ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

V. GIOBERTI

**PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO ARTI DOLCIARIE**

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI ASSE**

**TECNOLOGICO-SCIENTIFICO-PROFESSIONALE**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | **SECONDO BIENNIO** |
| **3^** |  |
| **4^** |  |

**PREMESSA**

# La presente programmazione del Dipartimento di Arti dolciarie tiene conto:

✔ dello sviluppo degli Assi Culturali che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza1, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;

✔ della Riforma dei percorsi professionali, come da D.lgs 61/2017, che prevede una programmazione per competenze, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il PFI;

✔ del Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010 e della progettazione dei percorsi formativi in uscita;

**COMPETENZE**

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di “**conoscenze, abilità e atteggiamenti**”. Questi ultimi sono definiti quale “disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni”. Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d’indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l’interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

1. **otto competenze chiave di cittadinanza, documento del 22 maggio 2018 dal Consiglio dell’Unione Europea e del DM 139/07.**

**COMPETENZE DI CITTADINANZA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | C1 | Competenza alfabetica funzionale |
|  | C2 | Competenza multilinguistica |
|  | C3 | Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria |
| **X** | C4 | Competenza digitale |
| **X** | C5 | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare |
| **X** | C6 | Competenza in materia di cittadinanza |
| **X** | C7 | Competenza imprenditoriale |
| **X** | C8 | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |

**COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | S1 | Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità |
| **X** | S2 | Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza |
| **X** | S3 | Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate |

**COMPETENZE DEI PERCORSI DI IP**

**COMPETENZE AREA GENERALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **1** | Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. |
| **X** | **2** | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. |
| **X** | **3** | Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |
| **X** | **4** | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. |
| **X** | **5** | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti distudio e di lavoro. |
|  | **6** | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. |
| **X** | **7** | Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. |
| **X** | **8** | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. |
|  | **9** | Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. |
| **X** | **10** | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e deiservizi. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **11** | Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. |
| **X** | **12** | Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. |

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **1** | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari edenogastronomiche. |
| **X** | **2** | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità edi sviluppo della cultura dell’innovazione. |
| **X** | **3** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro |
| **X** | **4** | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obbiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vitasostenibili ed equilibrati. |
| **X** | **5** | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzandotecniche tradizionali e innovative. |
| **X** | **6** | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. |
| **X** | **7** | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delletipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. |
|  | **8** | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizie dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. |
|  | **9** | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi conle altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. |
| **X** | **10** | Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management,perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. |
| **X** | **11** | Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |

****

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 4 – 6 – 8 – 10 – 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 – 4 –11 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali.✔ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, dicommercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.✔ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.✔ Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.✔ Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative relative alle lavorazioni,all’organizzazione e alla commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.✔ Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.✔ Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera,procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abilità minime** | ✔ Riconoscere il valore storico e culturale della pasticceria.✔ Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.✔ Pianificare l’organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria✔ Riconoscere la funzione delle materie prime.✔ Riconoscere le componenti culturali delle materie prime anche in relazione al territorio.✔ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.✔ Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.✔ Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione erealizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Storia e valore culturale della pasticceria.✔ Formazione e divisa del pasticcere.✔ Brigata, laboratorio e attrezzature di pasticceria.✔ Caratteristiche delle materie prime.✔ Tecniche di conservazione delle materie prime.✔ Impieghi delle materie prime.✔ Terminologia tecnica specifica di settore.✔ Criteri di scelta delle materie prime, prodotti e servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).✔ Tecniche per ridurre lo spreco.✔ Terminologia tecnica specifica di settore.✔ Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. |
| **Attività formative** | ✔ La formazione del pasticcere.✔ La divisa di pasticceria.✔ La piccola attrezzatura e gli utensili.✔ La correzione delle farine.✔ Riconoscere la freschezza delle uova. 5✔ I grassi idrogenati. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Interviste ad esperti del settore.✔ Esercitazioni propedeutiche agli esami di stato. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:✔ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 4 – 8 – 10 – 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 - 2 – 3 – 4 - 5 – 6 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.✔ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.✔ Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.✔ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva.✔ Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.✔ Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera,procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.✔ Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazionee commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici inconformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e dipanificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento diservizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale(attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e |

