



**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 ...3°...**

**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: <sup>1</sup>
<p><b>Unità didattica 1: Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Prevenzione infortuni</li><li>● Percezione del rischio</li><li>● Rischi ambientali /specifici</li><li>● D. P. I</li><li>● H. A. C. C .P</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 dei D. P. I per la prevenzione degli infortuni 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 H. A. C. C. P della struttura di riferimento</li><li>● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li></ul>
<p><b>Unità didattica 2: Classificazione e qualità degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Le materie prime di origine animale</li><li>● Le materie prime di origine vegetale</li><li>● Lavorazione e conservazione dei prodotti di pasticceria</li><li>● I marchi di qualità</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Progetta un prodotto tenendo conto della qualità e della provenienza delle materie prime.</li></ul>
<p><b>Unità didattica 3: Tutte le tipologie di cottura tradizionale e cenni alle tecniche di nuova tendenza</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● cottura statica al forno</li><li>● cottura con forno ventilato e con vapore</li><li>● Friggere</li><li>● cottura ad induzione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Descrive le tecniche di cottura adeguate per valorizzare la qualità delle materie prima</li><li>● Utilizza nella descrizione di un dolce le tecniche di cottura adeguate per la produzione di preparazioni regionali nazionali e internazionali</li></ul>

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



**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**



- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI**  
- **ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

-

- Nella valutazione dei prodotti finiti , 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



ISTITUTO di **FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO** di **ROVERETO**



