

Piano formativo per aree didattiche per l'apprendistato come

panettiere/panettiera

1. Il concetto delle aree didattiche	2
2. Quadro orario	3
3. Competenze trasversali necessarie	4
4. Prospetto aree didattiche.....	5
5. Attribuzione delle materie di cultura generale	6
6. Aree didattiche	7

valido a partire dall'anno scolastico

2017/18

1. Il concetto delle aree didattiche

L'insegnamento e l'apprendimento hanno finora avuto luogo separatamente per ciascuna materia e sotto forma di contenuti, disposti in successione e per materie, il cui contesto spesso era poco comprensibile agli studenti e agli apprendisti. L'apprendimento presente e futuro, in particolar modo la formazione professionale, è finalizzato invece ai processi operativi aziendali e ai procedimenti in senso complessivo. È questo il significato del concetto di area didattica.

Un'area didattica rappresenta il raggruppamento di contenuti e argomenti di diverse materie e discipline, in unità logiche, il cui contesto è ritenuto necessario e pertanto utile anche da studenti e apprendisti. La motivazione allo studio dei giovani ne risulta rafforzata e al termine del periodo di formazione sapranno gestire tutti i processi operativi (acquisizione, analisi, programmazione, esecuzione e valutazione degli incarichi) relativi alla loro professione.

La programmazione didattica pertanto non è più limitata ai contenuti sistematici specifici di una materia ma è piuttosto orientata ai processi operativi professionali e aziendali e anche alla persona dell'apprendista e dello studente. L'apprendimento interdisciplinare per aree didattiche supera in questo modo la mera trasmissione di competenze tecniche, essendo finalizzato all'acquisizione di metodi e di competenze individuali e sociali. A tal fine la tradizionale segmentazione dei periodi d'apprendimento dovrà essere sostituita da un orario con spazi cronologici più ampi.

L'area didattica diviene caratteristica della formazione professionale, vantando i seguenti pregi:

- gli studenti e gli apprendisti sanno analizzare, programmare, eseguire, controllare, correggere e valutare il proprio rendimento,
- le conoscenze professionali e relative ai processi operativi sono trasmesse in blocco, ovvero insieme alle necessarie competenze comunicative, sociali e metodologiche,
- la responsabilità individuale è posta in primo piano, l'individuo esce rafforzato in funzione di una gestione produttiva dei cambiamenti sociali e dei valori pluralistici.

2. Quadro orario

Panettiere Qualifica professionale panettiere						
STUNDETADEL - QUADRO ORARIO	1.	KO	2.	KO	3.	KO
Allgemeinbildender Fachbereich - Cultura generale						
Religion - religione	1		1		1	
Deutsch - tedesco	3		3		3	
Italienisch - italiano	3		3		3	
Englisch - inglese	2		2		2	
Gemeinschaftskunde - Educazione civica	2		2		2	
	11	0	11	0	11	0
Fachtheorie/Fachpraxis - Teoria/Pratica di laboratorio						
Fachrechnen - Matematica tecnica ¹⁾	3		3		3	
Betriebswirtschaft - Economia aziendale	2		2		2	
Arbeitskunde - Tecnologia/Geräte-, Maschinenkunde - Scienza dei macchinari e degli attrezzi	7		7		7	
Nahrungsmittelkunde - Scienza degli alimenti/Rohstoffkunde - Scienza delle materie prime	5		5		5	
Praxis - Laboratorio	12	12	12	12	12	12
	29	12	29	12	29	12
Wochenstunden gesamt / Monte ore settimanale						
	40	12	40	12	40	12

¹ Fachrechnen enthält auch die berufsbezogenen EDV Inhalte
La matematica tecnica comprende anche i principi informatici attinenti alla specifica professione

3. Competenze trasversali necessarie

Competenza sociale

1° anno	Gli studenti si integrano nel gruppo, si assumono le loro responsabilità e partecipano attivamente a quello avviene intorno a loro.
2° anno	Mostrano empatia, sono interessati all'opinione degli altri e sostengono il proprio punto di vista in modo costruttivo.
3° anno	Accettano le critiche apertamente e con tranquillità riflettendoci sopra, rispettano il parere degli altri e gestiscono in modo razionale i conflitti.

Competenza comunicativa

1° anno	Gli studenti ascoltano attentamente, comprendono le domande che vengono loro poste e rispondono in modo mirato. Forniscono il loro feedback e ricevono il feedback.
2° anno	Dialogano in modo convincente, orientati all'obiettivo. A tal fine utilizzano diverse tecniche per porre domande nel rispetto delle regole della comunicazione.
3° anno	Argomentano correttamente sia dal punto di vista generale che tecnico.

