

**DENOMINAZIONE MATERIA:
TECNICHE, TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI (cucina)**

MODULI DELLA MATERIA:

1. TECNICA AULA
2. LABORATORIO DIDATTICO DI CUCINA
3. LABORATORIO DIDATTICO DI PASTICCERIA E ARTE BIANCA

COMPETENZE DELLA MATERIA

1. 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.
2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
3. 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
4. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
5. Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Tecnica aula	Competenze: 1 / 4	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il proprio lavoro • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro • Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore • Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti • Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti • Applicare la normativa HACCP • Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti • Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore • Ruoli della brigata di cucina • Tecniche di conservazione degli alimenti • Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare • Elementi di ergonomia • Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati • Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento • Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione) • Tecniche di redazione di ricette • Stagionalità dei prodotti • Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure) • Metodi di conservazione degli alimenti • Mise en place della postazione 	<p>Normative di sicurezza 81/2008 e HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore • Norme di sicurezza previste dalla legge 81/2008 • Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare • Elementi di ergonomia • Smaltimento in modo corretto dei rifiuti secondo le disposizioni fatte da AMNU, i ragazzi in autonomia dovranno differenziare correttamente le carta, gli imballaggi leggeri, il vetro il cartone e l'umido. In autonomia dovranno procedere a portare il tutto negli appositi bidoni. <p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento della temperatura) <p>Merceologia alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • I fondi di cucina • Prime nozioni delle carni da macello • Prime nozioni sui Latticini • Prime nozioni sui prodotti ittici • Prime nozioni sulla classificazione dei primi piatti <p>Gestione del laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place • Attrezzatura, modalità d'uso e manutenzione • La brigata di cucina <p>Tecniche di cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accenni sulle cotture tradizionali quali: cotture al forno, alla griglia, saltate in padella, gratinare, alla griglia. Cotture in umido, bollire, vapore, sbianchire. Cotture nei grassi, frittura. • Cotture miste, brasare, stufare, glassare.
Laboratorio didattico di cucina	Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il proprio lavoro • Rispettare i tempi di lavoro • Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore • Applicare forme, processi e metodologie di 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore • Tecniche di conservazione degli alimenti • Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare • Confezionamento ed etichettatura dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulizia e riordino del laboratorio in conformità delle norme HACCP applicando il protocollo specifico • Attuazione e osservanza delle norme di sicurezza previste dalla legge 81/2008 • Individuazione alimenti contenenti allergeni • Utilizzo corretto delle attrezzature • Mise en place della postazione • Smaltimento in modo corretto dei rifiuti secondo le disposizioni fatte da AMNU, i ragazzi in autonomia dovranno differenziare correttamente le carta, gli imballaggi leggeri, il vetro il cartone e l'umido. In autonomia dovranno procedere a portare il tutto negli appositi bidoni. • Tecniche di Impasto

		<ul style="list-style-type: none"> smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti Applicare la normativa HACCP Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere Utilizzare metodi di cottura Applicare tecniche di cottura adatte alla materie prime utilizzate Predisporre i semilavorati in porzioni Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento) Tecniche di cottura tradizionali e innovative Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate Processi di cottura dei vari ingredienti Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure) Metodi di conservazione degli alimenti Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri Processi di produzione di creme dolci e salate per farciture Mise en place della postazione 	<ul style="list-style-type: none"> Cotture tradizionali quali: cotture al forno, alla griglia, saltate in padella, gratinare, alla griglia. Cotture in umido: bollire, vapore, sbianchire. Cotture miste: brasare, stufare, glassare Procedure corrette per la realizzazione di piatti semplici e composti rispettando il ricettario della dispensa in uso nell'Istituto Impasti base della cucina nazionale e internazionale quali pasta alimentare, fondi, salse madri..... Ricette base della tradizione Trentina nazionale e internazionale Porzionare le pietanze in base alla tipologia di menù Stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati in conformità alle norme HACCP Metodi di stoccaggio dei semilavorati, etichettatura e conservazione Servizio mensa Tecniche di lavoro Tecniche base di impiattamento, abbinamento colori e forme
Pasticceria e arte bianca	Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5	<ul style="list-style-type: none"> Rispettare i tempi di lavoro Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti Applicare la normativa HACCP Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere Applicare tecniche di cottura adatte alla materie prime utilizzate Predisporre i semilavorati in porzioni Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> Principali terminologie tecniche di settore/processo Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore Nozioni di primo soccorso Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore Tecniche di conservazione degli alimenti Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento) Tecniche di cottura tradizionali e innovative Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate Processi di cottura dei vari ingredienti Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure) Metodi di conservazione degli alimenti Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri Processi di produzione di creme dolci e salate per farciture Mise en place della postazione 	<ul style="list-style-type: none"> Haccp Sicurezza sul lavoro 81/2008 Preparazioni di base (pasta frolla, sfoglia, pate choux,...) Metodi di stoccaggio dei semilavorati, etichettatura e conservazione Impasti lievitati base La base della panificazione, impasti diretti Ricette base della tradizione Le materie prime e la stagionalità in pasticceria Tecniche di lavoro, dolci classici Degustazione organolettica dei prodotti finiti con elementi di autovalutazione
METODOLOGIA DIDATTICA/ ATTIVITA'	<ul style="list-style-type: none"> Brainstorming (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato) spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo) esercitazione pratiche, scritte e orali stesura ed utilizzo del quaderno e del libro di testo lavori individuali, a coppie e di gruppo 			

	<ul style="list-style-type: none">• uscite didattiche e partecipazione a laboratori• utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none">• verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento.• verifiche pratiche orali e verifica "di comprensione" durante la spiegazione e le attività svolte• verifiche pratiche in laboratorio, singole o di gruppo• svolgimento di relazioni relative ad eventuali uscite didattiche ed interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo