

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## Enogastronomia E Ospitalità Alberghiera Arte Bianca

della CLASSE \_3\_ CORSO \_H\_

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

*il Docente*  
SAVAGLIA PROF. SERGIO

## 1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

### 1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	85,00	2	15,00	0	0	0	0

### 1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Dalle prove d'ingresso effettuate, dalle rilevazioni informali, dalle tecniche di osservazione e dai colloqui tenuti in classe, la situazione di partenza della classe risulta composta da:

n. 16 discenti, 11 alunni e 5 alunne.

All'interno della classe vi sono 2 alunni certificati PEI e 1 alunni certificati PDP, N2 BES da concordare con le famiglie.

Il livello di interazione fra gli studenti risulta generalmente accettabile, la qualità delle interazioni risulta sopra la sufficiente, così come la capacità di collaborare e di interagire tra pari, osservando un gruppo coeso. Una parte della classe risulta abbastanza scolarizzata, riescono a tenere un comportamento corretto, partecipando e seguendo le lezioni con interesse nei confronti della disciplina, altri con difficoltà seguono le lezioni. La scolarizzazione nel complesso risulta accettabile salvo qualche richiamo dovuto a distrazioni di carattere personali. Dal punto di vista degli apprendimenti la classe, ad una prima osservazione, risulta motivata e interessata alla materia in quanto hanno dimostrato di possedere delle buone conoscenze e competenze di base. Il gruppo classe: si può quindi collocare ad un livello di conoscenze più che soddisfacente.

### 1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Saranno realizzate in itinere durante la regolare attività didattica in laboratorio e attraverso il ripasso volte al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze. L'attività di recupero avrà lo scopo di aumentare il grado di motivazione; sviluppare un maggiormente atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole; e incoraggiare una partecipazione attiva, nonché al consolidamento e potenziamento della materia

## 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
<b>DISUGUAGLIANZE I QUADRIMESTRE I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO</b>	<b>Comprendere i fattori che portano a riconoscere, apprezzare o rifiutare i sapori dei cibi a km zero e i prodotti biologici</b>	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione
<b>VECCHIO, NUOVO E MODERNO II QUADRIMESTRE METODI DI COTTURA</b>	<b>Saper preparare diverse basi e utilizzarle per confezionare vari piatti della cucina creativa senza intaccare le tradizioni culinarie</b>	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione

--	--	--

### 3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

## pasticceria

### Pasticceria

UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 1 :

## Il personale, il laboratorio e l'igiene

#### COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera delle produzioni dolciarie e da forno
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione in relazione al contesto
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera delle produzioni dolciarie e da forno
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione in relazione al contesto
- Applicare le normative vigenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza
- Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione
- richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

#### ABILITA'

- Riconoscere le principali figure professionali del settore dolciario
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento del personale
- Simulare l'organizzazione della brigata di pasticceria
- Calcolare i costi di produzione specifici del settore
- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo
- Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute
- Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di pasticceria
- Identificare i CCP di un'attività di pasticceria
- Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico

- Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione

#### **CONOSCENZE**

- Figure professionali del settore dolciario
- Organizzazione del personale di settore
- Programmazione e organizzazione della produzione
- Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria
- Criteri-guida della progettazione del laboratorio di pasticceria
- Impianti tecnici e opere murarie
- Organizzazione del laboratorio di pasticceria
- Criteri di scelta delle attrezzature
- Utensili e attrezzature in uso in laboratorio
- Principi di una corretta sanificazione del laboratorio e delle attrezzature
- Vantaggi e finalità del sistema HACCP
- "Pacchetto igiene" e disposizioni legislative in materia
- I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe
- Manuale di autocontrollo igienico

#### **NUCLEI FONDANTI**

**Il personale, il laboratorio, l'igiene**

**Il pasticcere professionista e gestore**

**1. Ambiti e professioni della produzione dolciaria**

**2. Professionista competente**

**3. Organizzazione del personale e del lavoro**

**4. Costi di produzione del settore**

**Verifiche**

**Il laboratorio di pasticceria**

**1. Progettazione del laboratorio**

**2. Scelta delle attrezzature**

**3. Attrezzature che generano freddo**

**4. Attrezzature di preparazione**

**5. Attrezzature di cottura**

**6. Utensili e stampi**

**Verifiche**

**C Sicurezza igienica e sistema HACCP**

**1. Igiene professionale**

**2. Sanificazione dell'impianto**

**3. Sistema HACCP**

**4. Realizzazione di un piano di autocontrollo**

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali
- Peer to peer
- Didattica laboratoriale e partecipate.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluzione di casi pratici e professionali</li> <li>• Problem solving; problem finding</li> <li>• Role play; flipped classroom</li> </ul>
<p align="center"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>
<p align="center"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p align="center">Alua Laboratorio</p>
<p align="center"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate</li> <li>• Lim</li> <li>• Video lezione</li> <li>• Lavagna interattiva</li> <li>• Visite guidate in aziende del territorio, pcto</li> </ul>
<p align="center"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>Verifica formativa; verifica sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</p>
<p align="center"><b>TEMPI</b></p> <p>SETTEMBRE GENNAIO</p>