Competenza metodologica

1° anno	Gli studenti programmano e gestiscono il proprio studio, utilizzando diverse tecniche di apprendimento.
2° anno	Reperiscono le informazioni autonomamente, le elaborano e presentano i risultati.
3° anno	Eseguono autonomamente gli incarichi loro affidati, rispettando le scadenze.

4. Prospetto aree didattiche

		Durata indicativa in ore d'insegnamento		
N.	Aree didattiche	1° anno	2° anno	3° anno
1.	Preparazione di impasti di base semplici	100		
2.	Preparazione pane di segale	100		
3.	Preparazione di Laugengebäck e Brezel	90		
4.	Lavorazione di vari impasti		100	
5.	Preparazione di prodotti con la pasta sfoglia lievitata		100	
6.	Preparazione di pani e prodotti da forno speciali		90	
7.	Lavorazione di vari impasti e masse			90
8.	Preparazione della pasta sfoglia			90
9.	Preparazione di prodotti a lievitazione lunga			110
Ore teoria/pratica di laboratorio		290	290	290
Totale: 1.200 ore		400	400	400

5. Attribuzione delle materie di cultura generale

Area didattica	Tedesco	Italiano	Inglese	Educazione civica
1.1	T.1, T.2, T.4	I.2, I.3	E.2, E.3	
1.2	T.1, T.2, T.4	I.3	E..3	
1.3	T.3, T.4	I.4	E.4	
2.4	T.5, T.7	I.5, I.7	E.5	
2.5	T.6,	I.8	E.6	
2.6	T.5, T.6, T.7	I.6	E.7	
3.7	T.8, T.9	I.10	E.11	
3.8	T.8			
3.9	T.8	I.9	E.9	EC.7

6. Aree didattiche

Area didattica 1.1	Preparazione di impasti di base semplici	1° anno di formazione
		Durata indicativa: 100 ore
<i>Gli studenti sono in grado di lavorare semplici impasti di base osservando le disposizioni di legge in materia di igiene.</i>		
<p>Gli studenti analizzano la ricetta e la descrizione dettagliata per la preparazione dell'impasto di base, avvalendosi della documentazione tecnica a loro disposizione e della loro esperienza lavorativa acquisita durante il lavoro nelle aziende. Si scambiano le rispettive esperienze e tengono in considerazione i criteri di qualità predefiniti e le esigenze riguardanti la tutela dell'ambiente.</p> <p>Programmano il processo di lavoro scegliendo insieme le materie prime in base alla loro idoneità tecnologica e le preparano a regola d'arte a seconda della ricetta, scegliendo inoltre i macchinari e gli attrezzi allo scopo necessari. Durante la collaborazione gli studenti si preoccupano di dialogare in modo costruttivo per evitare errori in fase di lavorazione. A tal fine fanno tra l'altro riferimento alle leggi in materia di igiene personale (HACCP), analizzando le rispettive misure e riconoscendo in proposito le motivazioni di carattere tecnico.</p> <p>Gli studenti lavorano l'impasto utilizzando le diverse tecniche di base (<i>pesatura, arrotolamento, spianatura, intreccio</i>). Impiegano macchinari e attrezzi responsabilmente attenendosi alle regole fondamentali della sicurezza sul posto di lavoro.</p> <p>Verificano insieme il risultato della loro ricetta e lo valutano in base a standard qualitativi predefiniti, presentando le preparazioni e descrivendo gli eventuali errori commessi durante la lavorazione. Confrontano la loro valutazione con quella dell'insegnante e cercano possibili soluzioni per migliorare il risultato. Infine documentano per iscritto il processo di lavoro ottimizzato e i risultati ottenuti.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
1	100	<i>Gli studenti sono in grado, di lavorare semplici impasti di base osservando le disposizioni di legge in materia di igiene.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare la ricetta • Calcolare i parametri chiave • Preparare le materie prime • Utilizzare le tecniche base: formatura, allungamento, intreccio, battitura, ecc. • Giustificare l'applicazione delle norme di igiene • Prevenire le malattie professionali • Esercitare l'ascolto attivo • Rispettare le regole di conversazione • Rispettare le misure di tutela ambientale • Utilizzare le unità di peso e le frazioni decimali • Creare un ricettario • Redigere rapporti sui lavori svolti 	<ul style="list-style-type: none"> • Piano HACCP (Guida per la redazione di un piano di autocontrollo nel settore della ristorazione) • Decreto del Presidente della Provincia 12 maggio 2003, n. 18 (Autocontrollo alimentare: procedure semplificate) • Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari • Tossificazione Alimentare • Sicurezza sul lavoro nell'impiego dei macchinari • Malattie professionali • Impasto lievitato dolce leggero • Cereali e macinazione • Farine insilate • Regole base di calcolo • Unità di peso, frazioni decimali • Impasti a base di farina di grano e farine miste a quella di frumento • Rapporti sui lavori svolti • Tutela dell'ambiente • Prodotti alimentari regionali • Sostenibilità • Funzione delle sostanze nutritive nell'organismo • Disciplina del settore commerciale

