

DIPARTIMENTO-di
GASTRONOMIA ARTEBIANCA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA A.F. 2021/2022



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTE:

D'ASCOLMARIO
AVANCINI MARIKA
COLLINI CORRADO

A.F. 2021/2022 DIPARTIMENTO di Gastronomia e Arte bianca

MATERIA: Processi Operativi di Gastronomia

CLASSE 3°A - B - C

A.F. 2021/2022 DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

- P.A.M. (Piano Annuale di Materia)

- CLASSE 3^A - B - C- verifiche: verifiche date da osservazioni sistema che in
laboratori orali, e scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .

NEL TERZO ANNO L'INSEGNAMENTO METTE LO STUDENTE IN GRADO DI ACQUISIRE E SEGUIRE LE SEGUENTI COMPETENZE

Competenza generale 1:

- ☉ allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza e salvaguardia ambientale

Competenza generale 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

Competenza generale 3

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

Competenza generale 4

- ☉ realizzare in autonomia la preparazione gastronomica secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 3^

- ☉ Realizzare in autonomia la preparazione gastronomica e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- ☉ Riconosce e utilizza gli utensili di base per il lavoro della postazione, rispetta le sequenze di riordino, pulizia e sanificazione in sicurezza, applica correttamente le norme per la raccolta differenziata

- 🕒 - Metodi di conservazione degli alimenti /prodotti
- 🕒 - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- 🕒 - Norme ambientali, fonti di inquinamento e modalità di intervento
- 🕒 - Norme comportamentali professionali
- 🕒 - Principali apparecchiature, strumenti di serologie, funzionamento, modalità d'uso e di manutenzione
- 🕒 - Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino
- 🕒 - Sistema HACCP
- 🕒 - Tecniche di cucina e di cottura

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per ogni modulo verrà effettuata almeno una verifica (scritta o orale).

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DEI CRITERI	VALUTAZIONI	VOTO IN DECIMI
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure di esposizione sicura e personale.	OTTIMO	10
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	DESTINATO	9
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione 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, la preparazione è discreta.	DISCRETO	7
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali 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		5

MODULO1 P. O_G	SICUREZZA E IGIENE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: OTT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Sicurezza negli ambienti di lavoro A. Prevenzione infortuni B. Percezione del rischio C. Rischi specifici D. Rischi ambientali E. D.P.I F. Uso corretto attrezzature G. Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro H. Igiene personale	Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro Me e in a o tu e le procedure corre e per evitare infortuni Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza Lavora osservando le norme igienico sanitarie degli ambienti e della persona durante tutto il ciclo produttivo	Conosce la definizione del rischio Conosce le situazioni di rischio Conosce la segnalazione di rischio. Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento	Opera considerando il rischio legato agli ambienti di lavoro Comprende l'importanza e l'utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni Riconosce e rispetta la segnalazione di riferimento legata ai rischi potenziali Me e in a o la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento	Riconoscere le situazioni di rischio Riconosce la segnalazione nel Conosce i D.P.I Opera seguendo i criteri di sicurezza Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento

MODULO2 P. O_G	PREPARAZIONE DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: OTT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Le preparazioni e lavorazioni di base <ul style="list-style-type: none"> - La mise en place di cucina - La rice a e le rela ve procedure - Recupero materie prime e corretto stoccaggio - Gli utensili di pienza - Macchinari specifici 	<p>Effe uare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavora secondo gli standard di qualità definè nel rispe o delle norme igienico-sanitarie vigen</p> <p>Scegliere preparare le materie prime e i semilavora secondo gli standard di qualità definè e nel rispe o delle norme igienico-sanitarie vigen</p>	<p>Conosce le principali attrezzature e utensili in uso e il loro corretto utilizzo a lavorazione richiesta</p> <p>Conosce le materie prime utilizzate la loro corretta lavorazione e conservazione</p>	<p>Utilizza in autonomia utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta</p> <p>Applica in autonomia procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata</p> <p>Applica in autonomia metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti</p> <p>Lavora applicando in autonomia la normativa HACCP e Antinfortunistica</p>	<p>Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore</p> <p>Riconosce e utilizza le materie prime appropriate per la realizzazione di un prodotto</p> <p>Conosce il processo corretto per la salvaguardia del prodotto base, lavorato o semi lavorato</p>

MODULO3 P. O_G		COTTURE DI MANTENIMENTO E SERVIZIO NEL CICLO PRODUTTIVO		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO		Periodo: OTT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Co ure, mantenimento e servizio - Processi operativi di produzione - Metodi di cottura - Temperatura di mantenimento durante il servizio - Modalità di servizio - Recupero e abbattimento - Riordino e disbrigo	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Conosce l'essenza del processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto Conosce i principali metodi di cottura Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo Conosce alcune modalità di servizio Conosce la corretta prassi di recupero dei prodotti Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto	IN AUTONOMIA CON SUPERVISIONE DELL'INSEGNANTE: Applica l'essenza del processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto Applica i principali metodi di cottura Applica le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo Utilizza alcune modalità di servizio Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto	Conosce l'essenza del processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto Conosce i principali metodi di cottura Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto