



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:

Caputo Luigi

Collini Corrado

**TTOPL_G- Tecniche, tecnologie e
organizzazione dei processi
lavorativi di Gastronomia**

CLASSI 3^e

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

**MATERIA: Tecniche, Tecnologie e Organizzazione dei Processi Lavorativi di
Gastronomia**

CLASSE 3°

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

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

**- CLASSI 3^ . – h 31 annuali - Prove: Scritte 1 primo quadrimestre e 1 secondo quadrimestre
(orali e ulteriori prove scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .**

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

NELLO SPECIFICO: cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione nella produzione di servizi/prodotti gastronomici/ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale, nazionale e internazionale

1. riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale
2. riconosce la stagionalità degli alimenti in relazione al contesto
3. riconosce la classificazione dei prodotti gastronomici/ristorativi in relazione alla provenienza e al tipo di produzione

OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 3^

- Riconosce e classifica prodotti di arte Bianca /gastronomici e relative tecniche di lavorazione in base alla stagionalità e al contesto locale, nazionale e internazionale.

NUCLEI FONDANTI:

- Prodotti tipici locali e nazionali, i marchi di qualità (IGP;DOC;STG;BIO;)
- La qualità di un prodotto/servizio in relazione alla stagionalità delle materie prime.
- La suddivisione del menù nelle varie partite
- Le materie e tecniche di lavorazione e conservazione
- Caratteristiche della produzione gastronomica 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 T.T.O.P.L_G	SICUREZZA			
	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/OTTOB. Durata: 2 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>– Sicurezza negli ambienti di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prevenzione infortuni – Percezione del rischio – Rischi specifici – Rischi ambientali – D.P.I – Uso corretto attrezzature 	<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>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>Comprende il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro</p> <p>Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni</p> <p>Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali</p>	<p>Riconoscere le situazioni di rischio</p> <p>Riconosce la segnaletica</p> <p>Conosce i D.P.I</p>

MODULO 2 T.T.O.P.L_G	MATERIE PRIME			
	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: 21 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>– Classificazione e qualità degli alimenti</p> <p>1. Le materie prime di origine animale</p> <p>2. Le materie prime di origine vegetale anche in riferimento alla stagionalità</p> <p>3. Lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari</p> <p>4. I marchi di qualità</p>	<p>1. riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale</p> <p>2. riconosce la stagionalità degli alimenti in relazione al contesto</p> <p>3. riconosce i marchi di qualità</p>	<p>Conosce l'origine delle le materie prime</p> <p>Conosce la stagionalità degli alimenti</p> <p>Conosce la normativa di riferimento per il riconoscimento di un marchio di qualità</p>	<p>Progetta un prodotto servizio tenendo conto della qualità e della stagionalità delle materie prime.</p>	<p>Inserisce nella progettazione di un menu le materie prime tenendo conto dell'origine della stagionalità e della qualità.</p>

MODULO 3 T.T.O.P.L_G	METODI E TECNICHE DI COTTURA			
	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: 8 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>Tutte le tipologie di cottura tradizionale e cenni alle tecniche di nuova tendenza</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bollire/vapore 2. Friggere 3. Arrostire 4. Grigliare 5. Cottura in umido 6. Cottura al salto 7. Cottura a bassa temperatura 	<p>- Riconosce le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionale</p>	<p>Conosce i cambiamenti e le modificazioni che avvengono durante le cotture.</p> <p>Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura</p> <p>Conosce le varie tipologie di cottura richieste per la realizzazione di un prodotto.</p> <p>Conosce le varie tipologie di cottura mettendole in relazione per la produzione di un menu</p>	<p>Descrive le tecniche di cottura adeguate per valorizzare la qualità delle materie prima</p> <p>Utilizza nella descrizione di un menu le tecniche di cottura adeguate per la produzione di preparazioni regionali nazionali e internazionali</p>	<p>Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione in relazione al contesto.</p>