Area didattica 1.2	Preparazione del pane di segale	1° anno di formazione
		Durata indicativa: 100 ore
<i>Gli studenti sono in grado di preparare pane a base di farina di segale.</i>		
<p>Gli studenti analizzano la ricetta e la descrizione dettagliata per la preparazione di un pane di segale morbido (<i>Vorschlagbreatl e Vinschger Paarlen</i>), attenendosi alle disposizioni tecniche e avvalendosi della loro esperienza lavorativa acquisita durante il lavoro nelle aziende. Si scambiano le rispettive esperienze e tengono in considerazione le varie procedure.</p> <p>Gli studenti programmano la modalità di esecuzione dell'incarico, calcolando le quantità degli ingredienti e la percentuale di idratazione. Scelgono le miscelatrici e le impastatrici più idonee e le teglie adatte, stabiliscono la giusta umidità dell'aria e la temperatura della camera di lievitazione e programmano il forno. Gli studenti documentano per iscritto il processo di lavoro da loro programmato.</p> <p>Per la produzione del pane gli studenti mescolano l'impasto e osservano come lievita, controllano continuamente la temperatura dell'impasto e del locale e rispettano i giusti tempi di riposo dello stesso. Infarinano le teglie e le riempiono con i pezzi modellati. Osservano la lievitazione e controllano il processo di cottura, regolando all'occorrenza temperatura, vapore, aspirazione e tempi di cottura. Documentano per iscritto le conoscenze acquisite. Nell'uso dei macchinari, delle attrezzature e dei forni gli studenti si attengono alle regole previste in materia di sicurezza sul posto di lavoro.</p> <p>Gli studenti verificano i prodotti di qualità comparando il risultato del loro lavoro con i criteri predefiniti dal marchio di tutela della qualità. Presentano il pane prodotto per sottoporlo a valutazione. Riflettono sul processo di lavoro e sulle procedure utilizzate e discutono le possibili soluzioni per migliorare i risultati annotandole nel rapporto sul lavoro svolto.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
1	100	<i>Gli studenti sono in grado di preparare impasti a base di farina di segale, tenendo in considerazione particolari criteri di qualità.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la percentuale di idratazione • Calcolare i parametri chiave • Impiegare le impastatrici • Lavorare impasti morbidi a base di farina di segale • Eseguire la “mozzatura” dell’impasto • Controllare la lievitazione e i processi di cottura • Impostare i programmi di cottura e caricare il forno • Applicare il piano HACCP • Redigere rapporti sui lavori svolti • Utilizzare il forno in mattoni refrattari • Richiedere autorizzazioni e licenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Differenze tra farina di segale e farina di frumento (cereali panificabili) • Classificazione e importanza delle farine • Componenti del cereale • Idratazione • Rapporto farina/ingredienti • Calcolo ingredienti ricetta • Lievitazione • Metodi di carico del forno • Programma del forno/Tastiere • Principi di microbiologia • Carie • Piano HACCP • Rapporti sui lavori svolti • Importanza dell’acqua come ingrediente dei prodotti da forno • Impianti di trattamento acqua • Marchio di qualità Alto Adige • Autorizzazioni e licenze • Diritti di proprietà industriale

