



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>TECNICO PROFESSIONALE</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	TECNICHE, TECNOLOGIE_cucina (TT_cucina)
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	34
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	OPERATORE DI CUCINA
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	SECONDA

**AREA TECNICO PROFESSIONALE****COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

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.

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

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

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente



ABILITÀ	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"><li>● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li><li>● Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>● Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di strumenti digitali.</li><li>● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>● Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li><li>● Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti</li><li>● Applicare la normativa HACCP</li><li>● Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione</li><li>● Applicare tecniche base per la gestione magazzino</li><li>● Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali</li><li>● Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento</li><li>● Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li><li>● Applicare tecniche di cottura adatte alle materie prime utilizzate</li><li>● Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana</li><li>● Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</li><li>● Comunicare online rispettando netiquette condivise</li><li>● Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali</li><li>● Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Abbinamento enogastronomico</li><li>● Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>● Benessere e rischi specifici del videoterminalista e dell'utente di videoterminali.</li><li>● Buone pratiche di creazione di documenti digitali</li><li>● Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale</li><li>● Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li><li>● Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate</li><li>● Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li><li>● Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>● Elementi base di gestione magazzino</li><li>● Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento</li><li>● Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette.</li><li>● Elementi di ergonomia</li><li>● Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.</li><li>● Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.</li><li>● L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi</li><li>● L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di</li><li>● La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo</li><li>● Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</li><li>● Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale</li><li>● Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li><li>● Metodi di conservazione degli alimenti</li><li>● Mise en place della postazione</li><li>● Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'attrezzatura in uso nei laboratori</li><li>● Gli utensili di pertinenza</li><li>● Macchinari specifici</li><li>● Prodotti enogastronomici regionali e locali</li><li>● Merceologia alimentare:<ul style="list-style-type: none"><li>- cereali</li><li>- legumi</li><li>- latte e derivati</li><li>- uova</li><li>- prodotti ittici</li><li>- carni da macello e classificazione</li><li>- ortaggi</li><li>- allergeni</li></ul></li><li>● Metodi di conservazione degli alimenti</li><li>● Metodi di cottura degli alimenti</li><li>● La postazione di lavoro</li><li>● Terminologie tecniche di settore</li><li>● Lievitati di base e pane da ristorazione</li><li>● Principali tecniche di taglio</li><li>● Prevenzione infortuni</li><li>● percezione del rischio</li><li>● rischi specifici</li><li>● rischi ambientali</li><li>● segnaletica</li><li>● D.P.I. e D.P.C.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>● Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale</li><li>● Gestire dati, informazioni e contenuti digitali</li><li>● Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell'interazione sociale, di studio, professionali.</li><li>● Individuare gli allergeni</li><li>● Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime</li><li>● Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze</li><li>● Organizzare il proprio lavoro</li><li>● Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali</li><li>● Ricercare nel web informazioni,</li><li>● Sviluppare contenuti digitali</li><li>● Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>● Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>● Normativa sugli allergeni</li><li>● Nozioni di primo soccorso</li><li>● Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.</li><li>● Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>● Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>● Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>● Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.</li><li>● Ruoli della brigata di cucina</li><li>● Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li><li>● Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li><li>● Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.</li><li>● Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.</li><li>● Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.</li><li>● Sostenibilità e sviluppo del digitale</li><li>● Stagionalità dei prodotti</li><li>● Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li><li>● Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)</li><li>● Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo</li><li>● Tecniche di conservazione degli alimenti</li><li>● Tecniche di cottura tradizionali e innovative</li><li>● Tecniche di impasto e controllo della lievitazione</li><li>● Tecniche di panificazione da ristorazione</li><li>● Tecniche di redazione di ricette</li><li>● Tecniche di taglio delle materie prime</li><li>● Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.</li><li>● Tipologie di menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro</li><li>● igiene personale, divisa</li><li>● smaltimento rifiuti</li><li>● gli allergeni, normativa nella ristorazione</li><li>● creazione di file digitali per la raccolta dati/ricette</li><li>● browser web</li></ul>
---	--	---