



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it psis002007@pec.istruzione.it
C.F. n. 80005210416

anno scolastico 2020-2021

MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Classe: 3°

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

CLASSI TERZE PROD. DOLCIARIA

Pesaro, settembre 2020

Classe: 3° sez. N° allievi

Libro di testo adottato:

LABORATORIO DI PASTICCERIA 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali

Autore: Paolo Gentili Alessandro Bertuzzi Casa editrice: CALDERINI

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento

- **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del secondo anno funzionali allo svolgimento del terzo anno
- **UDA 2 PASTICCERE PROFESSIONISTA:**
ambiti e professioni della produzione dolciaria, professionista competente, organizzazione del personale e del lavoro, costi di produzione del settore.
- **UDA 3 LABORATORIO DI PASTICCERIA:**
progettazione dei laboratori, scelta delle attrezzature: attrezzature che generano freddo, attrezzature di preparazione, attrezzature di cottura utensili e stampi.
- **UDA 4 SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP**
igiene professionale, sanificazione dell'impianto, sistema HACCP
- **UDA 5 PREREQUISITI DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA:**
zuccheri e dolcificanti, farine e amidi
- **UDA 6 PROCESSI CHIMICI E FISICI IN PASTICCERIA:** denaturazione delle proteine
formazione del gel.
- **UDA 7 TECNICHE DI BASE E TECNICHE DI PROCESSO:**
sciroppi e bagne, abbattimento e uso del freddo in laboratorio
- **UDA 7 CREME SCHIUME ED EMULSIONI:** creme di base all'uovo: crema inglese e zabaione, creme di base con farina: crema pasticcera e altre creme, creme coagulate a fuoco indiretto, schiume senza amidi: panna montata e meringhe, emulsione: cremosi, ganache, creme al burro
- **UDA 8 IMPASTI DI BASE FRIABILI E SOFFIATI:**
schiume con amidi: paste montate, sabbatura e cremaggio: paste friabili, emulsioni e amidi: cake, sfogliatura: pasta sfoglia, pregelatinizzazione con amidi: pasta choux

OBIETTIVI

CONOSCENZE :

UDA 2

Conoscere gli ambiti di lavoro e le caratteristiche della professione di pasticciere.

UDA 3

Conoscere la struttura del laboratorio, delle attrezzature.

UDA 4

Conoscere il corretto approccio all'igiene degli alimenti e i principi di base del sistema haccp

UDA 5

Conoscere l'origine, la funzione e le caratteristiche dei prodotti.

UDA 6

Conoscere i principi che stanno alla base di tali processi.

UDA 7

Conoscere il metodo corretto e professionale per ottenere, conservare e utilizzare tali prodotti

UDA 8 e 9

Conoscere le ricette, il metodo di ottenimento ed il corretto impiego di tali preparazioni.

COMPETENZE:

Competenze comuni ad ognuna delle UDA in programma nel terzo anno di scuola.

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare tecniche di lavorazione, attrezzature e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici oggetto di lezione.
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali tentando di individuare le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre e realizzare semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze richieste dalla situazione, anche in relazione a semplici necessità dietologiche.

CAPACITA'

UDA 2

Operare nel rispetto delle regole igienico sanitarie, conoscere gli ingredienti, le dosi, e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne; rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne.

UDA 3

Operare nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza. Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce; rispettare le fasi di lavorazione e di cottura dei piatti a base di pesce

UDA 4

Operare nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza. Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. Saper realizzare antipasti freddi e caldi nel rispetto delle regole tecniche.

UDA 5

Operare nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza. Operare in autonomia e rispettare la corretta sequenza per il compito assegnato. Selezionare la tecnica operativa più efficace al raggiungimento del risultato prefissato.

UDA 6-7-8

Saper realizzare nel modo corretto le preparazioni proposte rispettando le regole di fattibilità e tecniche.

1) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di pasticceria, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

2) SUSSIDI UTILIZZATI

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

4) CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all'abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it psis002007@pec.istruzione.it
C.F. n. 80005210416

anno scolastico 2020-2021

MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Classe: 4°

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

CLASSI QUARTE PROD. DOLCIARIA

Pesaro, settembre 2020

Classe: 4° sez. N° allievi

Libro di testo adottato:

LABORATORIO DI PASTICCERIA 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali

Autore: Paolo Gentili Alessandro Bertuzzi Casa editrice: CALDERINI

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento

- **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del secondo anno funzionali allo svolgimento del quarto anno
- **UDA 2 PREREQUISITI DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA: INGREDIENTI DI BASE**
uova latte panna, sostanze grasse, lieviti naturali
- **UDA 3 PROCESSI CHIMICI E FISICI IN PASTICCERIA:**
reazioni di imbrunimento non enzimatico, emulsione e formazione del glutine
- **UDA 4 TECNICHE DI BASE E TECNICHE DI PROCESSO:**
lievitazione e panificazione
- **UDA 5 IMPASTI LIEVITATI DOLCI E SALATI:**
preimpasti o masse di innesco, pani regionali speciali, grandi lievitati della tradizione, lievitati per prima colazione

OBIETTIVI

CONOSCENZE :

UDA 2

Conoscere l'origine, la funzione e le caratteristiche dei prodotti.

UDA 3

Conoscere i principi che stanno alla base di tali processi.

UDA 4

Conoscere il metodo corretto e professionale per ottenere, conservare e utilizzare tali prodotti

UDA 5

Conoscere le ricette, il metodo di ottenimento ed il corretto impiego di tali preparazioni.

COMPETENZE:

Competenze comuni ad ognuna delle UDA in programma nel terzo anno di scuola.

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare tecniche di lavorazione, attrezzature e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici oggetto di lezione.
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali tentando di individuare le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre e realizzare semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze richieste dalla situazione, anche in relazione a semplici necessità dietologiche.

CAPACITA'

UDA 2

Operare nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza rispetto alla corretta manipolazione e conservazione degli ingredienti

UDA 3-4

Operare ripettando la natura e la chimica dei processi di lavorazione selezionando la tecnica operativa più efficace al raggiungimento del risultato prefissato.

UDA 5

Saper realizzare nel modo corretto le preparazioni proposte rispettando le regole di fattibilità e tecniche.

1) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di pasticceria, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplcitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

2) SUSSIDI UTILIZZATI

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

4) CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all'abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it psis002007@pec.istruzione.it
C.F. n. 80005210416

anno scolastico 2020-2021

MATERIA: **Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

Classe: **5°**

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

CLASSI QUINTE PROD. DOLCIARIA

Pesaro, settembre 2020

Classe: 5° sez. N° allievi

Libro di testo adottato:

LABORATORIO DI PASTICCERIA 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali

Autore: Paolo Gentii Alessandro Bertuzzi Casa editrice: CALDERINI

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento

- **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del secondo anno funzionali allo svolgimento del quinto anno
- **UDA 2 SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP**
prerequisiti del sistema HACCP, realizzazione di un piano di autocontrollo
- **UDA 3 PREREQUISITI DELLA PRODUZIONE DOLCIARIA: INGREDIENTI DI BASE**
aromi e ingredienti aromatizzanti, additivi coloranti e lieviti chimici, prodotti alcolici
- **UDA 4 PROCESSI CHIMICI E FISICI IN PASTICCERIA:**
temperaggio del cioccolato: la precristallizzazione, cottura dello zucchero
- **UDA 5 TECNICHE DI BASE E TECNICHE DI PROCESSO:**
conservazione e sottovuoto in pasticceria
- **UDA 6 TORTE MODERNE E GELATERIA:**
bavaresi, mousse, semifreddi, gelati e sorbetti torte da ricorrenza
- **UDA 7 PRODOTTI DOLCI DA RISTORAZIONE E RICORRENZA:**
torte classiche e da ricorrenza, predessert, dessert da ristorazione pasticceria da fine pasto
- **UDA 8 DINAMICHE DEL GUSTO E ABBINAMENTO DEGLI INGREDIENTI:**
sensi e percezione del cibo, interazione dei sapori, degustazione sensoriale, ruota dei sapori e foodpairing
- **UDA 9 RIVISITAZIONE DELLE RICETTE E GASTROFISICA:**
concetto, studio, applicazione e produzione
alcuni esempi di rivisitazione, accenni di psicologia comportamentale applicati al food, food design e food art

OBIETTIVI

CONOSCENZE :

UDA 2

Conoscere l'organizzazione del sistema e come si realizza un piano di autocontrollo

UDA 3

Conoscere l'origine, la funzione e le caratteristiche dei prodotti

UDA 4 e 5

Conoscere i principi che stanno alla base di tali processi e metodi

UDA 6 e 7

Conoscere le ricette, il metodo di ottenimento ed il corretto impiego di tali preparazioni.

UDA 8

Conoscere la fisiologia del gusto e l'anatomia degli organi di senso

UDA 9

Conoscere le corrette interazioni dei sapori e cenni di marketing applicato al cibo

COMPETENZE:

Competenze comuni ad ognuna delle UDA in programma nel terzo anno di scuola.

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare tecniche di lavorazione, attrezzature e strumenti gestionali nella produzione dei prodotti enogastronomici oggetto di lezione.
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali tentando di individuare le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre e realizzare semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze richieste dalla situazione, anche in relazione a semplici necessità dietologiche.

CAPACITA'

UDA 2

Operare un corretto percorso di conservazione, lavorazione e somministrazione degli alimenti, operare in modo corretto nei confronti di una distribuzione alimentare differita

UDA 3

Operare con consapevolezza la manipolazione degli ingredienti

UDA 4 e 5

Operare consapevolmente per preservare e valorizzare le caratteristiche funzionali degli alimenti

UDA 6 e 7

Operare in autonomia e rispettare la corretta sequenza per il compito assegnato.

UDA 8 e 9

Operare con tecniche moderne e metodologie scientifiche nell'ambito della professione

1) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di pasticceria, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

2) SUSSIDI UTILIZZATI

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

4) CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all'abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.