



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

NOVELLI TIZIANA

MATERIA T.T.O.P.L - ARTE BIANCA

CLASSI ...2°...

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 La codifica degli ambienti lavorativi <ul style="list-style-type: none">● I reparti produttivi della pasticceria e arte bianca.● I reparti di stoccaggio (alimentare e non alimentare)● I reparti di lavaggio e disbrigo	<ul style="list-style-type: none">● Descrive le principali caratteristiche dei vari reparti di pasticceria e arte bianca.
Unità didattica 3: L'organigramma di pasticceria <ul style="list-style-type: none">● Lo staff● Ruoli professionali● Interazioni	<ul style="list-style-type: none">● Individuare, attraverso rappresentazioni schematiche delle organizzazioni di settore, i principali ruoli, le relative mansioni delle varie figure professionali e i collegamenti all'interno dei Processi lavorativi del settore

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



	strutture ricettive e di ospitalità.
Unità didattica 4 : Cenni di merceologia alimentare <ul style="list-style-type: none">• Classificazione Frutta.• I grassi.• I condimenti alternativi.• Cenni sulle farine.• Latte e derivati.• Lievitazioni.	<ul style="list-style-type: none">• Mette in connessione i vari ingredienti la loro filiera produttiva, e le principali caratteristiche di qualità per formare un dolce
Unità didattica 5 : Le principali tipologie di cottura <ul style="list-style-type: none">• Tipologia di forni• Friggere• Bassa pastorizzazione• Cottura a vapore• Cottura dello zucchero• La classificazione del lievitato	<ul style="list-style-type: none">• Mette in relazione attrezzature e tecniche idonee per le varie tipologie di cottura richieste.
Unità didattica 6 : L'alimentazione moderna, di tendenza e alternativa <ul style="list-style-type: none">• La Pasticceria e arte bianca con prodotti alternativi• Nuove tendenze	<ul style="list-style-type: none">• Descrive le principali caratteristiche delle varie tipologie di pasticceria alternativa

Metodologie

- Lezioni frontali, lezione partecipata

Attività di recupero

- Attività di recupero in aula , lezione frontale

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

- Scienze degli alimenti,

ALLEGATI:

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**