



**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

PASQUALETTI ANDREA

**TTOPL_G- Tecniche, Tecnologie
e Organizzazione dei Processi
Lavorativi di Gastronomia**

CLASSI1°



COORDINATORE DIPARTIMENTO:

Competenze previste:

1.....

2.....

3.....

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco moduli previsti e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere:¹
Modulo 1: Sicurezza <ul style="list-style-type: none">● Prevenzione infortuni● Percezione del rischio● Rischi specifici● Rischi ambientali● D.P.i e D.P.C● Uso corretto delle attrezzature● Cenni del sistema HACCP● Lo smaltimento dei rifiuti	<ul style="list-style-type: none">● Comprende il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro● Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I. per la prevenzione degli infortuni● Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali
Modulo 2: Attrezzatura e utensili <ul style="list-style-type: none">● L'attrezzatura in uso nei laboratorio.● Gli utensili di pertinenza● Macchinari specifici● I reparti produttivi della cucina (caldo e freddo)● I reparti di stoccaggio (alimentare e non alimentare)● I reparti di lavaggio e disbrigo	<ul style="list-style-type: none">● Descrive le principali caratteristiche e l'utilizzo delle attrezzature● Descrive le principali caratteristiche e l'utilizzo degli utensili● Descrive le principali caratteristiche e l'utilizzo dei macchinari● Descrive le principali caratteristiche dei vari reparti di cucina
Modulo 3: La brigata di cucina <ul style="list-style-type: none">● L'organigramma di cucina● 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 strutture ricettive e di ospitalità
Modulo 4: Materie prime <ul style="list-style-type: none">• Classificazione Ortaggi● I Grassi● I condimenti ausiliari● Cenni sulle farine● Latte e derivati● Le carni	<ul style="list-style-type: none">● Mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta
Modulo 5: Metodi di cottura	<ul style="list-style-type: none">● Mette in relazione attrezzature idonee per le

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



<ul style="list-style-type: none">● Bollire/Vapore● Friggere● Arrostito● Grigliare● Cottura in umido● Cottura al salto	varie tipologie di cottura richieste
---	--------------------------------------

Metodologie

-

Attività di recupero

-

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

-

Accertamento degli apprendimenti

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



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



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