

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio Arte bianca e Pasticceria

della CLASSE __IV H CORSO Corso Alberghiero__

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof. Stinca Annarita

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
La tutela dell'ambiente <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.	Tutte le materie del Consiglio di Classe
Educazione sostenibile <i>2° Quadrimestre</i>	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici Eseguire e presentare piatti tipici del territorio	Tutte le materie del Consiglio di Classe

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 Esercitazione Dolci al taglio di pasta genoise Esercitazione Dolci lievitati Esercitazione Dolci di pasta choux

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

NO ☐

Trebisacce, 09/10/2023

Il Docente
Annarita Stinca