



Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme



**PROGRAMMAZIONE DI AREA DISCIPLINARE
CLASSI TERZE/QUARTE IP**

DISCIPLINA:	ENOGASTRONOMIA
ANNO DI CORSO	QUARTO
ARTICOLAZIONE	Laboratorio di arte bianca e pasticceria
N. ORE SETTIMANALI	7

A. S.	2021/22
--------------	---------

DOCENTI DELL'AREA
<u><i>COORDINATORE D'AREA</i></u>
BECHERINI LUCA
ZUROLO FRANCESCO
NICOLACI FRANCESCO
CALVETTI NANCY
SPELGATTI MAURO
PETILLO DIOMEDE
VALCEPINA MARCO
CATANZARO SILVIA
ZUCCHETTO CINZIA

INDICE

- 1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**
- 2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI**
- 3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO E DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE**
- 4. VERIFICA E VALUTAZIONE**
- 5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI**
- 6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA**

7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

8. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI

Lezione pratica, lezione frontale, visite settoriali

3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO, DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Si perseguirà la personalizzazione del lavoro, sia per recupero e potenziamento (anche con indicazioni di lavoro a casa, quando possibile), sia per la valorizzazione delle eccellenze. Verranno messe in atto attività di tutoring da parte delle eccellenze per i compagni meno abili. Le eccellenze, in alcuni momenti, possono gestire parte della lezione o proporre attività

4. VERIFICA E VALUTAZIONE (MISURAZIONE e VALUTAZIONE DIAGNOSTICA IN INGRESSO, INTERMEDIA e FINALE)

La prestazione è un'attività che ha lo scopo di verificare come lo studente sa utilizzare in modo significativo un ampio numero non solo di conoscenze ma anche di abilità in situazioni contestualizzate reali o simili al reale.

Valutare i risultati di apprendimento significa tenere conto di una sequenza di passi atti a :

- Definire con chiarezza e precisione la finalità della valutazione e il momento del percorso apprenditivo in cui si colloca;
- Precisare cosa si vuole valutare al termine di un'attività di istruzione;
- Specificare i compiti o la prestazione richiesti;
- Specificare i criteri relativi ai livelli di prestazione richiesti;

- Permettere l'autovalutazione nella forma della consapevolezza dell'errore.

La verifica del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

Nell'ottica della riforma il processo di valutazione tenderà a verificare l'acquisizione di competenze e di abilità oltre che di conoscenze, così come appare dalla programmazioni predisposte.

Le griglie di misurazione e di valutazione utilizzate saranno coerenti con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

I passi sono:

1. Fase diagnostica: *analisi di contesto*

-*Prove scritte, pratiche e orali intermedie: prove formative, prove sommative intermedie:*

Prove tecnico pratiche di laboratorio di pasticceria e arte bianca

Autonomia operativa

Manualità

Applicazione delle buone prassi di sicurezza e igienico sanitarie

Corretta applicazione metodi e tecniche di cottura

Corretta gestione operazioni di riordino e sanificazione

Prove scritte strutturate e semistrutturate

-*Prove sommative di accertamento delle competenze o elementi di competenze sviluppati:*

Indicare:

- le tipologie di verifica che si intendono somministrare; (*scritte, pratiche e orali)

-*Interventi di rinforzo:* al termine di ogni unità formativa/modulo; attraverso attività di recupero in itinere o extracurricolari in periodi e in modalità istituzionalizzati; attraverso attività personalizzate e/o di studio autonomo.

