

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010318 del 07/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio Arte bianca e Pasticceria

della CLASSE_5° H CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2024/25

Il Docente
Praino Alessio

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 | % |
| 3 | 21 | 11 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 |

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Sulla base degli esiti delle prove d'ingresso per competenze effettuate a livello dipartimentale emergono risultati critici e sufficienti.

1.3 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 Tec. 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 Tec. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione |

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

1. Tecniche Avanzate di Panificazione e Pasticceria

| | | |
|--|--|--|
| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none">✓ Saper realizzare prodotti di pasticceria e panificazione utilizzando tecniche avanzate.✓ Gestire autonomamente la produzione in un laboratorio di pasticceria, tenendo conto di igiene, sicurezza e qualità. | |
| CONOSCENZE | | ABILITÀ/CAPACITÀ |
| <ul style="list-style-type: none">✓ Normative HACCP e sicurezza alimentare.✓ Principi chimici e fisici applicati alla fermentazione e lievitazione.✓ Tecniche di decorazione e finitura avanzata di prodotti di pasticceria. | | <ul style="list-style-type: none">✓ Applicare tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la produzione di pane speciale.✓ Realizzare decorazioni complesse su torte e dessert.✓ Gestire i tempi e le risorse nella produzione di prodotti da forno. |
| METODOLOGIE | <ul style="list-style-type: none">✓ Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.✓ Lezioni laboratoriali e partecipate.✓ Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.✓ Simulazione di una brigata operativa.✓ Preparazione delle pietanze in laboratorio. | |
| STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI | <ul style="list-style-type: none">✓ Libro di testo✓ Lim✓ Video✓ Classroom per condivisione materiale | |
| VERIFICHE E VALUTAZIONE | <ul style="list-style-type: none">✓ Osservazione partecipata✓ Elaborati✓ Colloqui✓ Verifiche✓ Osservazione✓ Esercitazione pratica | |
| TEMPI | Ottobre/Dicembre | |

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

2. Pasticceria creativa e Innovativa

| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none">✓ Creare ricette innovative utilizzando ingredienti di tendenza.✓ Sperimentare nuove tecniche e combinazioni di sapori. | |
|---|--|--|
| CONOSCENZE | | ABILITÀ/CAPACITÀ |
| <ul style="list-style-type: none">✓ Ingredienti alternativi (gluten free, vegani, ecc.) e loro proprietà.✓ Tecniche di food design e presentazione estetica. | | <ul style="list-style-type: none">✓ Innovare nelle tecniche di lavorazione e presentazione di dessert.✓ Progettare e realizzare un dolce complesso seguendo uno specifico tema. |

| | |
|---------------------------------------|--|
| METODOLOGIE | <ul style="list-style-type: none">✓ Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.✓ Lezioni laboratoriali e partecipate.✓ Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.✓ Simulazione di una brigata operativa.✓ Preparazione delle pietanze in laboratorio. |
| STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI | <ul style="list-style-type: none">✓ Libro di testo✓ Lim✓ Video✓ Classroom per condivisione materiale |
| VERIFICHE E VALUTAZIONE | <ul style="list-style-type: none">✓ Osservazione partecipata✓ Elaborati✓ Colloqui✓ Verifiche✓ Osservazione✓ Esercitazione pratica |
| TEMPI | Gennaio/Marzo |

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

3. Gestione di un laboratorio di pasticceria

| | | |
|--|--|---|
| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none">✓ Organizzare e coordinare un laboratorio di pasticceria.✓ Gestire l'approvvigionamento delle materie prime e ottimizzare i costi. | |
| CONOSCENZE | | ABILITÀ/CAPACITÀ |
| <ul style="list-style-type: none">✓ Normative fiscali e amministrative relative a un laboratorio di pasticceria.✓ Principi di gestione delle risorse umane. | | <ul style="list-style-type: none">✓ Pianificare e gestire la produzione su larga scala.✓ Valutare e monitorare il rendimento del personale in laboratorio. |
| METODOLOGIE | <ul style="list-style-type: none">✓ Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.✓ Lezioni laboratoriali e partecipate.✓ Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.✓ Simulazione di una brigata operativa.✓ Preparazione delle pietanze in laboratorio. | |
| STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI | <ul style="list-style-type: none">✓ Libro di testo✓ Lim✓ Video✓ Classroom per condivisione materiale | |
| VERIFICHE E VALUTAZIONE | <ul style="list-style-type: none">✓ Osservazione partecipata✓ Elaborati✓ Colloqui✓ Verifiche✓ Osservazione✓ Esercitazione pratica | |
| TEMPI | Aprile/Maggio | |

Trebisacce, 02/10/2024

Il Docente
Praino Alessio