



DIPARTIMENTO di Pasticceria Arte bianca

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

**A.F.
2021/2022**



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

CERBARO NICOLA

GIRARDELLI TIZIANA

BALDO VALENTINO

MATERIA Operatore di pasticceria e
panificazione

CLASSE 1°

COORDINATORE DIPARTIMENTO: NICOLA CERBARO

**Competenze previste:**

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte e materiali) e del sistema di relazione.
2. Approntare, monitorare, e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, dal risultato atteso.
3. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
4. 2 Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti.
5. 3 Eseguire attività di conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari.
6. 4 Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazione.

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco unità didattiche previste e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere: ¹
Unità didattica 1: ...Sicurezza ed igiene negli ambienti di lavoro. <ul style="list-style-type: none">● Prevenzione infortuni● Percezione del rischio● Rischi specifici● Rischi ambientali● D.P.I.● Uso corretto attrezzature● Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro.	<ul style="list-style-type: none">● Adottare comportamenti lavorativi coerenti, con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.● Adottare comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento sulla base delle diverse tipologie di rifiuti.● Applicare la normativa HACCP.● Applicare le corrette procedure pulizie riordino dei laboratori di pasticceria e panificazione.
Unità didattica 2: ...La codifica degli utensili e delle attrezzature. <ul style="list-style-type: none">● L'attrezzatura in uso nei laboratori● Gli utensili di pertinenza● Macchinari specifici	<ul style="list-style-type: none">● Sceglie e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore● Utilizza in sicurezza di attrezzature, utensili e macchinari specifici.● Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili e attrezzature di settore.

¹ Le abilità indicate devono essere riprese dal curriculum disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).



Unità didattica 3: ...Merceologia alimentare.	
<ul style="list-style-type: none">● Farine● Grassi● Uova● frutta e verdura● Accenni sui lieviti● Zuccheri● Allergeni	<ul style="list-style-type: none">● Identificare le materie prime e le loro caratteristiche.● Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni● Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite.● Individuare gli Allergeni.
Unità didattica 4: ...Le principali lavorazioni di base.	
<ul style="list-style-type: none">● Impasti di base pasticceria (Frolle, sfoglia, creme, Pan di Spagna, patè e choux)● Impasti base pasta fresca e farciture.● Impasti lievitati di base● Cotture di base.● Tagli di base di frutta e verdura.	<ul style="list-style-type: none">● Organizzare il proprio lavoro e rispettare i tempi di lavoro● Applicare metodi e tecniche di cottura.● Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di Spagna, creme e pate e choux.● Applicare tecniche di guarnizione e farcitura.● Utilizzare i prodotti per la realizzazione delle paste fresche e delle farce.● Applicare tecniche basi per la preparazione di lievitati.
Unità didattica 5: Utilizzo delle tecnologie informatiche.	
<ul style="list-style-type: none">● Applicazione e utilizzo di strumenti per la creazione di contenuti digitali.● Utilizzo delle piattaforme software e di applicazioni per elaborazioni e condivisioni di file	<ul style="list-style-type: none">● Condividere e comunicare e collaborare con gli altri in ambiente digitale.● Ricercare nel web informazioni.● Utilizzare ,in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza.● Sviluppare contenuti digitali.

Metodologie

- lezioni frontali, lezioni pratiche di laboratorio, lezione partecipata.

Attività di recupero

- attività di recupero in laboratorio pomeridiano e in itinere, attività di recupero teorico in aula.

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

- scienze degli alimenti e laboratorio digitale.