

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 dolciari artigianali e industriali			UdA ORDINARIA n.1		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: L'IGIENE E LA SICUREZZA					
Competenzeinuscita	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.	-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.	-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.	-Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. -Fattori di rischio professionale e ambientale. -Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	-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					

Insegnamento: Prodotti dolciari artigianali e industriali			UdA ORDINARIA n.2		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE					
Competenze in uscita	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. 3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	-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. - 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. - 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 personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. -Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.	-Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. -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. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	-Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. -Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. -Fattori di rischio professionale e ambientale. -Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente -Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia. -Gli stili alimentari e le diete moderne.	-Gli alimenti e le loro classificazioni. -Gli alimenti per regimi diversi. -Le etichette. -La produzione biologica. -Gli OGM. -Le scelte alimentari. -Le qualità alimentari. -I marchi di tutela e qualità. -Tracciabilità e sicurezza alimentare. -La degustazione e l'analisi sensoriale. -Gli abbinamenti enogastronomici dolciari
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.	- 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.	- 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.	- 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

Insegnamento: Prodotti dolciari artigianali e industriali			UdA ORDINARIA n.4		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
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 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. - Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.	- 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.	- Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari 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 dolciari e di panificazione.	- 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. - 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 dolciari 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. 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), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	- 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. - 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 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 dolciari 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.

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

Insegnamento:Prodotti dolciari artigianali e industriali			UdA ORDINARIA n. 6		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
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. 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), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. 5.Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 7.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi	-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. -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. -Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività	-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. -Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio. -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. -Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell’evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.	-Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. -Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. -Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. -Principi di eco-turismo ed elementi di enogastronomia. -Gli stili alimentari e le diete moderne. -Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. -Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti	-Enogastronomia e turismo Made in Italy. -Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti dolciari di eccellenza. -Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. -Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale nazionale e internazionale. -Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.

<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>	
<p>Testo di riferimento: Pasticceria Smart: tecniche e pratica di pasticceria. Giovanni Salviani. Hoepli editore</p>					
<p>Periodo di svolgimento: da settembre a maggio</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM</p>					