5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

L'opzione " Laboratorio di arte bianca e pasticceria " afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "STESSA OPZIONE" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA ", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO: UDA Scuola e Territorio . COMPETENZA P5
(si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali)**

Periodo di realizzazione: mesi SETTEMBRE/NOVEMBRE

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Presentarsi in modo professionale. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici. Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali. Saper riconoscere i diversi cereali, le loro preparazioni e i principali primi piatti del territorio in cui si opera.	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Elementi di enogastronomia locale. Conoscere le tecniche di lavorazione Classificazione degli impasti.	I diversi lieviti, Le uova, la classificazione, le proprietà e l'utilizzo in pasticceria I cereali, le farine, gli impasti, la classificazione commerciale,. La classificazione delle farine. La qualità alimentare. I prodotti di qualità del nostro territorio, le basi di pasticceria. La pasticceria nazionale	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	42	Scuola e Territorio

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO: UDA Sostenibile, Sano e Giusto. COMPETENZA P4
(si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali)**

Periodo di realizzazione: mese DURANTE TUTTO L ANNO

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale e internazionale	Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali I criteri di qualità degli alimenti Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria di base Tecniche di stesura delle ricette	Tecniche di pasticceria La pasticceria , nazionale. Gli sfarinati e la forza delle farine W e P/I. Il pane, gli impasti base dolci e salati. Introduzione sulla pasticceria da ricorrenza.	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	60	Sostenibile, Sano e Giusto

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: UDA RECUPERO E APPROFONDIMENTO COMPETENZE P8,

(si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali)**Periodo di realizzazione: mese FEBBRAIO**

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
<p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Saper applicare le tecniche di preparazione per le diverse preparazioni .</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici.</p> <p>Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali.</p> <p>Saper riconoscere i diversi cereali, le loro preparazioni e i principali primi piatti del territorio in cui si opera</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità.</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati</p> <p>Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale.</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Elementi di enogastronomia locale.</p> <p>Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche e di cucina e pasticceria di base</p> <p>Tecniche di stesura delle ricette</p>	<p>La pasticceria da credenza.</p> <p>Ricettario digitalizzato.</p> <p>Le creme basi, e il loro utilizzo in laboratorio, i pani speciali e da ristorazione . I lievitati da prima colazione, pasticceria mignon e regionale</p>	<p>Esempi pratici di utilizzo in laboratorio.</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Lezioni frontali attive</p>	<p>Libri di testo, dispense e video.</p> <p>LIM e multimediali digitali</p>	48	RECUPE RO E APPROF ONDISC O

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: LA COMUNICAZIONE E LE SUE FORME, COMPETENZE P9**(si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali)****Periodo di realizzazione: mese DURANTE TUTTO L ARCO DELL'ANNO**

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
----------------	-------------------	------------------	------------------------	------------------	---------------	------------

<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità.</p> <p>Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati</p> <p>Eeguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale e internazionale</p> <p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, manipolazione e conservazione</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale</p> <p>Elaborare con autonomia operativa ricette di pasticceria innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p>	<p>Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria di base</p> <p>Tecniche di stesura delle ricette</p> <p>Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare</p> <p>Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale e artigianale</p>	<p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP. Operare correttamente in pasticceria applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici. La distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi, la pasticceria salata e la panificazione da ristorante o da laboratorio di arte bianca</p>	<p>Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive</p>	<p>Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali</p>	<p>48</p>	<p>LA COMUNICAZIONE E LE SUE FORME</p>
---	---	---	---	--	-----------	---

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: UDA GESTIONE E CONTROLLO IN AZIENDA COMPETENZA P10 (si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali)						
Periodo di realizzazione: mese MARZO//GIUGNO						
Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità.</p> <p>Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per</p>	<p>Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria</p>	<p>Tecniche di panificazione e pasticceria</p> <p>La pasticceria mignon</p> <p>Le torte regionali e fresche</p> <p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP. Operare correttamente in pasticceria applicando le norme di igiene e saper</p>	<p>Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive</p>	<p>Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali</p>	<p>60</p>	<p>GESTIONE E CONTROLLO IN AZIENDA</p>