|  |  |
| --- | --- |
|  | realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza.Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione epresentazione di prodotti dolciari e di panificazione. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione.✔ Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.✔ Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settoreerilevazione di eventuali malfunzionamenti. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abilità minime** | ✔ Produrre impasti, creme e farce.✔ Produrre meringhe.✔ Produrre semifreddi, bavaresi e mousse.✔ Decorare prodotti dolciari.✔ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.✔ Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.✔ Elementi di dietetica e nutrizione.✔ Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni di stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).✔ Tecniche per ridurre lo spreco.✔ Terminologia tecnica specifica di settore.✔ Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.✔ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.✔ Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.✔ Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).✔ Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs.81/2008).✔ Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e dipanificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e |

|  |  |
| --- | --- |
|  | conservazione dei prodotti.✔ Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.✔ Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.✔ Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Impasti di base.✔ Creme.✔ Meringhe.✔ Semifreddi, mousse e bavaresi.✔ Tecniche di cottura e conservazione.✔ Tecniche di decorazione.✔ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.✔ Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.✔ Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.✔ Tecniche per ridurre lo spreco. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria✔ Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.✔ Terminologia tecnica specifica di settore. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formative** | ✔ Impasti base.✔ Frolla con metodo classico.✔ Frolla montata.✔ Frolla sabbiata.✔ Sfoglia.✔ Il Pan di Spagna.✔ Il biscotto arrotolato.✔ I biscotti classici.✔ La pasta choux.✔ I lievitati.✔ Creme, meringhe, mousse e bavaresi.✔ I semifreddi.✔ Le bagne.✔ Conoscere le principali tecniche di cottura.✔ Approfondimenti del sistema HACCP.✔ Conoscenze delle principali attrezzature di preparazioni e di cottura. |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 2^ periodo:✔ |



|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 10 – 11- 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 – 3 – 4 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative. Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative relative alle lavorazioni,all’organizzazione e alla commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva.Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, allalavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e |

|  |  |
| --- | --- |
|  | in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione.Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menuall’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, allalavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.✔ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. |
| **Abilità minime** | ✔ Pianificare l’organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria✔ Riconoscere la funzione delle materie prime.✔ Riconoscere le componenti culturali delle materie prime anche in relazione al territorio.✔ Decorare prodotti dolciari.✔ Identificare il legame dei prodotti e servizi con ilterritorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.✔ Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.✔ Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendonela qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.✔ Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Caratteristiche delle materie prime.✔ Tecniche di conservazione delle materie prime.✔ Impieghi delle materie prime.✔ Tecniche di decorazione.✔ Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.✔ Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi egestionali. |
| **Attività formative** | Il cioccolato: temperaggio e utilizzo. Additivi e coloranti.Il panettone.Tecniche di decorazione con cornetto.Lo zucchero: cotto, colorato, brillato, soffiato. I decori con il cioccolato.Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Le allergie e intolleranze.Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.Conosce il significato di "prodotto biologici. |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:✔ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 5 – 8 – 10 - 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 - 3 – 4 – 6 |
| ✔ **Competenze intermedie - QNQ 4** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze dellaclientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principidell’ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale ed utilizzando le risorse che il web mette a disposizione.Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, allalavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menùall’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente incontesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi diapprovvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. |

|  |  |
| --- | --- |
| ✔ **Abilità minime** | Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.Applicare tecniche di controllo della qualità dell’offerta preventiva.Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone laqualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità .Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta diprodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni edassicurare standard di qualità appropriati. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. |

|  |  |
| --- | --- |
| ✔ **Conoscenze essenziali** | ✔ Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.✔ Alimenti e piatti della tradizione locale.✔ Prodotti della tradizione e dell’innovazione✔ Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.✔ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.✔ Fattori di rischio professionale e ambientale.✔ Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati,tecniche professionali, materiali e attrezzature.✔ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.✔ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.✔ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.✔ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.✔ Fattori di rischio professionale e ambientale.✔ Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. |

|  |  |
| --- | --- |
| ✔ **Attività formative** | Qualità totale. Certificazioni ISO. Prodotti biologici. Lotta integrata. Km 0.Prodotto tipico.Marchi di qualità internazionali, europei, nazionali, comunali. OGM.Analisi sensoriale. Legge 81/08 e HACCP.Salute e sicurezza in pasticceria: le contaminazioni.Conosce le giuste operazioni sull’uso delle attrezzature e dell’ambiente in cui siopera.Conosce le Buone misure igieniche personali, per l’uso degli alimenti, per leattrezzature, per la conservazione e per la pulizia del laboratorio. |

|  |  |
| --- | --- |
| ✔ **Raccordo con UdA di Istituto** | ✔ Titolo Uda 2^ periodo:✔ |