Area didattica 1.3	Preparazione di Laugengebäck e Brezel	1° anno di formazione
		Durata indicativa: 90 ore
<i>Gli studenti sono in grado di preparare Laugengebäck e Brezel.</i>		
<p>Gli studenti svolgono il compito loro affidato di preparare Laugengebäck per un'occasione particolare. A tal fine impiegano le conoscenze pregresse e, se necessario, la documentazione tecnica a loro disposizione. Nella loro analisi riconoscono la differenza tra impasto per Brezel e impasto tradizionale a base di farina di frumento e si occupano dei requisiti specifici dell'impasto e della soluzione alcalina a base di soda caustica.</p> <p>Gli studenti programmano per iscritto l'impiego dei macchinari, la lievitazione dei pezzi, la preparazione della soluzione alcalina e la fase di riposo. Inoltre annotano tutti i fattori importanti per la preparazione della soluzione alcalina e la cottura del Laugengebäck.</p> <p>Basandosi su questo programma preparano Brezel e Laugengebäck, attenendosi in particolare alle disposizioni antinfortunistiche relative all'uso della soda caustica e dei macchinari. Si esercitano nella preparazione artigianale dell'impasto, intrecciando tra l'altro i Brezel a mano o applicando tecniche adeguate per la formatura di diversi prodotti e seguendo i consigli dei compagni di classe e degli insegnanti. Controllano il processo di lievitazione e lasciano i pezzi a riposare nella cella frigorifero. Dopo aver passato i pezzi nella soluzione alcalina e aver praticato un taglio sugli stessi, gli studenti li cuociono immediatamente seguendo le regole di cottura.</p> <p>Gli studenti verificano le preparazioni dal punto di vista sensoriale e confrontano il risultato del loro lavoro con il loro programma. Presentano le preparazioni realizzate per sottoporle a valutazione, tenendo in considerazione l'intero processo di lavoro e le procedure utilizzate. Si scambiano informazioni sulle cause degli eventuali errori commessi e documentano le proposte di miglioramento.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
1	90	<p><i>Gli studenti sono in grado di preparare artigianalmente Laugengebäck e Brezel.</i></p> <p><i>A tal proposito tengono in considerazione le disposizioni di sicurezza previste nell'utilizzo della soda caustica.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Impiegare soluzioni a base di soda caustica per la produzione di Brezel • Calcolare il rapporto di miscelazione della soluzione alcalina per i Brezel • Applicare la regola del tre semplice e i calcoli percentuali • Preparare l'impasto per i Brezel secondo la ricetta • Lavorare artigianalmente l'impasto • Esercitarsi sulla tecnica di intreccio dei Brezel • Impiegare la macchina formatrice dei cordoni e la macchina intrecciatrice • Far riposare i pezzi • Spennellare con la soluzione a base di soda caustica • Verificare le preparazioni dal punto di vista sensoriale • Prendere decisioni operative alternative nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di esercizi pubblici • Creare etichette conformi alle norme di legge 	<ul style="list-style-type: none"> • Pericolo di incidenti e prevenzione degli infortuni nell'uso della soluzione a base di soda caustica per la produzione di Brezel • Simboli di pericolo • Forme disponibili in commercio e preparazione della soluzione a base di soda caustica • Caratteristiche dell'impasto dei Brezel • Calcolo in caso di panificazione con metodo indiretto • Smaltimento soluzione usata - disposizioni di legge • Valore pH della soluzione a base di soda caustica • Valore AW di attività dell'acqua • Nozioni base di chimica e fisica • Processo di cottura • Errori e loro cause • Criteri di qualità nella produzione di Laugengebäck • Cenni storici sulla forma dei Brezel • Legge provinciale 14 dicembre 1988, n. 58 – Norme in materia di esercizi pubblici • Etichettatura

Nozioni e abilità fondamentali per la materia / l'unità didattica / il modulo formativo

Tedesco

	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
1° anno	<p>T.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti applicano le regole di base della comunicazione costruttiva in funzione delle diverse situazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lo stile linguistico e il lessico adatti alle varie situazioni • Ascoltare attivamente • Tenere in considerazione i quattro piani della comunicazione • Tenere una conversazione rimanendo sul piano dei contenuti • Descrivere procedure e processi di lavoro in forma orale • Riconoscere gli ostacoli nella comunicazione e risolverli in maniera costruttiva • Esprimere un feedback costruttivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Lessico professionale e personale • Modelli di comunicazione • Fondamenti della comunicazione • Piano dei contenuti e della relazione • Tecniche di conversazione • Feedback
	<p>T.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti strutturano il loro processo di lavoro e apprendimento, lo eseguono e riflettono sul lavoro svolto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare obiettivi • Riconoscere i propri punti di forza e di debolezza • Programmare ed eseguire fasi di apprendimento e di lavoro • Utilizzare adeguatamente i materiali di lavoro e apprendimento • Utilizzare strategie e tecniche di apprendimento • Riflettere sul lavoro svolto in forma scritta e orale 	<ul style="list-style-type: none"> • SMART • Tecniche di apprendimento e di lavoro • Gestione dei tempi • Auto-percezione/Percezione da parte degli altri • Imparare a imparare • Riflettere

	<p>T.3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti apprendono le varie nozioni da testi tecnici e testi generici e le elaborano in forma scritta e orale per se stessi e per gli altri. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere il testo comprendendone il senso e contestualizzandolo • Riconoscere le strutture testuali • Applicare le tecniche di analisi del testo • Filtrare le informazioni, strutturarle e presentarle in forma scritta e orale 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di lettura • Tecniche di analisi del testo • Dizionari, Duden, glossari • Tipologie testuali • Tecniche di presentazione
	<p>T.4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti redigono testi propri. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere descrizioni su un argomento e un procedimento di lavoro • Redigere un prospetto sintetico dei principali argomenti • Descrizione di prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del testo • Prospetto sintetico - struttura e impostazione • Ortografia, sintassi, grammatica

