



**I.I.S.
“E. Ferrari”**

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE
PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE**

CLASSE: QUARTA SEZ.: A

A.S 2016/2017

**DOCENTE:
D'ACUNZO CARLO**

Il gruppo classe è composto da 24 alunni, 21 femmine e 3 maschi. All'interno della classe risulta presente un'alunna V. M. (diversamente abile) seguito dall'insegnante di sostegno, la quale seguirà una programmazione differenziata.

Dal punto di vista didattico la classe mostra numerose lacune anche sugli argomenti più semplici di carattere basilare, come è emerso dai risultati del test d'ingresso (vedi tabella livello profitto).

La classe va costantemente seguita e motivata in quanto esprime un livello diffuso di scarsa autonomia anche nella consegna dei vari compiti assegnati a casa.

L'autocollaborazione e l'attenzione devono essere talvolta richieste da parte dell'insegnante in quanto gli alunni tendono a chiacchierare fra di loro, e un gruppo di ragazze spesso si distrae a causa del telefonino in loro possesso, ma in generale la maggior parte della classe sembra voler migliorare e prestarsi ad ascoltare la voce del docente.

Nonostante tutto l'interesse degli alunni per la materia sembra positivo e promettente.

Essendo una materia quasi nuova per loro, è stato tenuto conto poco del test d'ingresso, sperando che nel prossimo compito in classe il livello di profitto si alzi; dando loro così la possibilità di recuperare il voto iniziale. Tutto sommato la classe si presenta come gruppo omogeneo.

Ulteriori considerazioni:

Sulla base di questa prima visione globale, mi propongo di seguire tutti gli alunni, soprattutto i più carenti, nel tentativo di far suscitare in loro maggior interesse verso la disciplina ed impegnandomi a far maturare in loro un reciproco rispetto in classe e verso il mondo del lavoro.

Livelli di profitto di partenza

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (6-7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
40 %	10 %	50 %	%

In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione della prima e della seconda annualità del secondo biennio e del quinto anno del percorso di studi.

Inoltre, sono descritti i contenuti da trattare, la metodologia d'insegnamento, il criterio di valutazione e una griglia per misurare i livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine di ciascuna Unità di Apprendimento espletata.

Obiettivi specifici

- Ripetizione globale del programma già svolto in terza;
- Le creme: lo zucchero cotto, le creme, le bavaresi, il semifreddo;
- Le meringhe;
- Torte moderne e torte rivisitate in chiave moderna;
- Gelati, sorbetti, semifreddi e mousse;
- Elementi complementari: inserimenti liquidi e solidi;
- Decorazioni con cioccolato e zucchero modellato;
- Gli snack, biscottaria per l'aperitivo, preparazione di buffet salati;
- La rosticceria tradizionale e innovativa;
- Rudimenti della panificazione dolce e salata;
- Mignon e cake per le colazioni;
- Predessert.
- Dessert da ristorazione.
- Pasticceria fine pasto.
- Rivisitare ricette, creare un prodotto.
- Pasticceria e salute.
- Ricette semplici e basilari sino ad arrivare a ricette avanzate e con lavorazioni complesse;
- I vari impasti: la loro classificazione e le loro differenze;
- Tecniche base di conservazione connesse alla pasticceria e alle loro preparazioni;

Abilità/Capacità riferite a due livelli di programmazioni

1° LIVELLO	2° LIVELLO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconosce e classifica le principali materie prime utilizzate in pasticceria; riconosce e classifica i vari impasti ▪ Riconosce le principali caratteristiche di cottura e di conservazione delle preparazioni ▪ Riconosce e classifica i più importanti dessert nazionali e internazionali ▪ Realizza ricette semplici e basilari; valorizza le produzioni della tradizione locale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconosce e classifica le principali materie prime utilizzate in pasticceria; effettua scelte adeguate al prodotto da realizzare ▪ Riconoscere le principali caratteristiche di cottura e di conservazione delle preparazioni; applica in modo approfondito le tecniche di conservazione ▪ Sa controllare i prodotti sotto il profilo organolettico e gastronomico; è attento alla preparazione che coniuga gusto e salute ▪ Riconosce e classifica i più importanti dessert nazionali e internazionali ▪ Realizza prodotti dolciari con ricette avanzate e lavorazioni complesse; rivisita ricette e crea prodotti ▪ Sa individuare le nuove tendenze di filiera ▪ Sa valorizzare le produzioni della tradizione locale

