

-
DIPARTIMENTO di-
GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2020/2021



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

DOCENTI:

ZENDRON

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

1° PERIODO

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PIERGIORGIO GATTI

A.F. 2020/2021 - DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA -
P.A.M. TTOPL_G- Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi di
Gastronomia
-PRIMO PERIODO- h 24 annuali

NEL PRIMO PERIODO L'INSEGNAMENTO METTE LO STUDENTE IN GRADO DI ACQUISIRE LE SEGUENTI COMPETENZE:

A- Identificare il reparto come un organico insieme di ruoli, processi produttivi e risorse

B- cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione di prodotti gastronomici/ ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale.

OBIETTIVI MINIMI DEL PRIMO PERIODO:

Riconoscere le situazioni di rischio

Riconosce la segnaletica

Conosce i D.P.I e i D.P.C

Riconosce l'utilizzo delle principali attrezzature, macchinari e utensili di settore

Riconosce l'utilizzo delle principali aree di produzione, stoccaggio e pulizia e disbrigo

Riconosce ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni

Conosce le principali tecniche di conservazione.

Distingue, sa classificare e utilizzare i principali ingredienti inseriti nei menu

Distingue le tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione

Conosce le principali tendenze della cucina moderna

NUCLEI FONDANTI:

- Sicurezza specifica per attività di laboratorio.
- Attrezzatura del Laboratorio.
- Gli ambienti della cucina : locali di deposito; area preparazione cibi.
- Il collegamento fra gli spazi: la regola della marcia avanti; la separazione dei percorsi.
- Le partite della brigata di cucina e rispettivi compiti, le interazioni delle varie partite e la suddivisione del menù nelle varie partite.
- Classificazione merceologica delle materie prime e metodi di conservazione.
- Metodi e tecniche di cottura.
- Le imprese di ristorazione : aziende alberghiere o dell'ospitalità in genere; pubblici esercizi; complessi turistico-recettivi.
- Le cucine moderne e le alimentazioni alternative.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Per ogni quadrimestre verrà effettuata almeno una verifica scritta (e/o orale) .

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

- 1. delle conoscenze e competenze acquisite*
 - 2. dei progressi rispetto ai livelli di partenza*
 - 3. 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, 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.	DISTINTO	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	DISCRETO	7
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare 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 errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	NON DEL TUTTO SUFFICIENTE	5
Conoscenza frammentaria e superficiale della materia, carenze di rilievo nella qualità delle nozioni apprese e nell'apprendimento. L'alunno commette errori significativi anche in prove semplici. Le carenze possono pregiudicare il proseguimento degli studi. Espone in modo improprio e scorretto.	NON SUFFICIENTE	4
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento degli studi.	DEL TUTTO NON SUFFICIENTE	3-2

Modulo 1 T.T.O.P.L_G	CONCETTI DI BASE : SICUREZZA			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/OTTOB. Durata: 4 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Sicurezza negli ambienti di lavoro secondo il D.l.g.s nr 81 aprile 2008 Prevenzione infortuni Percezione del rischio Rischi specifici Rischi ambientali D.P.I e D.P.C Uso corretto delle attrezzature Cenni del sistema H.a.c.c.p Lo smaltimento dei rifiuti	Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro Mette in atto tutte le procedure corrette per evitare infortuni Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza	Conosce la definizione del rischio Conosce le situazioni di rischio Conosce la segnaletica antinfortunistica e di rischio. Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore	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	Riconoscere le situazioni di rischio Riconosce la segnaletica Conosce i D.P.I e i D.P.C

MODULO 2 T.T.O.P.L_G	CONCETTI DI BASE: ATTREZZATURA E UTENSILI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 2 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
La codifica degli utensili e attrezzature La codifica degli ambienti lavorativi L'attrezzatura in uso nei laboratori 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	Riconosce e comprende l'utilizzo delle principali attrezzature, macchinari e utensili di settore Comprende e descrive l'utilizzo corretto dei vari reparti della cucina e le loro connessioni durante il ciclo produttivo	Conosce le principali attrezzature in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce i principali utensili in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce i principali macchinari in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce la suddivisione dei vari reparti di cucina Conosce il corretto utilizzo dei vari reparti di cucina Conosce l'interconnessione tra i vari reparti	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	Riconosce l'utilizzo delle principali attrezzature, macchinari e utensili di settore Riconosce l'utilizzo delle principali aree di produzione, stoccaggio e pulizia e disbrigo.