<p>i compiti assegnati Eeguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale e nazionale Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, manipolazione e conservazione Elaborare con buona autonomia operativa piatti di pasticceria , nazionale Elaborare con autonomia operativa ricette di pasticceria innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p>	<p>di base Tecniche di stesura delle ricette Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale, Food- Cost</p>	<p>individuare i punti critici. La distribuzione del prodotto: il legume caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi Prodotti dolci e salati da Brunch</p>				
---	---	--	--	--	--	--

Disciplina del docente titolare	Attività previste in presenza	Periodo (I o II quadrimestre)
Lab di are bianca e pasticceria	Scienze dell'alimentazione	Tutto l'anno
Inglese		Tutto l'anno
Lab di are bianca e pasticceria	Processi produttivi	Tutto l'anno

6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: <i>EDUCAZIONE CIVICA</i>			
Tematiche generali	Attività previste	Periodo (I o II quadrimestre)	N. ore
CERTIFICAZIONI DI QUALITA',	ANALISI DELLE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI DI QUALITA', FUNZIONAMENTO DEI CONSORZI DI TUTELA CON RELATIVI DISCIPLINARI E	SECONDO	2+1 PER VERIFICA.

CONSORZI E DISCIPLINARI.	REGOLAMENTI PRODUTTIVI. I PRODOTTI CERTIFICATI		
--------------------------	--	--	--

7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

(le conoscenze e le abilità indicate sono di riferimento ai fini della predisposizione delle attività di recupero e di verifica al termine del 1^ periodo e dell'anno scolastico)

1^ PERIODO

CONOSCENZE	ABILITA'
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Elementi di pasticceria Conoscere le uova, farine, i grassi e lieviti Classificazione degli impasti basi e le loro preparazioni. Classificazione e utilizzo delle farine.	Eseguire con sicurezza le principali preparazioni di base. Presentarsi in modo professionale. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Saper applicare le tecniche di preparazione per le uova, per i fondi per le salse e i loro abbinamenti. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici. Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali. Saper riconoscere le farine gli impasti e, le loro preparazioni
Saper dialogare col cliente	

2^ PERIODO

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. • I criteri di qualità degli alimenti. 	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti
<ul style="list-style-type: none"> • Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. 	Elaborare con buona autonomia operativa ricette regionali, nazionale applicando le normative vigenti.

8. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

Ai fini della validazione della progettazione individuale si stabiliscono come obiettivo minimo le seguenti soglie:

1. Ore lezione effettivamente svolte (ore erogate/ore previste in%): **75 % (soglia stabilita con delibera del CD del 22/09/2016)**
2. Percentuale di svolgimento della Programmazione Individuale: **70 %**
3. Percentuale di alunni con raggiungimento del livello almeno minimo di competenze definite: **60% stabilita dai docenti dell'area**

(il mancato raggiungimento delle soglie definite verrà opportunamente motivato nella relazione individuale di fine anno)

SI ALLEGANO:

- GRIGLIA/E DI CORREZIONE/VALUTAZIONE

San Pellegrino Terme, 08/10/2021

Il Coordinatore d'Area LUCA BECHERINI
(Programmazione approvata e firmata dai docenti dell'Area_M1.36)

GRIGLIA DI CORREZIONE/VALUTAZIONE					
Competenza/ Competenze	Abilità	Conoscenze	Attività previste dalla prova	Indicatori di prestazione	Punteggio (livello. suff.za)
COMPETENZA P16	Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene professionale, la preparazione e la cottura dei prodotti. Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, manipolazione e conservazione Elaborare con buona autonomia operativa preparazioni regionali nazionali Elaborare con autonomia operativa ricette	Tecniche di panificazione e pasticceria Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP. Operare correttamente in cucina e pasticceria applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici. La distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi	Esecuzione pratica di una ricetta.	<i>Corretta impostazione del piano di lavoro</i>	3 (2)
				<i>Scelta dell'attrezzatura e grammatura delle materie prime.</i>	3 (2)
				<i>Rispetto della normativa igienico-sanitaria</i>	4 (2)
Punteggio totale					10 (6)