Prerequisiti

- Conoscere le caratteristiche strutturali di un laboratorio di produzione;
- Conoscere la brigata di pasticceria;
- Conoscere la piccola e la grande attrezzatura di pasticceria;
- Conoscere le principali preparazioni di base;
- Conoscere le basi del sistema HACCP;
- Conoscere la terminologia di base della pasticceria;

Metodologia e materiali

Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è necessario:

- organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal Consiglio di classe;
- utilizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:
 - quaderno-raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, ricette, appunti, glossario dei termini più importanti;
 - libro di testo;
 - fotocopie di materiale integrativo;
- adottare un insieme di diverse strategie didattiche:
 - lezioni frontali teoriche e pratiche;
 - Lezioni attraverso video specifici sulla pasticceria o film che usano la pasticceria come rappresentazione;
 - Flipped Classroom;
 - esercitazioni pratiche;
 - lavori individuali e di gruppo;
 - discussione guidata;
 - ricerche bibliografiche e multimediali;
 - visite guidate (aziende di pasticceria, fiere specialistiche, aziende produttrici di dolci industriali, ecc.)
-

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperte nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
 - dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.
- Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

Articolazione dei contenuti e scansione temporale Modulo 1 – Ripetizione del programma già svolto in terza

U.D.	Tempi
1. Ripetizione globale di tutto il programma di terza	Periodo di riferimento: settembre – ottobre
<p>Nota metodologica e strumenti:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) Lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p>Verifiche e criteri di Valutazione Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggi o specifico del settore. <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>	

Modulo 2 - Processi di trasformazione: Creme, schiume ed emulsioni.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
1. Introduzione. 2. Creme di base all'uovo: crema inglese e zabaione. 3. Creme di base con farina: crema pasticcera e altre creme. 4. Creme coagulate a fuoco indiretto. 5. Schiume senza amidi: panna montata e meringhe. 6. Emulsioni: cremosi, ganache e creme al burro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Programmazione e organizzazione della produzione. ■ Tecniche di base della pasticceria. ■ Ricette della tradizione e loro innovazione. ■ Emulsione di prodotti dolciari. ■ Formazione di schiume e overrun. ■ Coagulazione dell'uovo. ■ Legatura con farine ed amidi. ■ Creme di base. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Panificazione e organizzazione di un laboratorio di pasticceria. ■ Classificare le creme, le schiume e le emulsioni. ■ Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. ■ Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. ■ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. ■ Realizzare le principali creme, schiume ed emulsioni di prodotti dolciari. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. ■ Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. ■ Saper riconoscere una crema da una emulsione e da una schiuma. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.	Periodo di riferimento: novembre - dicembre.
<p>Nota metodologica e strumenti: Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.</p> <p>Verifiche e criteri di Valutazione Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

Modulo 3 – torte moderne, semifreddi e gelati

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
1. Torte moderne: bavaresi e mousse. 2. Semifreddi. 3. Gelati e sorbetti.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tecniche di base di pasticceria. ■ Preparazione di bavaresi e mousse. ■ Produzione di semifreddi e il bilanciamento delle ricette ■ Produzione di gelati, sorbetti e granite e il bilanciamento delle ricette. ■ Ricette della tradizione e loro innovazione. ■ Programmazione e organizzazione della produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. ■ Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. ■ Realizzare bavaresi, mousse, semifreddi e gelati. ■ Applicare tecniche di conservazione ai prodotti dolciari. ■ Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saper utilizzare tecniche lavorative e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. ■ Saper attivare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifica sommativa scritta e/o orale. ■ Prova pratica in laboratorio 	Periodo di riferimento: gennaio febbraio.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-~~visivo~~ **(in particolare con l'uso delle moderne tecnologie** informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento ~~raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione~~ che è la sintesi di tutte le informazioni ~~superiori nell'ambito del suo processo di maturazione, dalla situazione di partenza accertata~~, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 4 – Processi di trasformazione: gli elementi complementari

