



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)

**DOCENTE:**

**D'ascoli Mario**

**TTOPL\_G- Tecniche, tecnologie e  
organizzazione dei processi  
lavorativi di Gastronomia**

**CLASSE 3**  
Serale (Secondo periodo)

**COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO**

**A.F. 2020/2021 - DIPARTIMENTO di-  
Gastronomia e Arte bianca**

**MATERIA: Tecniche, Tecnologie e Organizzazione dei Processi Lavorativi di  
Gastronomia**

**CLASSE 3° Serale (secondo periodo)**

---

**A.F. 2020/2021 - DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA**

**- P.A.M. (Piano Annuale di Materia)**

**- CLASSI 3^Serale (secondo periodo) - Prove: Scritte 1 primo quadrimestre e 1 secondo quadrimestre (orali e ulteriori prove scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .**

---

**LA GASTRONOMIA , CONCORRE AL TERMINE DEL PERCORSO TRIENNALE A METTERE LO STUDENTE IN GRADO DI:**

**NELLO SPECIFICO:** cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione nella produzione di servizi/prodotti gastronomici/ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale, nazionale e internazionale

1. riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale
2. riconosce la stagionalità degli alimenti in relazione al contesto
3. riconosce la classificazione dei prodotti gastronomici/ristorativi in relazione alla provenienza e al tipo di produzione

**OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 3^**

- Riconosce e classifica prodotti di arte Bianca /gastronomici e relative tecniche di lavorazione in base alla stagionalità e al contesto locale, nazionale e internazionale.

**NUCLEI FONDANTI:**

- Prodotti tipici locali e nazionali, i marchi di qualità (IGP;DOC;STG;BIO;)
- La qualità di un prodotto/servizio in relazione alla stagionalità delle materie prime.
- La suddivisione del menù nelle varie partite
- Le materie e tecniche di lavorazione e conservazione
- Caratteristiche della produzione gastronomica regionale e locale.

### **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:

- delle conoscenze e competenze acquisite
- dei progressi rispetto ai livelli di partenza
- dell'impegno e partecipazione

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

<b>DESCRIZIONE DEI CRITERI</b>	<b>VALUTAZIONI</b>	<b>VOTO IN DECIMI</b>
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.	<b>OTTIMO</b>	<b>10</b>
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	<b>DISTINTO</b>	<b>9</b>
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta	<b>BUONO</b>	<b>8</b>
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	<b>DISCRETO</b>	<b>7</b>
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.	<b>SUFFICIENTE</b>	<b>6</b>
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.	<b>NON DEL TUTTO SUFFICIENTE</b>	<b>5</b>
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.	<b>NON SUFFICIENTE</b>	<b>4</b>
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.	<b>DEL TUTTO NON SUFFICIENTE</b>	<b>3-2</b>

<b>MODULO 1</b> <b>T.T.O.P.L_G</b>	<b>SICUREZZA</b>			
	<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			<b>Periodo:</b> SETT/OTTOB. <b>Durata:</b> 2 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<p><b>– Sicurezza negli ambienti di lavoro</b></p> <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</li> <li>- Uso corretto attrezzature</li> </ul>	<p>Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro</p> <p>Mette in atto tutte le procedure corrette per evitare infortuni</p> <p>Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza</p>	<p>Conosce la definizione del rischio</p> <p>Conosce le situazioni di rischio</p> <p>Conosce la segnaletica antinfortunistica e di rischio.</p> <p>Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina</p> <p>Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore</p>	<p>Comprende il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro</p> <p>Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni</p> <p>Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali</p>	<p>Riconoscere le situazioni di rischio</p> <p>Riconosce la segnaletica</p> <p>Conosce i D.P.I</p>

<b>MODULO 2 T.T.O.P.L_G</b>	<b>MATERIE PRIME</b>			
	<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			<b>Periodo:</b> SETT/GIUGNO. <b>Durata:</b> 21 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<p><b>– Classificazione e qualità degli alimenti</b></p> <p>1. Le materie prime di origine animale</p> <p>2. Le materie prime di origine vegetale anche in riferimento alla stagionalità</p> <p>3. Lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari</p> <p>4. I marchi di qualità</p>	<p>1. riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale</p> <p>2. riconosce la stagionalità degli alimenti in relazione al contesto</p> <p>3. riconosce i marchi di qualità</p>	<p>Conosce l'origine delle le materie prime</p> <p>Conosce la stagionalità degli alimenti</p> <p>Conosce la normativa di riferimento per il riconoscimento di un marchio di qualità</p>	<p>Progetta un prodotto servizio tenendo conto della qualità e della stagionalità delle materie prime.</p>	<p>Inserisce nella progettazione di un menu le materie prime tenendo conto dell'origine della stagionalità e della qualità.</p>

<b>MODULO 3</b> <b>T.T.O.P.L_G</b>	<b>METODI E TECNICHE DI COTTURA</b>			
	<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			<b>Periodo:</b> SETT/GIUGNO. <b>Durata:</b> 8 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<p><b>Tutte le tipologie di cottura tradizionale e cenni alle tecniche di nuova tendenza</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bollire/vapore</li> <li>2. Friggere</li> <li>3. Arrostire</li> <li>4. Grigliare</li> <li>5. Cottura in umido</li> <li>6. Cottura al salto</li> <li>7. Cottura a bassa temperatura</li> </ol>	<p>- Riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale</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>Conosce le varie tipologie di cottura mettendole in relazione per la produzione di un menu</p>	<p>Descrive le tecniche di cottura adeguate per valorizzare la qualità delle materie prima</p> <p>Utilizza nella descrizione di un menu le tecniche di cottura adeguate per la produzione di preparazioni regionali nazionali e internazionali</p>	<p>Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione in relazione al contesto.</p>