

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b> <i>TECNICO PROFESSIONALE</i>	
<b>DISCIPLINA</b>	Processi Operativi Cucina
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	240
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	Operatore della Panificazione e di Pasticceria
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	Terza
<b>COMPETENZE:</b>	
COMPETENZE/IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE	
<ol style="list-style-type: none"><li>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 materiali) e del sistema di relazioni.</li><li>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, del risultato atteso</li><li>3. Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile</li><li>4. 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</li><li>5. 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</li><li>6. Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti</li><li>7. Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari</li><li>8. Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria.</li><li>9. Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</li></ol>	



ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"><li>● Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>● Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>● Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>● Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/ sostenibilità ambientale di settore</li><li>● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</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 procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li><li>● Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li><li>● Utilizzare gli strumenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili</li><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><li>● Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>● Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li><li>● Nozioni di primo soccorso</li><li>● Sistema HACCP</li><li>● Temperature di conservazione</li><li>● Sistemi di organizzazione dei laboratori</li><li>● Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li><li>● Elementi base di gestione magazzino</li><li>● Gestione dei processi di pastorizzazione e/ o di essiccamento della pasta fresca artigianale e successivo raffreddamento</li><li>● Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li><li>● Conservazione a temperatura controllata, in mancanza di ossigeno, per</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Manutenzione attrezzature</li><li>● Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro</li><li>● Igiene personale, divisa</li><li>● Smaltimento rifiuti</li><li>● Prevenzione infortuni</li><li>● Percezione del rischio</li><li>● Rischi specifici</li><li>● Rischi ambientali</li><li>● segnaletica</li><li>● D.P.I. e D.P.C.</li><li>● Allergeni</li><li>● Metodi di conservazione</li><li>● Gestione del magazzino</li><li>● Pasta brisé e il suo utilizzo</li><li>● Lavorazioni e utilizzi della pasta sfoglia/ pasta matta/ pasta fillo</li><li>● Produzione di pasta fresca</li><li>● Produzione e utilizzo di paste fresche, speciali, ripieni ( vegetariane, carne, pesce, crostacei )</li><li>● Produzione di farce per paste ripiene</li><li>● Preparazione di prodotti gluten free</li><li>● Produzione di gnocchi in vari formati</li><li>● Riutilizzo di pane raffermo</li><li>● Utilizzo dei cereali</li><li>● Utilizzo dei prodotti ortofrutticoli</li><li>● Lavorazione, trasformazione e cottura dei prodotti ittici</li><li>● Lavorazione, trasformazione e cottura dei prodotti ittici</li></ul>



<p>base per la gestione magazzino</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Individuare gli allergeni</li><li>● Organizzare il proprio lavoro</li><li>● Rispettare i tempi di lavoro</li><li>● Applicare metodi e tecniche di cottura</li><li>● Applicare tecniche di decorazione</li><li>● Applicare tecniche di produzione di pasticceria salata</li><li>● Identificare le materie prime, anche di nuova concezione e le loro caratteristiche</li><li>● Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni</li><li>● Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione</li><li>● Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li><li>● Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche</li><li>● Utilizzare tecniche di produzione e conservazione di paste fresche e secche, classiche e aromatizzate</li><li>● Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li><li>● Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li></ul>	<p>disidratazione e con conservanti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime</li><li>● Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili</li><li>● Caratteristiche tecniche delle materie prime</li><li>● Elementi di base della pasticceria per buffet salato raffreddamento</li><li>● Preparazioni a base della pasta sfoglia, pasta sfoglia inversa e brisé.</li><li>● Principali attrezzature ed il loro utilizzo</li><li>● Principali conservanti/ coloranti edulcoranti chimici e naturali</li><li>● Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati</li><li>● Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti per la produzione di pasta fresca artigianale colorata</li><li>● Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati</li><li>● Taglio e realizzazione dei diversi formati della pasta artigianale</li><li>● Tipologie di semilavorati di settore</li><li>● Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>● Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li></ul>	<p>del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Lavorazione, trasformazione e cottura delle carni</li><li>● Distribuzione delle preparazioni effettuate con criteri di gusto estetico moderno</li><li>● Esecuzione della ricetta e le relative procedure</li><li>● Impasti di base</li><li>● Le salse madri</li><li>● decorazioni di base</li><li>● Impasti lievitati di base</li><li>● Recupero materie prime e corretto stoccaggio</li><li>● Metodi di cottura tradizionali e moderni</li><li>● Metodi di conservazione</li><li>● Mise en place</li><li>● Funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>● Attrezzatura in uso nei laboratori</li><li>● Utensili di pertinenza</li><li>● Macchinari specifici</li><li>● Email : creazione/ricezione/invi o</li><li>● Google classroom</li><li>● Google drive</li><li>● Google fogli</li><li>● Google documenti</li></ul>
--	---	--