



**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<sup>e</sup>**

**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<sup>A</sup> 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<sup>A</sup>**

- 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**

<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>P. O_G</b>		<b>SICUREZZA E IGIENE</b>		
		<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO		
<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> <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>

<b>MODULO 2 P. O_G</b>		<b>PREPARAZIONE DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO</b>		
		<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO		<b>Periodo:</b> OTT/GIUGNO.
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<p><b>Le preparazioni e lavorazioni di base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La mise en place di cucina</li> <li>- La ricetta e le relative procedure</li> <li>- Recupero materie prime e corretto stoccaggio</li> <li>- Gli utensili di pertinenza</li> <li>- Macchinari specifici</li> </ul>	<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
<p><b>Cotture, mantenimento e servizio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi operativi di produzione</li> <li>- Metodi di cottura</li> <li>- Temperatura di mantenimento durante il servizio</li> <li>- Modalità di servizio</li> <li>- Recupero e abbattimento</li> <li>- Riordino e disbrigo</li> </ul>	<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><b>IN AUTONOMIA CON SUPERVISIONE DELL'INSEGNANTE:</b></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>