



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

**PO_G – Processi Operativi di
Gastronomia**

CLASSI 3^e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: ZOTTELE DIEGO

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

MATERIA: Processi Operativi di Gastronomia

CLASSE 3° (2 PERIODO)

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

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

**- CLASSE 3^A SERALE (SECONDO PERIODO) – verifiche: 1 disciplinare per
competenze secondo quadrimestre e verifiche date da osservazioni sistematiche in
laboratorio (orali, e scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .**

NEL TERZO ANNO L'INSEGNAMENTO METTE LO STUDENTE IN GRADO DI ACQUISIRE LE SEGUENTI COMPETENZE:

Competenza generale 1:

- allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientali

Competenza generale 2:

- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Competenza generale 3

- scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Competenza generale 4

- realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 3^A

- Realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Riconosce e utilizza gli utensili di base per l'allestimento della postazione, rispetta le sequenze di riordino, pulizia e sanificazione in sicurezza, applica correttamente le norme per la raccolta differenziata.
- Utilizza strumenti ed attrezzature correttamente in relazione agli alimenti da stoccare e conservare, riconoscendone la durata di conservazione
- E' in grado di riconoscere fra le materie prime disponibili gli ingredienti per realizzare il prodotto; adotta metodi di cottura specifici alle diverse preparazioni.
- E' in grado di eseguire singole ricette rispettando gli standard minimi richiesti; è in grado di riconoscere fra le materie prime disponibili gli ingredienti per realizzare il prodotto richiesto.

NUCLEI FONDANTI:

- -Elementi di ergonomia
- - Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti
- - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- -Normative ambientali, fattori di inquinamento e modalità di smaltimento
- - Norme comportamentali professionali
- - Principali apparecchiature, attrezzature, strumenti di settore: tipologie, funzionamento, modalità d'uso e di manutenzione
- - Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino
- - Sistema HACCP
- - Tecniche di cucina e di cottura

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

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 P. O_G	SICUREZZA E IGIENE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: OTT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>Sicurezza negli ambienti di lavoro</p> <p>A. Prevenzione infortuni B. Percezione del rischio C. Rischi specifici D. Rischi ambientali E. D.P.I F. Uso corretto attrezzature G. Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro H. Igiene personale</p>	<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>Lavora osservando le norme igienico sanitarie degli ambienti e della persona durante tutto il ciclo produttivo</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>Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>	<p>Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro</p> <p>Comprende l'importanza nel utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni</p> <p>Riconosce e rispetta la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali</p> <p>Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>	<p>Riconoscere le situazioni di rischio</p> <p>Riconosce la segnaletica</p> <p>Conosce i D.P.I</p> <p>Opera seguendo i criteri di sicurezza</p> <p>Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>

MODULO 2 P. O_G	PREPARAZIONE DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: OTT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>Le preparazioni e lavorazioni di base</p> <ul style="list-style-type: none"> - La mise en place di cucina - La ricetta e le relative procedure - Recupero materie prime e corretto stoccaggio - Gli utensili di pertinenza - Macchinari specifici 	<p>Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p> <p>Scegliere preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Conosce le principali attrezzature e utensili in uso e il loro corretto utilizzo a</p> <p>Conosce le materie prime utilizzate la loro corretta lavorazione e conservazione</p>	<p>Utilizza in autonomia utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta</p> <p>Applica in autonomia procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata</p> <p>Applica in autonomia metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti</p> <p>Lavora applicando in autonomia la normativa HACCP e Antinfortunistica</p>	<p>Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore</p> <p>Riconosce e utilizza le materie prime appropriate per la realizzazione di un prodotto</p> <p>Conosce il processo corretto per la salvaguardia del prodotto base, lavorato o semi lavorato</p>

MODULO 3 P. O_G		COTTURE DI MANTENIMENTO E SERVIZIO NEL CICLO PRODUTTIVO		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO		Periodo: OTT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Cotture, mantenimento e servizio <ul style="list-style-type: none"> - Processi operativi di produzione - Metodi di cottura - Temperatura di mantenimento durante il servizio - Modalità di servizio - Recupero e abbattimento - Riordino e disbrigo 	<p>Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p> <p>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto</p> <p>Conosce i principali metodi di cottura</p> <p>Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo</p> <p>Conosce alcune modalità di servizio</p> <p>Conosce la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo</p> <p>Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto</p>	<p>IN AUTONOMIA CON SUPERVISIONE DELL'INSEGNANTE:</p> <p>Applica l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto</p> <p>Applica i principali metodi di cottura</p> <p>Applica le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo</p> <p>Utilizza alcune modalità di servizio</p> <p>Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo</p> <p>applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto</p>	<p>Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto</p> <p>Conosce i principali metodi di cottura</p> <p>Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo</p> <p>Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto</p>