualitativi di un prodotto finito
Unità didattica 3: Operare e conoscere nel proprio ambito gli ingredienti base utilizzati <ul style="list-style-type: none">• I Grassi• Cenni sulle farine• Latte e derivati• Uova	<ul style="list-style-type: none">• Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta.

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



Metodologie

- Lezioni pratiche in laboratorio, lezione partecipata

Attività di recupero

- Attività di recupero in laboratorio, lezione frontale

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

- Scienze degli alimenti,

ALLEGATI:

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**