



TREBISACCE - ORIOLO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010939 del 14/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio Arte bianca e Pasticceria

della CLASSE__3 H CORSO Corso Alberghiero_

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof. LEONARDO GENOVESE

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle proveparallele di ingresso per competenze – Asse Professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	73%	4	27%	0	%	0	%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Gli alunni dimostrano un livello appena sufficiente e con comportamento vivace e a volte distratto. Risulta necessario procedere con continui richiami dell'attenzione e della partecipazione.

1.2 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Le criticità verranno recuperate in itinere in modalità di tutoring e cooperative learning nelle attività laboratoriali.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
Lo spreco alimentare <i>1° Quadrimestre</i>	Saper utilizzare prodotti di stagione della tradizione e del territorio Eseguire e presentare piatti tipici del territorio con alimenti a km 0 e riutilizzo delle parti di scarto.	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione
La dieta mediterranea <i>2° Quadrimestre</i>	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici Eseguire e presentare piatti tipici del territorio	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Produzione dolciaria e processi di trasformazione
COMPETENZE Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. Possedere una conoscenza di base sulle abitudini alimentari degli italiani.
ABILITA' Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. Classificare i dolci Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.
CONOSCENZE Le tecniche di base I metodi di cottura Riconoscere la freschezza degli alimenti
NUCLEI FONDANTI Ripasso degli impasti di base e nuove rivisitazioni Esercitazione Dolci a base di pasta frolla Esercitazione Dolci a base di pasta sfoglia

<p>Esercitazione Dolci al taglio di pasta genoise</p> <p>Esercitazione Dolci lievitati</p> <p>Esercitazione Dolci di pasta choux</p>
<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezioni frontali e partecipate in aula.</p> <p>Lezioni laboratoriali e partecipate .</p> <p>Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Pasticceria</p>
<p>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Simulazione di una brigata operativa</p> <p>Realizzazione di pietanze in laboratorio</p>
<p>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p> <p>Laboratorio scolastico</p>
<p>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <p>Libro di testo</p> <p>Lim</p> <p>Video</p> <p>Lavagna interattiva</p> <p>Classroom per condividere materiale</p>
<p>VALUTAZIONE</p> <p>Osservazione partecipata</p> <p>Elaborati</p> <p>Colloqui</p> <p>Verifiche</p> <p>Esercitazione pratica</p>
<p>TEMPI</p> <p>Ottobre dicembre</p>
<p>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</p>
<p>UNITA' FORMATIVA 2: Processi di trasformazione: l'uso dei prodotti e il rispetto delle materie prime</p>
<p>COMPETENZE</p> <p>Saper utilizzare tecniche lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria.</p> <p>Saper attivare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria</p> <p>Saper utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti dolciari.</p> <p>Saper valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari</p>
<p>ABILITA'</p> <p>Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito.</p> <p>Eseguire preparazioni dolciarie e da forno complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria e di panetteria. Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.</p>
<p>CONOSCENZE</p> <p>L'uso delle attrezzature</p> <p>Gli ingredienti e le grammature</p> <p>Trascrizione ricette</p> <p>Progettazione, finitura e presentazione dei dessert</p>
<p>NUCLEI FONDANTI</p> <p>Torte moderne: bavaresi e mousse.</p> <p>Semifreddi.</p>

Gelati e sorbetti Prodotti salati. Prodotti salati per aperitivi, e monoporzione. Prodotti dolci da pasticceria: biscotteria e mignon. Torte, cake e crostate per le prime colazioni
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate . Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Pasticceria
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> Simulazione di una brigata operativa Preparazioni delle pietanze in laboratorio
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> Aula Laboratorio scolastico
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> Libro di testo Lim Video
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> Gennaio-aprile

Per Educazione Civica si fa riferimento alle unità di apprendimento della programmazione pluridisciplinare allegata al progetto di educazione civica e alla programmazione di classe.

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SI x **NO**

Trebisacce, 12/10/2024

Il Docente
LEONARDO GENOVESE