

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

ANNO SCOLASTICO 2017-2018
RELAZIONE FINALE CLASSE 4 ^ A PD
DISCIPLINA: PRODOTTI DOLCIARI ED INDUSTRIALI
DOCENTE LAURA M.A. FRANCESCUTTO

Programmazione finale

FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore pasticceria " concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

COMPETENZE E ABILITÀ RAGGIUNTE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO.

ABILITÀ DISCIPLINARI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le componenti culturali della gastronomia. ● Organizzare degustazioni di prodotti ● Riconoscere il ruolo del dessert e della pasticceria salata ● Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di una carta dei dessert ● Elaborare una carta dei dessert in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. ● Progettare una carta rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti ● Elaborare carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti e dei relativi menu proposti ● Calcolare i costi di produzione specifici del settore ● Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. ● Classificare i prodotti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. ● Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Predisporre pasticceria dolce e salata coerente con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ● Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONOSCENZE

MODULI	CONOSCENZE	TEMPI
MODULO n.1 Sicurezza degli alimenti e normativa igienico-sanitaria <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano Haccp • I punti critici di controllo • La gestione del prodotto e l'igiene nell'azienda di pasticceria • Infezioni e tossinfezioni alimentari • Le contaminazioni degli alimenti • 	1-2 quadrimestre
MODULO n.2 I principi dell'alimentazione <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione nell'uomo • La dieta e lo stile di vita sano 	2 quadrimestre
MODULO n. 3 Le materie prime e le preparazioni di base <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche delle materie prime: le uova, i dolcificanti, i lipidi, la frutta secca, le sostanze aromatiche, i lieviti e la lievitazione, il cacao, il latte, addensanti e stabilizzanti • Il cioccolato • Gli impasti fondamentali • Le creme ed i semifreddi 	1-2 quadrimestre
MODULO n. 4 Dolci tipici nazionali ed internazionali <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Dolci tipici friulani • Dolci tipici europei 	1-2 quadrimestre

LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER LA CLASSE DI RIFERIMENTO

Competenze di base asse scientifico tecnologico

	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Competenze chiave trasversali agli assi culturali :

- imparare ad imparare
- progettare
- comunicare
- collaborare e partecipare
- agire in modo autonomo e responsabile
- risolvere problemi
- individuare collegamenti e relazioni
- acquisire ed interpretare l'informazione

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata è stata prevalentemente l'esercitazione pratica di laboratorio.

Altre metodologie utilizzate:

- lezione frontale
- ricerca personale e di gruppo
- lezioni guidate
- Approfondimenti su documenti e testi non scolastici
- Partecipazione ad esperienze, e progetti dell'istituto, manifestazioni e corsi e concorsi

RECUPERO E SOSTEGNO

L'attività di recupero si è svolta in itinere.

STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI

Libro di testo, materiale didattico a cura della docente, articoli di riviste del settore, LIM, Video.

VERIFICHE

Nel corso dell'anno sono state somministrate varie tipologie di verifiche: prove strutturate e semistrutturate, relazioni, verifiche pratiche con scheda tecnica di valutazione.

VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno è stata fatta in base a:

- **L'attenzione** dimostrata per gli argomenti e le tematiche affrontate, intesa come atteggiamento aperto e disponibile al lavoro collettivo.
- **L'interesse** per la disciplina ed i contenuti, inteso come apertura mentale e manifesta acquisizione, rielaborazione critica, interazione con i compagni ed i docenti.
- **La collaborazione** con i docenti ed i compagni nello sviluppo del lavoro scolastico.
- **La puntualità** alle scadenze di consegna lavori o di verifica, intesa come capacità di pianificazione del lavoro esibendo il materiale o sostenendo le prove a tempo debito.

- **La disponibilità** del materiale e dei sussidi scolastici, completi, aggiornati di tutti i contenuti, le integrazioni, gli appunti.
- **La presa di appunti** ove richiesto, intesa come capacità di sintetizzare in poche parole chiave le relazioni verbali dei docenti, avendo cura di sistemare il tutto in bella autonomia.
- **L'aggiornamento** costante negli argomenti trattati, la non preparazione durante le interrogazioni motivata da assenze non può considerarsi una giustificazione ma prova di scarsa autonomia.
- **La disponibilità** della divisa nei laboratori, completa, pulita, adeguatamente stirata, avendo cura anche dell'aspetto esteriore, della pulizia, dell'igiene del decoro personale evitando bracciali, anelli, monili vistosi, barba incolta, rossetti eccessivi, trucchi esagerati, smalti...
- **L'applicazione** nello studio e nel ripasso, che dev'essere costante, fedele ed organizzato per evitare ripassi frettolosi a ridosso delle prove di verifica.
- **L'ampliamento autonomo delle conoscenze** attraverso ricerche guidate dai docenti o condotte in autonomia attraverso consultazioni di riviste, giornali, tv, internet....
- L'espressività corretta (italiano) e non nei dialetti di provenienza, limitando sproloqui, espressioni scurrili, offensive, indecorose

Programma pratico svolto in pasticceria

- Basi di pasticceria: Pasta sfoglia, Pasta frolla e crema pasticcera; realizzazione delle seguenti preparazioni: pasta choux, muffin, impasto x meringhe;
- Pasticceri di base; bignè salati con glassa, Pavlova, panbrioche;
- Basi pasticceria: Pasta frolla e crema pasticcera; realizzazione torta Beatrice e alle arance.
- Quiche assortite, Muffin emmental e cotto, Plum cake alla zucca, Bavaresi miste, Diplomatiche, Millefoglie, Bignè crema e cioccolato.
- Torta di mandorle, Apple pie, sbrisolona, sablè, plumcake classico, pizza, frolla con ganache;
- Profiteroles al cioccolato, mousse al cioccolato con cialde, bavarese, mini cheesecake al pistacchio;
- Tronchetto di Natale, biscotti speziati;
- Crostoli e frittelle di carnevale;
- Pane alle noci, focaccine alla pancetta, panini dolci, panzerotti;
- Sacher bianca monoporzione, torta Liez, pizza, semifreddo cocco e melone;
- Pan di spagna, pasta sfoglia, pasta choux, crema pasticcera. Realizzazione Saint Honorè
- Ricette basi di crema pasticcera, pan di spagna, meringa classica;
- Biscotti e torte con farina di mais e riso;
- Toste con base al cioccolato, cioccolatini, decorazioni al cioccolato.

Tolmezzo 05\6\2018

I rappresentanti

Jessica Foladoro
Dorlando Beatrice

Il Docente

Prof.ssa Laura M.A. Francescutto
Francescutto M.A.