Educazione civica			
	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
1° anno	<p>EC1</p> <p>Gli studenti hanno un'idea generale delle fonti giuridiche per cui sono in grado di sviluppare il senso della giustizia e trarre conclusioni per la loro vita privata e professionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e interiorizzare diritti e doveri • Analizzare criticamente i propri valori relativi a famiglia, mondo del lavoro e società • Agire con responsabilità e spirito sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto e età • Fonti giuridiche • Coraggio civile • Diritto di famiglia, diritto ereditario • Diritto del lavoro: rapporto di lavoro, risoluzione del contratto di lavoro, apprendistato
	<p>EC2</p> <p>Gli studenti testano forme di partecipazione e sviluppano il senso democratico della giustizia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in atto possibili azioni di partecipazione attiva e passiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni di base sul concetto di democrazia • Suddivisione dei poteri • Diritto di voto

	<p>EC3 Gli studenti deducono le cause dei conflitti attuali facendo riferimento agli eventi storici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creare connessioni con la storia dell'Alto Adige • Motivare in modo obiettivo le proprie opinioni con riferimento a fatti storici 	<ul style="list-style-type: none"> • Prima guerra mondiale - Conseguenze e sfide fino ai giorni nostri
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Italiano 1°anno

COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
Lo studente è in grado di	Lo studente è in grado di	
<p>I 1 chiedere e dare informazioni su di sé, sulla sua professione e su alcuni bisogni legati alla quotidianità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • presentarsi e descrivere la propria professione • dialogare in forma semplice su argomenti quotidiani 	<ul style="list-style-type: none"> • Presente indicativo dei verbi regolari e irregolari • Verbi modali • Forma di cortesia • Preposizioni ed espressioni temporali • Saluti • Formulazione di domande e risposte
<p>I 2 ascoltare attivamente un discorso, leggere e comprendere le parti essenziali di un testo e riportarle in forma scritta e orale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ricavare semplici informazioni da fonti scritte e orali relative alla loro professione, ma anche ad altri argomenti quotidiani o attuali • utilizzare frasi e strutture semplici per riportare i contenuti di quanto letto o ascoltato 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso corretto di dizionari cartacei e in rete • Lessico professionale di base riguardante la panetteria
<p>I 3 elencare gli utensili utilizzati in panetteria e spiegarne il relativo impiego</p>	<ul style="list-style-type: none"> • elencare le attrezzature del proprio lavoro nonché gli ingredienti utilizzati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliamento del lessico professionale • Unità di misura
<p>I 4 comprendere ed elaborare testi regolativi relativi al proprio mestiere (ricette)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ricavare informazioni da un testo regolativo (ricetta) • elaborare una ricetta • utilizzare adeguatamente le strutture verbali per descrivere un procedimento di lavoro o le fasi di lavorazione di un prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> • Imperativo • Ricette

English 1st year

COMPETENCES- The students are able to...	SKILLS	BASIC KNOWLEDGE
E 1 give information about themselves and about their profession talk about their daily life	<ul style="list-style-type: none"> • presenting themselves and their workplace • talking about their habits and hobbies 	<ul style="list-style-type: none"> • present forms • time expressions • modal verbs • questions forms • forms of greeting
E 2 listen, read and understand simple texts and dialogues relating to their work field	<ul style="list-style-type: none"> • understanding specific information from texts • comprehension of recipes and texts/video/audio relating to the baker's profession 	<ul style="list-style-type: none"> • basic phonetic and intonation rules • vocabulary in the bakery • imperative • use of monolingual/bilingual dictionaries (including online dictionaries)
E 3 list the baking utensils and explain their use by using appropriate verbs and ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • explaining the baking utensils and their use 	<ul style="list-style-type: none"> • baking verbs • ingredients
E 4 describe work processes	<ul style="list-style-type: none"> • describing and presenting short baking processes including the ingredients (complete recipes) 	<ul style="list-style-type: none"> • imperative • measures • linking words • present forms (active and passive)

Area didattica 2.4	Lavorazione di vari impasti	2° anno di formazione
		Durata indicativa: circa 100 ore
<i>Gli studenti sono in grado di lavorare vari tipi di impasto.</i>		
<p>Gli studenti svolgono il compito loro affidato di preparare un tipo di pane con farina di frumento lavorando in diversi team. A tal fine analizzano la ricetta proposta e si scambiano le loro esperienze lavorative acquisite durante il lavoro nelle aziende. Insieme analizzano le informazioni disponibili nella documentazione tecnica per individuare con precisione le differenze tra i vari impasti e i metodi di preparazione e riconoscere i requisiti qualitativi.</p> <p>Sviluppano in gruppo il programma per la realizzazione delle ricette, tenendo in considerazione le caratteristiche tecnologiche delle materie prime, i metodi di produzione e lavorazione, l'impiego di macchinari per la preparazione e la lavorazione dell'impasto e il processo di cottura. Includono nel loro programma i fattori necessari a migliorare il rapporto farina/ingredienti e gli aspetti relativi alla qualità e illustrano in modo costruttivo le differenti valutazioni concernenti singole situazioni.</p> <p>Basandosi su questo programma producono il pane con la farina di frumento prestando particolare attenzione ai metodi e ai procedimenti di lavorazione. Si attengono rigorosamente ai tempi di riposo e lievitazione e ai valori di umidità dell'aria indicati nelle ricette; inoltre osservano le indicazioni relative ai vari processi di cottura.</p> <p>Gli studenti verificano il risultato nel gruppo e lo valutano con riferimento a criteri di qualità noti. A tal proposito riconoscono, sulla base delle informazioni reperite nella letteratura specializzata, gli errori comuni commessi nella preparazione del pane con farina di frumento e le relative cause. Presentano ai compagni di classe i risultati del loro lavoro e le conoscenze acquisite. Partendo da questa base gli studenti mettono per iscritto le misure necessarie per preservare il livello qualitativo del pane con farina di frumento e le differenti tecniche di produzione.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
2	100	<p><i>Gli studenti sono in grado di lavorare diversi impasti con ricette e metodi differenti.</i></p> <p><i>Osservano le tecniche particolari per la produzione di diversi tipi di pane con farina di frumento.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, calcolare le quantità e realizzare diverse ricette • Calcolare il rapporto farina/ingredienti • Pianificare e attuare il miglioramento della qualità e l'aumento del rapporto farina/ingredienti • Utilizzare vari metodi di panificazione • Scegliere e attuare varie tecniche di lievitazione lunga • Applicare varie tecniche di formatura dei pezzi, manuale e meccanica • Applicare diversi metodi di lavorazione • Considerare i nessi tra temperatura e umidità dell'aria in fase di lievitazione e cottura • Operare con spirito imprenditoriale • Applicare i criteri delle varie forme di imprese a una panetteria • Distinguere ed emettere fatture, scontrini di cassa, ricevute fiscali • Predisporre i documenti di accompagnamento delle merci • Eseguire il calcolo dell'IVA 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodo di miscelazione di sale e lievito • Ricette • Diversi ingredienti e loro funzioni • Rapporto farina/ingredienti • Possibilità di lievitazione lunga • Differenti metodi di lavorazione • Processi di cottura • Criteri di qualità del pane con farina di frumento • Errori nella preparazione del pane bianco normale e speciale • Lievito - lievitazione biologica • Acqua (stati fisici, fabbisogno di acqua, durezza dell'acqua, requisiti igienici, funzione fisiologica) • Sale (varietà commerciali, sua influenza sull'impasto dei prodotti da forno e funzione fisiologica) • Latte e latticini (loro influenza sull'impasto, sulle masse lievitate e sui prodotti da forno) • Azione dei carboidrati • Glicemia e diabete • Sostituti dello zucchero • Macchinari per la preparazione e la lavorazione degli impasti • Tipo di gestione aziendale e forma societaria • Documenti e scontrini fiscali

Area didattica 2.5	Preparazione della pasta sfoglia lievitata	2° anno di formazione
		Durata indicativa: 100 ore

Gli studenti sono in grado di preparare la pasta sfoglia lievitata.

Gli studenti **svolgono il compito loro affidato** di realizzare una preparazione con la pasta sfoglia lievitata per un'occasione particolare. A tal fine impiegano le conoscenze pregresse e la documentazione tecnica a loro disposizione. Con la guida degli insegnanti analizzano criticamente le informazioni raccolte. Nella loro **analisi** riconoscono le proprietà specifiche del pastello e del panetto, si occupano inoltre dei presupposti essenziali per lavorare a regola d'arte i due componenti della pasta sfoglia lievitata. A tal fine gli studenti rispondono a quesiti predefiniti concernenti la ricetta dell'impasto lievitato, la temperatura, la consistenza di impasto lievitato e panetto ma anche la temperatura di lavorazione, la lievitazione e la cottura. Reperiscono informazioni sul metodo di preparazione della pasta sfoglia a uno o due giri di pasta.

Programmano l'esecuzione del compito loro affidato scegliendo la tecnica a un giro, impiegando la sfogliatrice e coordinando con precisione temperature e tempi delle singole fasi di lavoro. Annotano tempi di riposo, condizioni di lievitazione e regole di cottura. A seconda del compito eseguono nel programma di lavoro i calcoli necessari per realizzare da un lato pieghe a regola d'arte e ridurre al minimo la perdita di impasto e dall'altro lato per poter modellare diverse forme (cornetti, tasche, ecc.). Se dovesse essere previsto dalla ricetta, gli studenti programmano anche la preparazione di ripieni e glasse.

Sulla base del loro programma gli studenti **preparano** i prodotti a base di pasta sfoglia lievitata, attenendosi alle regole di lavorazione con il metodo dei giri di pasta, considerando l'importanza di inserire accuratamente il panetto nel pastello di pasta lievitata e di piegare e stendere l'impasto a regola d'arte. Dopo la fase di riposo l'impasto viene lasciato lievitare nella camera di lievitazione a una temperatura e un tenore di umidità adatti e cotto attenendosi alle regole di cottura. A seconda dell'incarico vengono preparati e inseriti i ripieni e applicate le glasse.

Gli studenti **verificano** le preparazioni dal punto di vista sensoriale e confrontano il risultato del loro lavoro con quanto programmato e con i criteri di qualità descritti nella letteratura specializzata. **Presentano** le preparazioni realizzate per sottoporle a valutazione, tenendo in considerazione l'intero processo di lavoro e le procedure utilizzate. Si scambiano informazioni sulle cause degli eventuali errori commessi e **documentano per iscritto le proposte di miglioramento** nel rapporto sul lavoro svolto.

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
2	100	<i>Gli studenti sono in grado di preparare la pasta sfoglia lievitata.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, calcolare le quantità e realizzare diverse ricette • Inserire il panetto • Eseguire le pieghe (giro semplice e doppio) • Lavorare con la sfogliatrice • Realizzare le preparazioni di pasta sfoglia lievitata • Considerare i nessi tra temperatura e umidità dell'aria in fase di lievitazione e cottura • Preparare la massa per albicoccare e il fondente • Riconoscere gli errori nella distribuzione della gelatina di albicocche e del fondente • Verificare criticamente la documentazione tecnica • Sviluppare e attuare le misure di marketing per una panetteria 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricette (pastello di pasta lievitata, panetto e ripieni) • Marmellata di albicocche e fondente • Diversi ingredienti e loro funzioni • Diversi tipi di panetti • Diversi metodi per eseguire i giri di pasta • Calcolo delle superfici • Sfogliatura delle preparazioni • Processi di cottura • Errori e relative cause nella preparazione dei prodotti con pasta sfoglia lievitata • Calcolo del valore nutritivo ed energetico • Grasso come nutriente • Burro, margarina e olio come materia prima • Marketing • Concetti di base e strumenti di marketing

Area didattica 2.6	Preparazione di pani e prodotti da forno speciali	2° anno di formazione
		Durata indicativa: 90 ore
<p><i>Gli studenti preparano pani e prodotti da forno speciali.</i></p>		
<p>Gli studenti svolgono il compito loro affidato di evadere gli ordini dei clienti in piccoli gruppi, analizzano gli ordini tenendo in considerazione le conoscenze pregresse ma anche consultando la letteratura specializzata in merito a situazioni che non conoscono. Verificano inoltre le caratteristiche delle ricette loro affidate riferendole a differenti gruppi target e si scambiano le informazioni dialogando in maniera costruttiva su argomenti di carattere tecnico. Dopo aver fissato le nozioni tecniche fondamentali, realizzano un preimpasto di prova senza lievito valutandolo per iscritto sulla scorta della documentazione a loro disposizione. Basandosi sulle conoscenze così acquisite fanno propria la procedura di produzione del preimpasto, riconoscendo le differenze esistenti in merito alla miscelazione degli ingredienti, alla lavorazione, alla temperatura e al rapporto farina/ingredienti.</p> <p>Programmano la produzione di pani e prodotti da forno speciali scegliendo le materie prime a seconda della ricetta come pure macchinari e attrezzature, determinano il metodo di panificazione più adatto e definiscono il programma di lavoro per una preparazione razionale dei prodotti. A tal fine annotano per iscritto nel loro programma tutte le altre informazioni necessarie per la preparazione dell'impasto, l'impastamento, i tempi di riposo e lievitazione e il processo di cottura in base alle rispettive ricette.</p> <p>Gli studenti attuano il loro programma e controllano costantemente i fattori che hanno elaborato durante la fase di reperimento delle informazioni e di programmazione, annotando per iscritto gli eventuali scostamenti. Durante la preparazione dei prodotti si attengono alle regole di igiene e si esercitano nelle differenti tecniche di formatura del pane ma anche nel riempimento degli stampi. Si scambiano informazioni soprattutto grazie alle esperienze acquisite nelle aziende e si sostengono reciprocamente.</p> <p>Gli studenti verificano i prodotti realizzati sotto l'aspetto sensoriale e confrontano il risultato del loro lavoro con quanto programmato. Presentano i rispettivi prodotti come gruppo e li sottopongono a valutazione, tenendo in considerazione l'intero processo di lavoro e le procedure utilizzate. Tutti gli studenti si scambiano informazioni sulle cause degli eventuali errori commessi utilizzando un lessico tecnico adeguato e documentando per iscritto le proposte di miglioramento.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
2	90	<i>Gli studenti sono in grado di preparare pani e prodotti da forno speciali.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il pane come previsto dalla ricetta • Preparare impasti a base di farina integrale e crusca • Preparare il preimpasto con farine e semi • Lavorare impasti a base di farina integrale e crusca • Riconoscere gli errori e le loro cause nel processo di panificazione • Impiegare cereali non panificabili • Utilizzare particolari metodi per la produzione di pani speciali • Utilizzare materie prime speciali • Produrre pani dietetici • Calcolare il valore nutritivo • Calcolare il valore nutritivo di prodotti da forno dietetici • Analizzare il comportamento dei clienti e della concorrenza ed elaborare una propria strategia competitiva per differenziarsi dalla concorrenza • Organizzare la vendita in modo dinamico, presentare i prodotti in modo da incentivare le vendite 	<ul style="list-style-type: none"> • Farina integrale e cruschello • Preimpasto senza lievito • Processi in atto nelle farine e nei semi nella fase di preimpasto • Effetto del grado di macinatura della crusca sul pane • Calcolo dei rapporti di miscelazione • Calcolo del valore nutritivo • Semi oleosi e oli vegetali • Principi attivi del chicco di grano intero • Fibre nel chicco di grano intero • Conservazione del pane di farina integrale e crusca • Valore calorico fisiologico del pane • Cereali antichi • Latte e latticini • Proteine • Functional food • Promozione delle vendite

