



2° LIVELLO N° 130 ORE

NEL SECONDO LIVELLO 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:

- Realizzare in autonomia preparazioni 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 standart 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 pasticceria 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 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 SICUREZZA IGIENE	CONCETTI DI BASE: PROCESSI OPERATIVI ARTE BIANCA			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
Sicurezza negli ambienti di lavoro Prevenzione infortuni Percezione del rischio Rischi specifici Rischi ambientali D.P.I Uso corretto attrezzature Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro Igiene personale	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 Lavora osservando le norme igienico sanitarie degli ambienti e della persona durante tutto il ciclo produttivo	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 Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento	Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro Comprende l'importanza nel utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni Riconosce e rispetta la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento	Riconoscere le situazioni di rischio Riconosce la segnaletica Conosce i D.P.I Opera seguendo i criteri di sicurezza Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento

MODULO 2 CICLO PRODUTTIVO	CONCETTI DI BASE: PROCESSI OPERATIVI ARTE BIANCA			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo:
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
Le preparazioni e lavorazioni di base La mise en place La ricetta e le relative procedure in arte bianca/pasticceria Recupero materie prime e corretto stoccaggio Gli utensili di pertinenza Macchinari specifici	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 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Conosce le principali attrezzature e utensili in uso e il loro corretto utilizzo a Conosce le materie prime utilizzate la loro corretta lavorazione e conservazione	Utilizza in autonomia utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta Applica in autonomia procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata Applica in autonomia metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti Lavora applicando in autonomia la normativa HACCP e Antinfortunistica	Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore Riconosce e utilizza le materie prime appropriate per la realizzazione di un prodotto Conosce il processo corretto per la salvaguardia del prodotto base, lavorato o semi lavorato

MODULO 3 CICLO PRODUTTIVO		CONCETTI DI BASE: PROCESSI OPERATIVI ARTE BIANCA		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO		
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD3.– Cotture mantenimento servizio Processi operativi di produzione Metodi di cottura Temperatura di mantenimento durante il servizio Modalità di servizio Recupero e abbattimento Riordino e disbrigo	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 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto Conosce i principali metodi di cottura Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo Conosce alcune modalità di servizio Conosce la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto	IN AUTONOMIA CON SUPERVISIONE DELL'INSEGNANTE: -Applica l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto. - Applica i principali metodi di cottura - Applica le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo - Utilizza alcune modalità di servizio - Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo Applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto	Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto Conosce i principali metodi di cottura Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto