

# DIPARTIMENTO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Anno scolastico 2017/18

## PROGRAMMAZIONE ANNUALE DI PASTICCERIA SECONDO BIENNIO (CLASSI TERZE E QUARTE)

### OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi disciplinari sono declinati in conoscenze, abilità e competenze e tengono conto delle indicazioni ministeriali.

**Conoscenze**, intese come il risultato dell'apprendimento di fatti e principi teorici e pratici relativi alla disciplina.

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale
- Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- Programmazione e organizzazione della produzione
- Tecniche di pasticceria
- Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto

**Abilità**, intese come la capacità di applicare le conoscenze per assolvere ai compiti assegnati e risolvere eventuali problemi.

- Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio
- Calcolare i costi di produzione specifici del settore
- Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime
- Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari
- Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico

**Competenze**, intese come la capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali in situazioni di lavoro, applicandole con autonomia e responsabilità.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- **Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico**
- **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno**
- **Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno**
- **Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti**

## **CONTENUTI**

I contenuti verranno definiti e proposti secondo gli opportuni tempi di lavoro, così come ciascun insegnante riterrà necessario dopo aver preso contatto con le singole classi ed aver rilevato le effettive situazioni di partenza.

## **METODOLOGIA E STRUMENTI**

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo.
- Esercitazioni pratiche in laboratorio

Altre metodologie potranno essere:

- Ricerche individuali e/o di gruppo su un determinato argomento
- Proiezione delle video-ricette allegate al testo
- Visite guidate ad aziende dolciarie

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Saranno strumenti di verifica:

- Colloqui e/o prove strutturate e semistrutturate
- Relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.

La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione, l'applicazione pratica.

## **MONOENNIO (CLASSE QUINTA)**

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

Gli obiettivi disciplinari sono declinati in conoscenze, abilità e competenze e tengono conto delle indicazioni ministeriali.

**Conoscenze**, intese come il risultato dell'apprendimento di fatti e principi teorici e pratici relativi alla disciplina.

- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- Criteri e strumenti per la sicurezza igienica
- L'applicazione del sistema haccp
- Conoscere le tecniche di banqueting e di catering
- I marchi di qualità
- Tipologie di intolleranze alimentari
- Conoscere le principali ricette delle tradizioni locali

- I marchi di qualità
- Tipologie di intolleranze alimentari
- Conoscere le principali ricette delle tradizioni locali
- Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto

**Abilità**, intese come la capacità di applicare le conoscenze per assolvere ai compiti assegnati e risolvere eventuali problemi.

- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
  - Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Realizzare dolci con prodotti di qualità e funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Realizzare le principali ricette delle tradizioni locali
  - Eseguire preparazioni dolciarie integrando le diverse tecniche di base
  - Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari

**Competenze**, intese come la capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali in situazioni di lavoro, applicandole con autonomia e responsabilità.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- **Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico**
- **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno**

## CONTENUTI

I contenuti verranno definiti e proposti secondo gli opportuni tempi di lavoro, così come ciascun insegnante riterrà necessario dopo aver preso contatto con le singole classi ed aver rilevato le effettive situazioni di partenza.

## METODOLOGIA E STRUMENTI

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo.
- Esercitazioni pratiche in laboratorio

Altre metodologie potranno essere:

- Ricerche individuali e/o di gruppo su un determinato argomento
- Proiezione delle video-ricette allegate al testo
- Visite guidate ad aziende dolciarie

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

Saranno strumenti di verifica:

- Colloqui e/o prove strutturate e semistrutturate
- Relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.

La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione, l'applicazione pratica.

- Relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.

La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione, l'applicazione pratica.