



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
AREA TECNICO PROFESSIONALE	
DISCIPLINA	Processi Operativi_PANIFICAZIONE E PASTICCERIA (PO_PP)
MONTE ORE COMPLESSIVO	221
INDIRIZZO DI STUDIO	OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA
CLASSE DI RIFERIMENTO	CLASSI prime
COMPETENZE:	
<p>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 materiali) e del sistema di relazioni.</p> <p>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, del risultato atteso</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p> <p>Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti</p> <p>Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari</p> <p>Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria.</p> <p>Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</p> <p>Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e</p>	



nel rispetto dell'ambiente		
ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette- Applicare la normativa HACCP- Applicare le corrette procedure di pulizia e riordino dei laboratorio di pasticceria e panificazione- Applicare le tecniche di conservazione- Applicare metodi e tecniche di cottura- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti- Applicare tecniche base di produzione di paste fresche e secche e principali tecniche di cucina- Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di spagna, creme e patè e choux- Applicare tecniche di taglio verdure e carni con elementi di cottura base- Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore- Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime- Attrezzature e metodi di cottura- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale- Caratteristiche della preparazione del pan di spagna- Caratteristiche della preparazione della pasta sfoglia- Caratteristiche delle varie preparazioni della pasta frolla- Caratteristiche tecniche delle materie prime.- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati- Conservazione a temperatura controllata, in mancanza di ossigeno, per disidratazione- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata- Elementi base delle creme da farcitura- Elementi base di gestione magazzino- Elementi base di merceologia.- Elementi della cucina nazionale e locale con elementi delle preparazione base- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura- Elementi di ergonomia- Elementi di produzione di biscotteria classica- Elementi di produzione di paste ripiene- Elementi di servizio di sala dei prodotti di pasticceria- Elementi di utilizzo di tecniche del freddo e del caldo- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili- Ingredienti base per la produzione di prodotti per intolleranze alimentari- Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati	<ul style="list-style-type: none">➤ Pasta frolla classica➤ Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e la codifica degli utensili e delle attrezzature➤ Pasta frolla montata➤ Pasta frolla sablée➤ Pasta sfoglia➤ Pan di spagna➤ Torta allo yogurt➤ Pasta choux➤ Crema pasticceria➤ Salsa vaniglia➤ Crostata mele e marmellata➤ Pasta matta



<ul style="list-style-type: none">tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana-Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali-Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali-Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore-Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web-Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale-Identificare le materie prime e le loro caratteristiche-Individuare gli allergeni-Individuare le caratteristiche delle materie prime nei prodotti di arte bianca e gastronomia-Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni di arte bianca e gastronomia-Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze-Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione-Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore-Organizzare il proprio lavoro-Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali-Ricerca nel web informazioni,-Rispettare i tempi di lavoro-Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore-Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite-Sviluppare contenuti digitali-Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto-Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">- Processi di farcitura e decorazione prodotti di pasticceria- Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati- Produzione di prodotti da forno classici- Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata- Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati- Sistema HACCP- Sistemi di organizzazione dei laboratori- Tecniche di produzione a base di pate a choux- Tecniche di produzione di impasti di panificazione lievitati a metodo diretto- Tecniche di produzione di paste fresche- Temperature di conservazione- Tipologie delle farine e caratteristiche tecniche.- Tipologie delle principali materie prime quali: farine, zuccheri, uova, lieviti, grassi, latticini- Tipologie di cioccolato e caratteristiche- Tipologie di frutta e frutta a guscio e caratteristiche- Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.- Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo- Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.- Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.- Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.- L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi- Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet- Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.- Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e sulle netiquette.- L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di- Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.- Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.- La ricerca consapevole nel web, i social network e i new media come fenomeno e strumento comunicativo- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione- Buone pratiche di creazione di documenti digitali	<ul style="list-style-type: none">➤ Pane➤ Focaccia➤ Pizza➤ Biga➤ Polish➤ Pasta brisé➤ Pasta fresca
--	---	--



<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di dolci per intolleranze e allergie- Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino- Utilizzare i prodotti per la realizzazione delle paste fresche e delle farce- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione- Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza	<ul style="list-style-type: none">- Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.- Benessere e rischi specifici del videoterminista e dell'utente di videoterminali.- Sostenibilità e sviluppo del digitale	
--	--	--