



**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.....

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

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



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



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



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