

Istituto di Istruzione Superiore “Arturo Prever” – Pinerolo

Anno Scolastico 2025 – 2026

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Classe QUARTA

MATERIA: Prodotti dolciari artigianali e industriali

PIANO DI LAVORO CLASSE QUARTA

Anno scolastico 2025 - 2026

Insegnamento: Prodotti dolcieri artigianali e industriali Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA n.1			
Titolo dell'UDA: L'IGIENE E LA SICUREZZA					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
3. Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> -Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> -Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. 	<ul style="list-style-type: none"> -Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro. -Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di pasticceria. -Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. -Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in laboratorio di pasticceria. 	<ul style="list-style-type: none"> -Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. -Fattori di rischio professionale e ambientale. -Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> -Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. -Le buone pratiche igieniche e la salute in laboratorio di pasticceria. -Il piano di autocontrollo HACCP. -La legislazione specifica di settore. -La sicurezza e la prevenzione degli infortuni in laboratorio di pasticceria. -Fondamenti di primo soccorso
Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore					
Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM					

Titolo dell'UDA: GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

Competenze in udA	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	-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.				
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	- Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	-Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	-Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.	-Gli alimenti e le loro classificazioni.
4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	- Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	-Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.	-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	-Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.	
			-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	-Fattori di rischio professionale e ambientale.	-Fattori di rischio professionale e ambientale.
				-Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente	-Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente
				-Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.	-Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.
				-Gli stili alimentari e le diete moderne.	-Gli stili alimentari e le diete moderne.

Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore

Periodo di svolgimento: da **Settembre a Dicembre**

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Titolo dell'UDA: GLI IMPASTI, IL PANE E LA PASTICCERIA SALATA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	-Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. -Competenza imprenditoriale.	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. -Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. -Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. -Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. 	<ul style="list-style-type: none"> -Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. -Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. -Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria e di panificazione. -Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. -Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti dolciari e di panificazione. -Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari. -Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.

Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore

Periodo di svolgimento: da Gennaio a febbraio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Titolo dell'UDA: LE CREME, LA GELATERIA, LA CIOCCOLATERIA E LA CONFETTERIA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolcari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	-Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolcari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. -Competenza imprenditoriale. -Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.	-Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolcari e di panificazione. -Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. -Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolcari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. -Apportare alle ricette originali di un prodotto dolcario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. -Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.	-Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolcari e di panificazione. -Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. -Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. -Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolcari e di panificazione.	-Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria e di panificazione. -Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolcari e di panificazione. -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. -Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti dolcari e di panificazione. -Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolcari. -Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. -Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande: il piatto e le sue guarnizioni; le decorazioni.

Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore

Periodo di svolgimento: da Settembre a Maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Insegnamento: Prodotti dolcari artigianali e industriali

UdA ORDINARIA n.5

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: LA VENDITA DEI PRODOTTI DOLCIARI

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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 ed enogastronomiche.	-Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, 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.	-Competenza imprenditoriale. -Competenza digitale. -Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. -Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici e dolcari in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. -Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.	-Strumenti di pubblicità e comunicazione. -Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. -Tecniche per la gestione dei reclami. -Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. -Gli stili alimentari e le diete moderne. -Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	-Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. -Strategie di comunicazione del prodotto. -Strumenti di pubblicità e comunicazione. -Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). -Principi di fidelizzazione del cliente. -Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. -Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
4.Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	-Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.				

Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore

Periodo di svolgimento: da gennaio a marzo

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Titolo dell'UDA: LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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 ed enogastronomiche.	-Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, 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.	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	-Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.	-Enogastronomia e turismo Made in Italy.
4.Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	-Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.		-Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio.	-Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.	-Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti dolcari di eccellenza.
5.Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolcari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	-Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività		-Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.	-Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	-Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.
7.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi			-Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolcario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.	-Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.	-Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

<p>enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>-Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p>		<p>dolciari e di panificazione.</p> <p>-Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>-Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>-Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	
--	--	--	--	--

Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore

Periodo di svolgimento: da settembre a maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM