



**DIPARTIMENTO di  
Gastronomia e Arte Bianca**

**PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA**

**A.F. 2021/2022**



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

**DOCENTI:**

DEL GIUDICE COSIMO

**PO\_G – Processi Operativi di  
Gastronomia**

**CLASSI1°**

**COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO**



**Competenze previste:**

**1 Allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientale**

**2 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

**3 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

<b>Attività programmate per sviluppare le competenze previste</b>	
<b>Elenco moduli previsti e contenuti:</b>	<b>Abilità da sviluppare/promuovere:<sup>1</sup></b>
Modulo 1: Sicurezza negli ambienti di lavoro <ul style="list-style-type: none"><li>● Prevenzione infortuni</li><li>● Percezione del rischio</li><li>● Rischi specifici</li><li>● Rischi ambientali</li><li>● D.P.I</li><li>● Uso corretto attrezzature</li><li>● Pulizia e sanificazione degli ambienti</li><li>● Igiene personale</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 del D.p.i. per la prevenzione degli infortuni</li><li>● 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 HACCP della struttura di riferimento</li></ul>
Modulo 2: Le preparazioni e lavorazioni di base <ul style="list-style-type: none"><li>● La mise en place di cucina</li><li>● La ricetta e le relative procedure</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 degli utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta</li><li>● Applica procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata</li><li>● Applica metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti</li><li>● Lavora applicando la normativa HACCP e Antifortunistica</li></ul>
Modulo 3: Cotture mantenimento servizio <ul style="list-style-type: none"><li>● Processi operativi di produzione</li><li>● Metodi di cottura</li><li>● Temperatura di mantenimento durante il servizio</li></ul>	<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>● Applica le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo</li></ul>

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



<ul style="list-style-type: none"><li>● Modalità di servizio</li><li>● Recupero e abbattimento</li><li>● Riordino e disbrigo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><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>
Modulo 4: Cenni di merceologia alimentare <ul style="list-style-type: none"><li>● Classificazione Ortaggi</li><li>● I grassi</li><li>● I condimenti ausiliari</li><li>● Cenni sulle farine</li><li>● Latte e derivati</li><li>● Le carni</li><li>●</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta</li><li>● Esegue il corretto stoccaggio delle materie prime base, lavorate e semilavorate in utilizzo in laboratorio</li></ul>
Modulo 5: ..... <ul style="list-style-type: none"><li>●</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>●</li></ul>

<b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>●</li></ul>
--

<b>Attività di recupero</b> <ul style="list-style-type: none"><li>●</li></ul>
---

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

<b>Accertamento degli apprendimenti</b>
---

**ALLEGATI:**

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI MATEMATICA

### ANNO SCOLASTICO 2021/2022

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

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

Griglia per la valutazione del profitto, riferita alla prestazione orale e/o scritta relativa alla disciplina.

VOTO	DESCRITTORI
Gravemente insufficiente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze da assenti a decisamente parziali</li><li>• Applicazione delle procedure da assente ad illogica con gravi e ripetuti errori di calcolo e rappresentazione</li><li>• Assenza di argomentazione e di strategie risolutive o argomentazione incoerente e strategie risolutive casuali</li><li>• Scorretto ed inadeguato l'uso del lessico e della simbologia.</li><li>• Mancata consegna degli elaborati o mancata presenza alle prove di valutazioni.</li></ul>
Non sufficiente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze superficiali</li><li>• Applicazione delle procedure parziale con alcuni errori di calcolo e rappresentazione</li><li>• Argomentazione delle tesi incompleta</li><li>• Costruzione di strategie risolutive parziale</li><li>• Linguaggio approssimativo.</li></ul>
Sufficiente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze essenziali</li><li>• Applicazione delle procedure limitata ai casi semplici con qualche errore di calcolo e rappresentazione</li><li>• Argomentazione delle tesi accettabile</li><li>• Costruzione di strategie risolutive limitata ai casi semplici</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Linguaggio accettabile</li></ul>
Discreto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze quasi complete</li><li>• Applicazione delle procedure corretta con qualche errore di calcolo e rappresentazione</li><li>• Argomentazione delle tesi valida ma con qualche imprecisione</li><li>• Costruzione di strategie risolutive abbastanza autonoma</li><li>• Uso corretto del linguaggio generale e di quello specifico.</li></ul>
Buono	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze complete</li><li>• Applicazione delle procedure consapevole con qualche distrazione nel calcolo e nella rappresentazione</li><li>• Argomentazione delle tesi corretta</li><li>• Costruzione di strategie risolutive autonoma</li><li>• Linguaggio appropriato.</li></ul>
Distinto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze complete ed approfondite.</li><li>• Applicazione delle procedure sicura con minime imprecisioni nel calcolo e nella rappresentazione</li><li>• Argomentazione delle tesi chiara e precisa</li><li>• Costruzione di strategie risolutive autonoma e originale</li><li>• Conoscenza approfondita del linguaggio</li></ul>
Ottimo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze complete, approfondite e coordinate</li><li>• Applicazione delle procedure sicura ed elegante con rappresentazione precisa e calcolo esatto</li><li>• Argomentazione delle tesi chiara e precisa con apporto di elementi personali</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Costruzione di strategie risolutive originale ed elegante</li><li>• Linguaggio fluente</li></ul>
--	--