MODULO 3
T.T.O.P.L_G

CONCETTI DI BASE: LA BRIGATA DI CUCINA

Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .

Periodo: SETT/GIUGNO.
Durata: 2 ore

UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
L'organigramma di cucina Lo staff Ruoli professionali Interazioni	Riconosce le principali figure di staff, comprende il ruolo e la posizione gerarchica nell'organizzazione del lavoro in cucina Coglie l'importanza delle interazioni tra i vari reparti.	Le varie tipologie delle brigate di cucina Le gerarchie Le singole partite e le relative competenze I collegamenti tra i vari reparti del settore di riferimento.	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	Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni

MODULO 4**T.T.O.P.L_G****CONCETTI DI BASE: MATERIE PRIME**

Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .

Periodo: SETT/GIUGNO.

Durata: 8 ore

UNITÀ DI LAVORO**COMPETENZE****CONOSCENZE****ABILITA'****OBIETTIVI MINIMI****Cenni di merceologia alimentare**

Classificazione degli ortaggi
I grassi
I condimenti ausiliari
Cenni sulle farine
Latte e derivati
Le carni
Metodi di conservazione

Riconosce nello specifico i principali prodotti alimentari utilizzati nelle ricette, e la loro adeguata conservazione.

Conosce le varie temperature di conservazione

Conosce la classificazione e l'utilizzo in cucina dei principali prodotti ortofrutticoli, grassi, condimenti ausiliari, sfarinati, utilizzati nei menù previsti.

Conosce la classificazione per tipologia qualitativa (1°-2°-3° taglio) delle carni in utilizzo nei menu previsti, nonché, la classificazione merceologica delle carni in utilizzo nei menu previsti

Conoscenza delle lavorazioni delle carni dal macello utilizzate in cucina

Conosce le erbe aromatiche e le spezie

Conosce la classificazione dei prodotti lattiero-caseari

Conosce le varie temperature di conservazione

Mette in connessione i vari ingredienti, la loro filiera produttiva e le principali caratteristiche di qualità in funzione di una ricetta.

Conosce le principali tecniche di conservazione.

Distingue, sa classificare e utilizzare i principali ingredienti inseriti nei menu.

MODULO 5
T.T.O.P.L_G

CONCETTI DI BASE: METODI E TECNICHE DI COTTURA

Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .

Periodo: SETT/GIUGNO.
Durata: 4 ore

UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>Le principali tipologie di cottura:</p> <p>Bollire/vapore Friggere Arrostire Grigliare Cottura in umido Cottura al salto Cottura uova</p> <p>Classificazione dei primi piatti asciutti e brodosi</p>	<p>Coglie le differenze e la trasformazione degli alimenti durante la cottura nei vari metodi utilizzati</p> <p>Identifica le tecniche specifiche di cottura adeguate per la realizzazione del prodotto richiesto</p>	<p>Conosce i cambiamenti e le modificazioni che avvengono durante le cotture.</p> <p>Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura</p> <p>Conosce le varie tipologie di cottura richieste per la realizzazione di un prodotto.</p>	<p>Mette in relazione attrezzature e tecniche idonee per le varie tipologie di cottura richieste.</p>	<p>Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione</p>

MODULO 6
T.T.O.P.L_G

CONCETTI DI BASE: LE CUCINE MODERNE

Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .

Periodo: SETT/GIUGNO.
Durata: 4 ore

UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>L'alimentazione moderna, di tendenza e alternativa</p> <p>La cucina Vegana La cucina Vegetariana Nuove tendenze e regimi alimentari Le aziende ristorative</p>	<p>Comprende e descrive le varie tendenze e richieste del mercato di riferimento</p>	<p>Conosce le principali tendenze della cucina moderna</p>	<p>Descrive le principali caratteristiche delle varie tipologie di cucina alternativa</p>	<p>Conosce le principali tendenze della cucina moderna</p>