



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

D'ascoli Mario

Tonidandel Fabio

**PO_G - Processi Operativi di
Gastronomia**

CLASSI 2^e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO

A.F. 2018/2019 - DIPARTIMENTO di-
Gastronomia e Arte bianca

MATERIA: Processi Operativi di Gastronomia

CLASSE 2°

A.F. 2018/2019 - DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

- P.A.M. (Piano Annuale di Materia)

- **CLASSI 2^.** – h 221 annuali – verifiche: 1 disciplinare per competenze secondo quadrimestre verifica data da osservazione sistematica in laboratorio (orali, e scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .

- - Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni
- - Il laboratorio di cucina/arte bianca: aree di lavoro
- - Attrezzature e utensili
- - Analizza e descrive la realizzazione di un prodotto/servizio

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:

A - allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientale

B -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

C - scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 2^

- Saper applicare la normativa di haccp e di salvaguardia ambientale
- Saper approntare la postazione di lavoro
- Utilizzare correttamente i DPI,
- Saper realizzare un semplice prodotto di gastronomia
- Conoscere ed applicare i processi di controllo e di conservazione degli alimenti.

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

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 del percorso scolastico. 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 del percorso scolastico.	DEL TUTTO NON SUFFICIENTE	3-2

MODULO 1 P.O_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
Sicurezza negli ambienti di lavoro 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>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>

MODULO 2 P.O_G	PREPARAZIONI E LAVORAZIONI DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Le preparazioni e lavorazioni di base – La mise en place di cucina – La ricetta e le relative procedure – 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 degli utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta Applica procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata Applica metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti Lavora applicando 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 P.O_G	COTTURE, MANTENIMENTO E SERVIZIO DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
Cotture mantenimento servizio M.1. Processi operativi di produzione M.2. Metodi di cottura M.3. Temperatura di mantenimento durante il servizio M.4. Modalità di servizio M.5. Recupero e abbattimento M.6. 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	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