



**DIPARTIMENTO
di
PASTICCERIA E ARTE BIANCA**

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2018/2019



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

**DOCENTI:
Monreale
Antonino
Novelli Tiziana**

**T.T.O.P.L PASTICCERIA E ARTE
BIANCA**

CLASSI 2^e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF. BALDO VALENTINO

A.F. 2018/20189- DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

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

- CLASSI 2[^]. – h 34 annuali - Prove: Scritte 1 primo quadrimestre e 1 secondo quadrimestre (orali facoltative a discrezione dell'insegnante) .

LA PASTICCERIA E ARTE BIANCA , 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 pasticceria e arte bianca: aree di lavoro
- I.3. -Attrezzature e utensili
- I.4. 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 SECONDO ANNO PROPEDEUTICO L'INSEGNAMENTO METTE LO STUDENTE IN GRADO DI ACQUISIRE LE SEGUENTI COMPETENZE:

A- Identificare il reparto come un organico insieme di ruoli, processi produttivi e risorse

B- cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione di prodotti di pasticceria e dell'arte bianca nel contesto locale.

OGGETTIVI MINIMI: CLASSE 2[^]

- Individuare i ruoli all'interno del reparto di pasticceria, e le loro interconnessioni
- riconoscere la gerarchia dei ruoli,
- conoscere ed applicare le regole della marcia avanti e della separazione dei percorsi degli alimenti.
- Le regole della raccolta differenziata

NUCLEI FONDANTI:

- Le imprese di ristorazione : produzione di pasticceria e arte bianca; pubblici esercizi; complessi turistico-recettivi.
- Le partite della brigata di pasticceria e rispettivi compiti, le interazioni delle varie partite.
- La suddivisione della produzione in vari gruppi o partite
- Gli ambienti della pasticceria: locali di deposito; area preparazione cibi;
- Il collegamento fra gli spazi: la regola della marcia avanti; la separazione dei percorsi.
- Le pasticcerie moderne. Le alimentazioni alternative:
- Caratteristiche della produzione di pasticceria e arte bianca regionale e locale.

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 SICUREZZA	CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 4 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD6. – 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	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	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 pasticceria e arte bianca. Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore	Comprende il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali	Riconoscere le situazioni di rischio Riconosce la segnaletica Conosce i D.P.I

MODULO 2 AMBIENTI E SPAZZI DI LAVORO	CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 3 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD6.– La codifica degli ambienti lavorativi 1. I reparti produttivi della pasticceria e arte bianca. 2. I reparti di stoccaggio (alimentare e non alimentare) 3. I reparti di lavaggio e disbrigo	Comprende e descrive l'utilizzo corretto dei vari reparti della pasticceria, arte bianca e le loro connessioni durante il ciclo produttivo	Conosce la suddivisione dei vari reparti di pasticceria e arte bianca. Conosce il corretto utilizzo dei vari reparti di pasticceria e arte bianca. Conosce l'interconnessione tra i vari reparti	Descrive le principali caratteristiche dei vari reparti di pasticceria e arte bianca.	Riconosce l'utilizzo delle principali aree di produzione, stoccaggio e pulizia e disbrigo.

MODULO 3 LA BRIGATA DI CUCINA		CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 2 ore
UNITÀ DI LAVORO		COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD3 – L'organigramma di cucina 1. Lo staff 2. Ruoli professionali 3. Interazioni		Riconosce le principali figure di staff, comprende il ruolo e la posizione gerarchica nell'organizzazione del lavoro di pasticceria e arte bianca. Coglie l'importanza delle interazioni tra i vari reparti.	Le varie tipologie delle brigate di pasticceria e arte bianca. Le gerarchie Le singole partite e le relative competenze I collegamenti tra i vari reparti del settore di riferimento.	Individuare, attraverso rappresentazioni schematiche delle organizzazioni di settore, i principali ruoli, le relative mansioni delle varie figure professionali e i collegamenti all'interno dei Processi lavorativi del settore strutturali ricettive e di ospitalità	Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni

MODULO 4 MATERIE PRIME	CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 6 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD4.– Cenni di merceologia alimentare <ol style="list-style-type: none"> 1. Classificazione Frutta. 2. I grassi. 3. I condimenti alternativi. 4. Cenni sulle farine. 5. Latte e derivati. 6. Lievitazioni. 	<p>Riconosce nello specifico i principali prodotti alimentari la loro conservazione, utilizzati nelle ricette dei dolci.</p>	<p>Conosce la classificazione e l'utilizzo in pasticceria e arte bianca dei principali prodotti frutticoli, grassi, condimenti alternativi, sfarinati, latticini e derivati utilizzati nei menù previsti.</p> <p>Conosce i principali prodotti di lievitazione.</p> <p>Conosce i più diffusi aromi.</p> <p>Conosce la classificazione per tipologia qualitativa, classificazione merceologica secondo la tipologia di farine in utilizzo nei dolci previsti.</p> <p>Conoscenza dei prodotti lattiero-caseari</p> <p>Conosce le varie temperature di conservazione</p>	<p>Mette in connessione i vari ingredienti la loro filiera produttiva, e le principali caratteristiche di qualità per formare un dolce.</p>	<p>Conosce i principali tecniche di conservazione</p> <p>Distingue sa classificare e utilizzare i principali ingredienti inseriti in un dolce.</p>

MODULO 5 METODI E TECNICHE DI COTTURA	CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 2 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD5.– Le principali tipologie di cottura 1. Tipologia di forni 2. Friggere 3. Bassa pastorizzazione 4. Cottura a vapore 5. Cottura dello zucchero 6. Cottura uova 7. La classificazione del lievitato	Identifica le tecniche specifiche di cottura adeguate per la realizzazione del prodotto richiesto	Conosce i cambiamenti e le modificazioni che avvengono durante le cotture. Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura Conosce le varie tipologie di cottura richieste per la realizzazione di un prodotto.	Mette in relazione attrezzature e tecniche idonee per le varie tipologie di cottura richieste.	Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione.

MODULO 6 LE CUCINE MODERNE	CONCETTI DI BASE DI TECNICHE TECNOLOGIE e ORGANIZZAZIONE PROCESSI LAVORATIVI			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 3 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
UD6.– L'alimentazione moderna, di tendenza e alternativa 1. La Pasticceria e arte bianca con prodotti alternativi 2. Nuove tendenze	Comprende e descrive le varie tendenze e richieste del mercato di riferimento	Conosce le principali tendenze della pasticceria moderna	Descrive le principali caratteristiche delle varie tipologie di pasticceria alternativa	Conosce le principali tendenze della pasticceria moderna