



**DIPARTIMENTO di-
GASTRONOMIA E ARTE BIANCA**

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2018/2019



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

**Avancini Marika
Brighenti Gianni
Gatti Piergiorgio
D'ascoli Mario
Tonidandel Fabio**

**LPP_G - Laboratorio Professionale
Propedeutico di Gastronomia**

CLASSI 1°

COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO

MATERIA: Laboratorio Professionale Propedeutico di Gastronomia

CLASSE 1°

I.1. -Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni

I.2. - Il laboratorio di cucina: aree di lavoro

I.3. -Attrezzature e utensili

I.4. -Realizza un prodotto base

NELLO SPECIFICO - definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni.

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

- realizzare un prodotto/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, verificando il proprio operato ed i risultati raggiunti
- **OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 1^**

- presentarsi con un buon livello di igiene personale;
- presentarsi con la divisa completa, pulita, dignitosa e con tutto il materiale didattico;
- sapere eseguire la completa pulizia e sanificazione della postazione di lavoro seguendo il protocollo di buona prassi igienico sanitaria;
- applicazione delle più elementari norme di conservazione degli alimenti;
- utilizzo corretto dei coltelli (vedi impugnatura, pulizia, trasporto e deposito in completa sicurezza);
- utilizzo corretto dei macchinari di cucina come previsto dalla legge 81\2008;
- applicazione corretta della raccolta differenziata;
- preparazione di pietanze secondo gli standard di base, seguendo le indicazioni dell'insegnante;
- esposizione di una mise en place semplice.

NUCLEI FONDANTI:

- La divisa del cuoco
- Controlli base di materiali alimentari
- Lavorazione base degli alimenti
- Normative ambientali, fattori d'inquinamento
- Normative e dispositivi igienico-sanitarie, e di sicurezza
- Norme comportamentali e professionali
- Principali apparecchiature, attrezzature, strumenti di settore
- Procedure, protocolli e tecniche d'igiene, pulizia e riordino
- Segnali di divieto e prescrizione correlate
- Tecniche di base di cucina e principali metodi 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 L.P.P.G	CONCETTI DI BASE: SICUREZZA E IGIENE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI d
U2. – Sicurezza negli ambienti di lavoro <ul style="list-style-type: none"> - Prevenzione infortuni - Percezione del rischio - Rischi specifici - Rischi ambientali - D.P.I - Uso corretto attrezzature - Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro - Igiene personale 	<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</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>Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>

MODULO 2 L.P.P.G	CONCETTI DI BASE: UTENSILI E ATTREZZATURE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
U2.– La codifica degli utensili e attrezzature 1. L'attrezzatura in uso nei laboratori 2. Gli utensili di pertinenza 3. Macchinari specifici	Riconosce e comprende l'utilizzo delle principali attrezzature, macchinari e utensili di settore	Conosce le principali attrezzature in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce i principali utensili in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce i principali macchinari in uso e il loro utilizzo appropriato	Utilizza degli utensili idonei al tipo di lavorazione richiesta Utilizza le attrezzature idonee al tipo di lavorazione richiesta Utilizza i macchinari idonei al tipo di lavorazione richiesta	Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore

MODULO 3 L.P.P.G	CONCETTI DI BASE: MATERIE PRIME			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
UD3.– Cenni di merceologia alimentare <ol style="list-style-type: none"> 1. Classificazione Ortaggi 2. I grassi 3. I condimenti ausiliari 4. Cenni sulle farine 5. Latte e derivati 6. Le carni 	Riconosce i principali prodotti alimentari la loro conservazione, utilizzati nelle ricette.	<p>Conosce la classificazione dei principali prodotti ortofrutticoli, grassi, condimenti ausiliari, sfarinati, utilizzati nei menù previsti.</p> <p>Conosce la classificazione per tipologia qualitativa (1°-2°-3° taglio) delle carni in utilizzo nei menu previsti</p> <p>Conosce la classificazione del latte e cenni dei suoi principali derivati</p> <p>Conosce le varie temperature di conservazione</p>	<p>Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta.</p> <p>Esegue il corretto stoccaggio delle materie prime base, lavorate e semilavorate in utilizzo in laboratorio.</p>	<p>Conosce i principali tecniche di conservazione</p> <p>Distingue i principali ingredienti inseriti nei menu</p>

MODULO 4 L.P.P.G	CONCETTI DI BASE: METODI DI COTTURA E PRODUZIONE ALIMENTARE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
UDA – Le principali tipologie di cottura <ol style="list-style-type: none"> 1. Bollire/vapore 2. Friggere 3. Arrostitire 4. Grigliare 5. Cottura in umido 6. Cottura al salto 7. Lavorazioni base (taglio, preparazioni e cotture) 	Realizzare un prodotto/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, (menu del giorno) verificando le materie prime in utilizzo, rispettando la normativa riguardante la sicurezza e l'igiene.	Conosce le modificazioni che avvengono durante le cotture. Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura Conosce gli standard qualitativi di un prodotto finito (gusto, colore)	Mette in relazione attrezzature idonee per le varie tipologie di cottura richieste. Riconosce assaggiando, osservando gli standard qualitativi di un prodotto finito.	Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura Realizzazione di un prodotto base



DIPARTIMENTO di ARTE BIANCA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2018-2019



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

**CERBARO NICOLA
GIRARDELLI
TIZIANA
Monreale
Antonino**

L.P.P Arte Bianca

CLASSI 1^e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF. BALDO VALENTINO

A.F. 2018-2019 - DIPARTIMENTO DI ARTE BIANCA
- P.A.M. (Piano Annuale di Materia)
- CLASSI 1[^]. – h 102 annuali - Verifiche: Osservativa sistematica in laboratorio (orali facoltative a discrezione dell'insegnante) .