<b>Pasticceria</b>
<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 2 :</p> <p align="center"><b>processi di prima trasformazione: le basi</b></p>
<p align="center"><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria</li> <li>• Attuare strategie d pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria</li> <li>• Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione dolciaria</li> <li>• Ricette della tradizione e loro innovazione</li> <li>• Tecniche di base di pasticceria</li> <li>• Bilanciamento della pasta frolla</li> <li>• Preparazione di paste montate, trolle, cake, stoglia e choux</li> <li>• Programmazione e organizzazione della produzione</li> </ul>
<p align="center"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria</li> <li>• Classificare le creme, le schiume e le emulsioni</li> </ul>

- 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
- Realizzare le principali creme, schiume ed emulsioni di prodotti dolciari
- Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito
- Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria
- Realizzare bavaresi, mousse, semifreddi e gelati
- Applicare tecniche di conservazione ai prodotti dolciari
- Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria
- Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito
- Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria
- Realizzare impasti di base dei prodotti dolciari
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari
- Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria
- Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria e di panetteria
- Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito
- Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria e da forno
- Realizzare impasti di base dei prodotti dolciari
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari e da forno

#### CONOSCENZE

- Programmazione e organizzazione della produzione
- Tecniche di base di pasticceria
- Ricette della tradizione e loro innovazione
- Emulsioni di prodotti dolciari
- Formazione della schiuma e overrun
- Coagulazione dell' uovo
- Legatura con Tarine e amidi
- Creme di base
- tecniche di base di pasticceria
- Preparazione di bavaresi e mousse
- Produzione dei semifreddi e il bilanciamento delle ricette
- Produzione di gelati, sorbetti e granite e il bilanciamento delle ricette
- Ricette della tradizione e loro innovazione

- Programmazione e organizzazione della produzione
- Ricette della tradizione e loro innovazione
- Tecniche di base di pasticceria
- Bilanciamento della pasta frolla
- Preparazione di paste montate, trolle, cake, stoglia e choux
- Programmazione e organizzazione della produzione
- • Programmazione e organizzazione della produzione
- • Tecniche di base di pasticceria e di panetteria
- • Processo di lievitazione
- • Preparazione di impasti lievitati dolci e salati
- • Produzione di base di prodotti lievitati dolci e salati
- • Ricette della tradizione e loro innovazione
- • Produzione e gestione del lievito madre

#### **NUCLEI FONDANTI**

**Processi di prima trasformazione: le basi**

**Creme, schiume ed emulsioni**

**1. Introduzione**

**2. Creme di base all'uovo: crema inglese e zabaione**

**3. Creme di base con farina: crema pasticcera e altre creme**

**4. Creme coagulate a fuoco indiretto**

**5. Schiume senza amidi: panna montata e meringhe**

**6. Emulsioni: cremosi, ganache e creme al burro**

**Torte moderne, semifreddi e gelati**

**1. Torte moderne: bavaresi e mousse**

**2. Semifreddi**

**3. Gelati e sorbetti**

**Impasti di base friabili e soffiati**

**1. Schiume con amidi: paste montate**

**2. Sabbiatura e cremaggio: paste friabili**

**3. Emulsioni con amidi: cake, madeleines e finanziere**

**4. Sfogliatura: pasta sfoglia**

**5. Pregelatinizzazione con amidi: pasta choux**

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali
- Peer to peer
- Didattica laboratoriale e partecipate.
- Soluzione di casi pratici e professionali
- Problem solving; problem finding
- Role play; flipped classroom

<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	
Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.	
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>	
Alua Laboratorio	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate</li> <li>• Lim</li> <li>• Video lezione</li> <li>• Lavagna interattiva</li> <li>• Visite guidate in aziende del territorio, pcto</li> </ul>	
<b>VALUTAZIONE</b>	
<b>Verifica formativa; verifica sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</b>	
<b>TEMPI</b>	
FEBBRAIO GIUGNO	

Profilo epistemologico:

Il docente di Enogastronomia Cucina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti con il cliente e valorizzando la preparazione di piatti e prodotti del Made in Italy e del territorio.

Per tutto quanto non espressamente indicato nella presente programmazione di disciplina si fa riferimento alle programmazioni di dipartimento professionale.

Per le u.d.a. di educazione civica si rimanda alla programmazione di dipartimento professionale.

La programmazione potrebbe subire variazione o modifiche di presentazione e studio delle presenti uda secondo le normative vigenti per insegnamento o per venire incontro alle esigenze degli studenti.

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

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

**SI** ☒

**NO** ☐

Trebisacce, \_04 /10/2023

**Il Docente**  
SAVAGLIA PROF. SERGIO