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

# Metodologia Didattica

Come da indicazioni delle Linee guida2, si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Compiti di realtà |
| **X** | Project work |
| **X** | Simulazioni |
| **X** | Esercitazioni di laboratorio |
| **X** | Work-based learning experience |

Il dipartimento di Arti dolciarie applica come metodologia didattica:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Lezione frontale |
| **X** | Blended (lezioni frontali e lezioni flipped) |
| **X** | Flipped classroom |
| **X** | Cooperative learning |
| **X** | Apprendimento laboratoriale (task-based learning) |
| **X** | Attività di gruppo (peer education) |

# Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Attività di laboratorio |
| **X** | Esercitazioni pratiche |
|  | Problem-based learning |
| **X** | Stem |
|  | Didattica digitale integrata |
| **X** | Debate |
|  | Altro: |

**Strategie metodologiche e didattiche per alunni con Bisogni Educativi Speciali**

Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico-didattiche nonché di valutazione che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico-metodologiche descritte nel PDP e nel PEI.

Gli studenti plus-dotati e ad alto potenziale sono riconosciuti, come da Nota Miur n. 562 del 3 aprile 2019, portatori di bisogni educativi speciali e destinatari di piano didattico personalizzato.

**STRUMENTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
| **X** | Mappe e schede dalle risorse online del libro di testo |
| **X** | Strumenti digitali (software didattici multimediali, video proiettore, registrazioni digitali, podcast, youtube) |
| **X** | Materiale prodotto dall’insegnante (presentazioni power point, infografiche, ecc.) BYOD |
| **X** | Visite didattiche |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
|  | Altro: |

**SPAZI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Aula fisica |
| **X** | Classroom su piattaforma GSuite |
| **X** | Laboratori |
|  | Spazi esterni in modalità di Service learning per lo sviluppo dei percorsi PCTO |
|  | Altro: |

**VALUTAZIONE**

La progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell’IP, basata su UdA costruite attorno a compiti di realtà, necessita di un coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica3. La valutazione tiene conto sia dell’acquisizione di abilità, conoscenze valutabili in scala decimale che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio

**3 dpr 122/2009**

completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli**.**4

# Gli strumenti per la valutazione: griglie e rubriche di valutazione

Le griglie di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **conoscenze e abilità** (skills) e si riferiscono all’osservazione di prestazione per la produzione scritta e orale attraverso:

✔ valutazione continua o in itinere

✔ valutazione in momenti specifici o "puntuale", essenzialmente sommativa, prevalentemente oggettiva, analitica ed effettuata con l'aiuto di griglie comuni di valutazione organizzate dai docenti del dipartimento.

Alla luce della recente riforma dell’Esame di Stato, sarà prediletta la valutazione continua o in itinere per il potenziamento e il consolidamento della competenza orale.

Le rubriche di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **competenze** sia durante lo svolgimento dei compiti di realtà, sia al termine di essi:

✔ durante il compito forniscono i descrittori dei diversi livelli dell’evidenza dell’agire competente (**rubrica di processo**), da registrare nella griglia di osservazione sistematica (saper agire in situazione),

✔ al termine del compito servono per desumere dal prodotto finale se i requisiti della competenza, in termini di conoscenza e abilità utilizzate, siano stati soddisfatti e secondo quale livello (**rubrica di prodotto**).

Il criterio di sufficienza (**voto 6 e livello Base per il raggiungimento delle competenze**) che ogni alunno deve raggiungere anche con riferimento al PDP e PEI, per non incorrere, a fine anno scolastico, nel debito formativo e nella **rimodulazione del PFI**, è individuato sulla base dei saperi irrinunciabili e delle competenze essenziali **della programmazione disciplinare**. Per gli alunni con BES si tiene di quanto stabilito nel PDP nel rispetto delle linee guida della legge 170 e successive modificazioni.

**COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERI IRRINUNCIABILI**

# Competenze essenziali

Si considera essenziale il conseguimento del **livello base** definito nella **Rubrica per la valutazione delle competenze**.

# Saperi irrinunciabili

Si ritengono irrinunciabili le seguenti **abilità e conoscenze**:

# 3^ anno

✔ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore arti dolciarie nei confronti del cliente, per la futura professione.

**4 cfr art. 1 del d.lgs 13 aprile 2017 n.62**

# 4^ anno

✔ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore arti dolciarie nei confronti del cliente, per la futura professione.

**RECUPERO**

Per gli allievi che presentino lacune nei contenuti disciplinari o parziale raggiungimento delle competenze, saranno attivati:

✔ nelle classi I e II, personalizzazione degli apprendimenti;

✔ nelle classi III e IV e V pausa didattica;

✔ eventuali sportelli didattici.

Il presente piano di lavoro annuale è stato adottato all’unanimità dal Dipartimento e sarà adattato, da ciascun docente, nella personalizzazione delle “Attività formative”, alle esigenze didattiche del proprio gruppo classe

|  |
| --- |
| **GRIGLIA UNICA DI VALUTAZIONE** |
| **CONOSCENZE** | **Contenuti dell’insegnamento** | 1 | Lo studente ha una conoscenza frammentaria e inadeguata |
| 2 | Lo studente ha una conoscenza corretta del contenuto |
| 3 | Lo studente ha una conoscenza corretta e organica del contenuto |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZE** | **Trasversalità professionalizzanti** | 1 | Lo studente ha competenze frammentarie e inadeguate |
| 2 | Lo studente ha competenze corrette ma disorganiche |
| 3 | Lo studente ha competenze corrette e organiche del contenuto |
| 4 | Lo studente ha una competenza corretta e organica del contenuto con rielaborazioni personali |
|  |  |  |  |
| **ABILITA’** | **Applicazioni tecnico pratiche in contesti operativi** | 1 | Lo studente non applica i procedimenti corretti |
| 2 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto |
| 3 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto e autonomo |
|  |  | VALUTAZIONE |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **VALUTAZIONE DI PROCESSO** |
| **INDICATORI** | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **AUTONOMIA** | Lo studente ha incontrato **difficolta**` nell’affrontare il compito di realtà` | Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più **semplici** del compito di realtà` | Lo studente è riuscito a svolgere **in autonomia** il compito di realtà` | Lo studente ha saputo agire in modo **esperto**, **consapevole e originale** nello svolgimento del compito di realtà. |
| **RESPONSABILITA’** | Lo studente ha svolto il compito di realtà su **sollecitazione**dell’insegnante | Lo studente ha mostrato**adeguato** impegno | Lo studente ha mostrato**discreto** impegno | Lo studente ha mostrato un impegno **costante e****proficuo** |
| **TEAMWORK** | Lo studente ha partecipato solo su **sollecitazione**dell’insegnante o di un suo pari | Lo studente ha collaborato**con il docente e con i suoi pari** | Lo studente ha saputo collaborare **costantemente** con il docente e con i suoi pari | Lo studente ha dimostrato di possedere una **spiccata propensione** al lavoro di squadra |

|  |
| --- |
| **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** |
| INDICATORI | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **COMPLETEZZA** | Il prodotto presenta**imperfezioni formali e sostanziali** | Il prodotto risulta**semplice ed essenziale** | Il prodotto risulta ben sviluppato ed in gran parte **corretto** | Il prodotto risulta **ben****articolato** e con contributi**originali** |
| **COERENZA/****RISPONDENZA** | Il prodotto presenta una struttura **poco coerente e poco rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **abbastanza coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risultacompletamente **coerente, orginale** e rispondentealle indicazioni date |
| **RISPETTO TEMPI/REGOLE** | Il prodotto ha rispettato **in modo parziale** i tempi di consegna e la modalità di esecuzione | Il prodotto ha rispettato i **tempi di consegna e la modalità di****esecuzione** | Il prodotto mostra una **gestione responsabile** dei tempi e delle modalità | Il prodotto mostra **un’accurata capacità di pianificazione dei tempi e dei ruoli coinvolti** |