

| | |
|--|---|
| DIPARTIMENTO di Gastronomia | |
| PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA | A.F. 2021/2022 |
| | <p>DOCENTI:</p> <p>Marco De Cecco</p> <p>Andrea Pasqualetti</p> <p>Giuliano Pilati</p> |
| MATERIA Operatore di gastronomia | |
| CLASSI 1° A .B .C .D | |
| <p>Coordinatore Dipartimento: Piergiorgio Gatti</p> | |

Competenze previste:

1. **Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte e materiali) e del sistema di relazioni**
2. **Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, dal risultato atteso**
3. **Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni si rischio per sé e per gli altri**
4. **Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità**

5. **Effettuare le operazioni di conservazione stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti in conformità alle norme igienico-sanitarie**
6. **Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti, nel rispetto della normativa vigente**
7. **Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto**

| Attività programmate per sviluppare le competenze previste | |
|---|--|
| Elenco unità didattiche previste e contenuti: | Abilità da sviluppare/promuovere |
| <p>Unità didattica 1 (competenza 3)</p> <p>Sicurezza ed igiene negli ambienti di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenzione infortuni • Elementi di ergonomia • Percezione del rischio • La segnaletica negli ambienti di lavoro divieto e prescrizione • Rischi specifici • Rischi ambientali • D.P.I. e DPC • Uso corretto delle attrezzature • Protocollo di pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro • Normativa HACCP | <ul style="list-style-type: none"> • Adottare comportamenti lavorativi coerenti, con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro • Adottare comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia /sostenibilità ambientale di settore • Applicare i protocolli per la pulizia degli spazi e strumenti • Monitorare e curare il funzionamento e la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari di settore • Applicare la normativa HACCP |
| <p>Unità didattica 2 (competenza 4)</p> <p>Smaltimento dei rifiuti</p> <ul style="list-style-type: none"> • La raccolta differenziata • Il rifiuto come risorsa (economia circolare) | <ul style="list-style-type: none"> • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale • Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti |

| | |
|--|---|
| <p>Unità didattica 3 (competenza 2)</p> <p>La codifica degli utensili e delle attrezzature</p> <ul style="list-style-type: none"> • L' attrezzatura in uso nei laboratori • Gli utensili di pertinenza • Macchinari specifici | <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Utilizzare in sicurezza attrezzature, utensili e macchinari specifici • Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili e attrezzature di settore |
| <p>Unità didattica 4 (competenza 7)</p> <p>Merceologia alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti ortofrutticoli • I cereali • cenni sulle farine • I grassi • Latte e derivati • le carni • Le uova • Gli allergeni | <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le materie prime e le loro caratteristiche • Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni • Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite • Individuare gli allergeni |
| <p>Unità didattica 5 (competenza 1-5-6)</p> <p>Realizzazione delle preparazioni di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • La brigata di cucina • Organizzazione delle fasi di lavoro • Tecniche di stoccaggio • Le ricette • La mise en place • Metodi di cottura di base • Tecniche di conservazione | <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il proprio lavoro e rispettare i tempi di lavoro • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza • Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti • Produrre semilavorati di base come fondi e impasti • Applicare metodi e tecniche di cottura • Produrre in autonomia le preparazioni richieste • Predisporre i semilavorati in porzioni • Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie alimentari • Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti • Applicare la normativa HACCP • Applicare i protocolli per la pulizia degli spazi, strumenti e macchinari |

| |
|--|
| <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, esercitazioni pratiche, l'insegnante spiega, mostra, l'allievo prima osserva, poi esegue |
|--|

Attività di recupero

- Lavoro in autonomia a casa, corsi di recupero organizzati dalla scuola

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

- Scienze degli alimenti

Accertamento degli apprendimenti

- verifiche pratiche, verifiche scritte, verifiche orali

ALLEGATI:
RUBRICA DI VALUTAZIONE

RUBRICA DI VALUTAZIONE

RUBRICA DI VALUTAZIONE

| DESCRIZIONE DEI CRITERI | VALUTAZIONI | VOTO IN DECIMI |
|--|---|----------------------|
| L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, con un'esposizione sicura e personale. | OTTIMO | 10 |
| L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, con un'esposizione sicura e corretta. | DISTINTO | 9 |
| L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, si sforza di offrire contributi personali, l'esposizione è 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 (obbiettivi minimi) 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 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. | GRAVEMENTE NON SUFFICIENTE | 4 |

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