



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO		
AREA TECNICO PROFESSIONALE		
DISCIPLINA	Tecniche e Tecnologie_cucina (TT_Cucina)	
MONTE ORE COMPLESSIVO	34	
INDIRIZZO DI STUDIO	primo anno comune_settore Servizi: alberghiero e della ristorazione	
CLASSE DI RIFERIMENTO	PRIMA	
COMPETENZE:		
<p>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p> <p>Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</p> <p>Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente</p>		
ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di strumenti digitali.- Applicare forme, processi e	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)- Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Elementi base di gestione magazzino- Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento	<ul style="list-style-type: none">● Prevenzione infortuni● Percezione del rischio● Rischi specifici● Rischi ambientali● Segnaletica antinfortunistica: divieto, prescrizione e obbligo● D.P.I. e D.P.C.



<p>metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</p> <ul style="list-style-type: none">- Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti- Applicare la normativa HACCP- Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare tecniche di cottura adatte alle materie prime utilizzate- Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali- Individuare gli allergeni- Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime- Organizzare il proprio lavoro- Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari- Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali <p>Ricerca nel web informazioni</p> <ul style="list-style-type: none">- Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere- Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie <p>Utilizzare metodi di cottura di base</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti- Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti	<p>Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette.</p> <ul style="list-style-type: none">- Elementi di ergonomia- Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.- L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi- Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)- Metodi di conservazione degli alimenti- Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Normativa sugli allergeni- Nozioni di primo soccorso- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Principali tipologie di tagli- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici- Ruoli della brigata di cucina- Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore- Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare- Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale- Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)- Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo- Tecniche di conservazione degli alimenti- Tecniche di taglio delle materie prime- Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.	<ul style="list-style-type: none">● Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro● Igiene personale, divisa● Smaltimento rifiuti● L'attrezzatura in uso nei laboratori● Gli utensili di pertinenza● Macchinari specifici● cenni di merceologia alimentare:<ul style="list-style-type: none">● classificazione frutta/ortaggi● classificazione carni da macello● latte e derivati● i grassi● condimenti● spezie e erbe aromatiche● fondi di cucina● salse madri● introduzione agli allergeni● recupero materie prime e corretto stoccaggio● metodi di cottura tradizionali● metodi di conservazione● mise en place● brigata di cucina● la ricetta e le relative procedure● La raccolta differenziata● Le quattro R: riduzione, riuso, riciclo, recupero
--	---	---