



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF



Scan me

IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

**IPSCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE** - **SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

ORIOLO - **PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI**

ITS - "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) - **TURISMO** - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E **AGROINDUSTRIA**

Formez^{PA}

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010456 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio Arte bianca e Pasticceria

della CLASSE__IV H CORSO Corso Alberghiero__

ANNO SCOLASTICO 2024/25

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1. Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BAS E		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
7	64			4	36%	11	%

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.

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

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 edel 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
---	---	---

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Produzione dolciaria e processi di trasformazione
<p align="center">COMPETENZE</p> <p>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.</p>
<p align="center">ABILITA'</p> <p>Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. Classificare i dolci</p> <p>Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito.</p> <p>Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.</p>
<p align="center">CONOSCENZE</p> <p>Le tecniche di base I metodi di cottura Riconoscere la freschezza degli alimenti</p>
<p align="center">NUCLEI FONDANTI</p> <p>Ripasso degli impasti di base e nuove rivisitazioni Esercitazione Dolci a base di pasta frolla Esercitazione Dolci a base di pasta sfoglia</p>

SI**N**

<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>	
<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate . Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Pasticceria</p>	
<p>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Simulazione di una brigata operativa Preparazioni delle pietanze in laboratorio</p>	
<p>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratorio scolastico</p>	
<p>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <p>Libro di testo Lim Video</p>	
<p>VALUTAZIONE</p> <p>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</p>	
<p>TEMPI</p> <p>Gennaio-aprile</p>	

Per Educazione Civica si fa riferimento alle unità di apprendimento della programmazione pluri disciplinare 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