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
1. Inserimenti liquidi e solidi. 2. Complementi. 3. Decorazioni con frutta e con paste da modellaggio. 4. Decorazioni con lo zucchero. 5. Decorazioni con il cioccolato. 6. Progettazione, finitura e presentazione dei dessert.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ricette della tradizione e la loro innovazione. ■ Tecniche di base della pasticceria. ■ Preparazione di inserimenti, confetture, glasse e salse per i prodotti dolciari. ■ Tecniche di decorazione del prodotto. ■ Tecniche di preparazione di decorazioni di frutta, pasta di zucchero e cioccolato. ■ Progettazione, finitura e presentazione dei dessert. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria. ■ Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. ■ Eseguire le tecniche di base e i principali composti nella produzione dolciaria. ■ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. ■ Realizzare inserimenti e complementi per i prodotti dolciari. ■ Eseguire preparazioni dolciarie e da forno complesse integrando le diverse tecniche di base. ■ Valorizzare il finito dal punto di vista estetico. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saper valorizzare e promuovere le tradizioni e le innovazioni nella produzione dolciaria. ■ Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. ■ Saper utilizzare le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nella promozione della produzione dolciaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifica sommativa scritta e/o orale. ■ Prova pratica in laboratorio 	■ Periodo di riferimento: marzo.
<p>Nota metodologica strumenti: Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.</p> <p>Verifiche e criteri di Valutazione Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del processo formativo, della situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p>					

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
 - dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggi specifici del settore.
 Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 5 – processi di trasformazione: i prodotti finiti.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
1. Prodotti salati. 2. Prodotti salati per aperitivi, snack party e monoporzione. 3. Prodotti dolci da pasticceria: biscotteria e mignon. 4. Torte, cake e crostate per le prime colazioni.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tecniche di pasticceria e panetteria. ■ Preparazione di salse e salate. ■ Produzione di prodotti salati. ■ Ricette della tradizione e loro innovazione. ■ Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto. ■ Programmazione e organizzazione della produzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito. ■ Eseguire preparazioni dolciarie e da forno complesse integrando le diverse tecniche di base. ■ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. ■ Pianificare l'organizzazione di un laboratorio di pasticceria e di panetteria. ■ Valoriizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico. ■ Apportare alla ricetta variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saper utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti dolciari. ■ Saper valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.	Periodo di riferimento: aprile.
Nota metodologica e strumenti: Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.					
Verifiche e criteri di Valutazione Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite					

nell'ambito del processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino a risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggi specifici del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 6 Prodotti dolci da ristorazione.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
1. Indicazioni generali. 2. Predesert. 3. Dessert da ristorazione. 4. Pasticceria fine pasto. 5. Dinamiche del gusto e abbinamento degli ingredienti. 6. Rivedere ricette, creare un prodotto. 7. Pasticceria e salute.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Programmazione e organizzazione della produzione. ■ Ricette della tradizione e loro innovazione. ■ Tecniche di pasticceria. ■ Produzione di prodotti lievitati, biscotteria, mignon, torte classiche, moderna e da ricorrenza. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pianificare l'organizzazione del laboratorio di pasticceria. ■ Eseguire preparazioni dolciarie da forno complesse integrando le diverse tecniche base. ■ ValORIZZARE il prodotto finito dal punto di vista estetico. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saper utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti dolciari. ■ Saper valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari. 	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio	Periodo di riferimento: maggio – giugno.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dallo docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite **nell'ambito del processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino a risultati effettivamente raggiunti** al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggi specifici del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, inglese, francese e italiano), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione (voto in decimi)				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO **** (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)
Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.
<u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2	<u>Insufficiente</u> Voto 5	<u>Discreto</u> Voto 7	<u>Ottimo</u> Voto 9	
<u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Buono</u> Voto 8	<u>Eccellente</u> Voto 10	

IL DOCENTE