LA GASTRONOMIA E A.B., CONCORRE AL TERMINE DEL PERCORSO TRIENNALE A METTERE LO STUDENTE IN GRADO DI:

- I.1. -Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni
- I.2. - Il laboratorio di arte bianca/pasticceria : aree di lavoro
- I.3. -Attrezzature e utensili
- I.4. -Realizza un prodotto base

NELLO SPECIFICO - definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni.

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

- realizzare un prodotto/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, verificando il proprio operato ed i risultati raggiunti
- **OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 1[^]**
- presentarsi con un buon livello di igiene personale;
- presentarsi con la divisa completa, pulita, dignitosa e con tutto il materiale didattico;
- sapere eseguire la completa pulizia e sanificazione della postazione di lavoro seguendo il protocollo di buona prassi igienico sanitaria;
- applicazione delle più elementari norme di conservazione degli alimenti;
- utilizzo corretto dei coltelli (vedi impugnatura, pulizia, trasporto e deposito in completa sicurezza);
- utilizzo corretto dei macchinari di arte bianca come previsto dalla legge 81/2008;
- applicazione corretta della raccolta differenziata;
- preparazione di pietanze secondo gli standard di base, seguendo le indicazioni dell'insegnante;
- esposizione di una mise en place semplice.

NUCLEI FONDANTI:

- La divisa del Pasticcere
- Controlli base di materiali alimentari
- Lavorazione base degli alimenti
- Normative ambientali, fattori d'inquinamento
- Normative e dispositivi igienico-sanitarie, e di sicurezza
- Norme comportamentali e professionali
- Principali apparecchiature, attrezzature, strumenti di settore
- Procedure, protocolli e tecniche d'igiene, pulizia e riordino
- Segnali di divieto e prescrizione correlate
- Tecniche di base di e principali metodi di cottura.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Per ogni quadrimestre verrà effettuata almeno una verifica orale

Nella valutazione dei 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 SICUREZZA IGIENE	CONCETTI DI BASE: LABORATORIO PROFESSIONALE PROPEDEUTICO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
U2. – Sicurezza negli ambienti di lavoro 1. Prevenzione infortuni 2. Percezione del rischio 3. Rischi specifici 4. Rischi ambientali 5. D.P.I 6. Uso corretto attrezzature 7. Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro 8. 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	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 Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento

MODULO 2 UTENSILI E ATREZZATURE	CONCETTI DI BASE: LABORATORIO PROFESSIONALE PROPEDEUTICO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
U2.– La codifica degli utensili e attrezzature 1. L'attrezzatura in uso nei laboratori 2. Gli utensili di pertinenza 3. Macchinari specifici	Riconosce e comprende l'utilizzo delle principali attrezzature, macchinari e utensili di settore	Conosce le principali attrezzature in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce i principali utensili in uso e il loro utilizzo appropriato Conosce i principali macchinari in uso e il loro utilizzo appropriato	Utilizza degli utensili idonei al tipo di lavorazione richiesta Utilizza le attrezzature idonee al tipo di lavorazione richiesta Utilizza i macchinari idonei al tipo di lavorazione richiesta	Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore

MODULO 3 MATERIE PRIME	CONCETTI DI BASE: LABORATORIO PROFESSIONALE PROPEDEUTICO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZ IALI
UD3.– Cenni di merceologia alimentare 1. I Grassi 2. Cenni sulle farine 3. Latte e derivati	Riconosce i principali prodotti alimentari la loro conservazione, utilizzati nelle ricette.	Conosce la classificazione dei principali prodotti frutticoli, grassi,, sfarinati, utilizzati nei menù previsti. Conosce la classificazione del latte e cenni dei suoi principali derivati Conosce le varie temperature di conservazione	Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta. Esegue il corretto stoccaggio delle materie prime base, lavorate e semilavorate in utilizzo in laboratorio.	Conosce i principali tecniche di conservazione Distingue i principali ingredienti inseriti nei menu

MODULO 4 METODI DI COTTURA E PRODUZIONE ALIMENTARE	CONCETTI DI BASE: LABORATORIO PROFESSIONALE PROPEDEUTICO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD4.– Le principali lavorazioni di base(pulitura, taglio e cottura) 1. Conoscenza e cottura in forni statici.	Realizzare un prodotto/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, (menu del giorno) verificando le materie prime in utilizzo, rispettando la normativa riguardante la sicurezza e l'igiene.	Conosce le modificazioni che avvengono durante le cotture. Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura Conosce gli standard qualitativi di un prodotto finito (gusto,colore)	Mette in relazione attrezzature idonee per le varie tipologie di cottura richieste. Riconosce assaggiando, osservando gli standard qualitativi di un prodotto finito.	Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura Realizzazione di un prodotto base