



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>AREA TECNICO PROFESSIONALE</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	Tecniche e Tecnologie_ PANIFICAZIONE E PASTICCERIA (TT_PP)	
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	68	
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA	
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	PRIME CLASSI	
<b>COMPETENZE:</b>		
<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>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 nel rispetto dell'ambiente</p>		
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>NUCLEI ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Biga</li><li>➤ Polish</li><li>➤ Pasta brisé</li><li>➤ Pasta fresca</li><li>➤ Farine</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.</li><li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li><li>- Applicare la normativa HACCP</li><li>- Applicare le corrette procedure di pulizia e riordino dei laboratorio di pasticceria e panificazione</li><li>- Applicare le tecniche di conservazione</li><li>- Applicare metodi e tecniche di cottura</li><li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li><li>- Applicare tecniche base di produzione di paste fresche e secche e principali tecniche di cucina</li><li>- Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali</li><li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li><li>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura</li><li>- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di spagna, creme e pate e choux</li><li>- Applicare tecniche di taglio verdure e carni con elementi di cottura base</li><li>- Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana</li><li>- Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</li><li>- Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali</li><li>- Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>- Nozioni di primo soccorso</li><li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li><li>- Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime</li><li>- Attrezzature e metodi di cottura</li><li>- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale</li><li>- Caratteristiche della preparazione del pan di spagna</li><li>- Caratteristiche della preparazione della pasta sfoglia</li><li>- Caratteristiche delle varie preparazioni della pasta frolla</li><li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime.</li><li>- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li><li>- Conservazione a temperatura controllata, in mancanza di ossigeno, per disidratazione</li><li>- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</li><li>- Elementi base delle creme da farcitura</li><li>- Elementi base di gestione magazzino</li><li>- Elementi base di merceologia.</li><li>- Elementi della cucina nazionale e locale con elementi delle preparazione base</li><li>- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura</li><li>- Elementi di ergonomia</li><li>- Elementi di produzione di biscotteria classica</li><li>- Elementi di produzione di paste ripiene</li><li>- Elementi di servizio di sala dei prodotti di pasticceria</li><li>- Elementi di utilizzo di tecniche del freddo e del caldo</li><li>- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili</li><li>- Ingredienti base per la produzione di prodotti per intolleranze alimentari</li><li>- Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li><li>- Processi di farcitura e decorazione prodotti di pasticceria</li><li>- Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati</li><li>- Produzione di prodotti da forno classici</li><li>- Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lieviti</li><li>➤ Margarina/burro</li><li>➤ Uova</li></ul>
--	---	--



<ul style="list-style-type: none"><li>- Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale</li><li>- Identificare le materie prime e le loro caratteristiche</li><li>- Individuare gli allergeni</li><li>- Individuare le caratteristiche delle materie prime nei prodotti di arte bianca e gastronomia</li><li>- Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni di arte bianca e gastronomia</li><li>- Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze</li><li>- Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali</li><li>- Ricercare nel web informazioni,</li><li>- Rispettare i tempi di lavoro</li><li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li><li>- Sviluppare contenuti digitali</li><li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di dolci per intolleranze e allergie</li><li>- Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino</li><li>- Utilizzare i prodotti per la realizzazione delle paste fresche e delle farce</li><li>- Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati</li><li>- Sistema HACCP</li><li>- Sistemi di organizzazione dei laboratori</li><li>- Tecniche di produzione a base di pate a choux</li><li>- Tecniche di produzione di impasti di panificazione lievitati a metodo diretto</li><li>- Tecniche di produzione di paste fresche</li><li>- Temperature di conservazione</li><li>- Tipologie delle farine e caratteristiche tecniche.</li><li>- Tipologie delle principali materie prime quali: farine, zuccheri, uova, lieviti, grassi, latticini</li><li>- Tipologie di cioccolato e caratteristiche</li><li>- Tipologie di frutta e frutta a guscio e caratteristiche</li><li>- Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.</li><li>- Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo</li><li>- Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.</li><li>- Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.</li><li>- Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.</li><li>- L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi</li><li>- Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</li><li>- Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.</li><li>- Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette.</li><li>- L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di</li><li>- Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.</li><li>- Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.</li><li>- La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo</li><li>- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li></ul>	
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Buone pratiche di creazione di documenti digitali</li><li>- Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.</li><li>- Benessere e rischi specifici del videoterminista e dell'utente di videotermini.</li><li>- Sostenibilità e sviluppo del digitale</li></ul>	
--	--	--