Nozioni e abilità fondamentali per la materia / l'unità didattica / il modulo formativo

Tedesco

1° anno	T.5 Gli studenti sostengono la loro opinione e dialogano su argomenti specifici della professione.	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentare in modo convincente e obiettivo • Condurre colloqui di vendita • Agire con un atteggiamento orientato al cliente • Analizzare criticamente il proprio comportamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentazione • Fasi del colloquio di vendita • Orientamento al cliente
	T.6 Gli studenti fanno ricerche su differenti media e indicano le rispettive fonti.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i media responsabilmente • Citare adeguatamente le fonti • Prelevare diversi testi e informazioni in modo mirato 	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni di base su Internet e i nuovi media • Tecniche di ricerca • Indicazione delle fonti e regole di citazione • Tecniche di lettura
	T.7 Gli studenti redigono testi significativi per la professione.	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere verbali, lettere commerciali, rapporti sui lavori svolti • Prendere appunti 	<ul style="list-style-type: none"> • Verbali, corrispondenza • Struttura lettera commerciale • Formulazioni specifiche e testuali /Modi di dire

Educazione civica			
	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
1° anno	EC4 Gli studenti utilizzano le loro conoscenze sugli organi politici dell'Alto Adige.	<ul style="list-style-type: none"> • Occuparsi delle funzioni, della struttura e delle interazioni tra gli organi politici dell'Alto Adige • Beneficiare delle funzioni e dei settori di attività di associazioni e sindacati 	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomia e sua evoluzione • Comune • Consiglio provinciale • Sindacati e associazioni
	EC5 Gli studenti riconoscono il valore dell'innovazione e dei marchi di qualità.	<ul style="list-style-type: none"> • Occuparsi delle innovazioni e dei marchi di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Istituzioni altoatesine • Marchio ombrello Alto Adige
	EC6 Gli studenti traggono insegnamento dagli eventi storici per riflettere sugli sviluppi del presente e del futuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare gli attuali regimi con i sistemi autoritari del passato • Sostenere il proprio punto di vista in modo obiettivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Nazionalsocialismo • Seconda guerra mondiale • Caratteristiche dei regimi autoritari e dittatoriali • Dittature oggi

Italiano 2° anno		
COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
Lo studente è in grado di	Lo studente è in grado di	
I 5 fornire informazioni sugli ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> • elencare i diversi ingredienti e spiegarne il relativo utilizzo • leggere e comprendere le etichette 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripetizione delle strutture grammaticali e lessico professionale • Aggettivi e parafrasi per descrivere un prodotto
I 6 prendere parte a conversazioni su argomenti quotidiani e professionali	<ul style="list-style-type: none"> • comprendere e formulare richieste di vario genere • descrivere il luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Domande e risposte • Approfondimento e ampliamento del lessico professionale
I 7 descrivere e presentare diversi tipi di pani locali e italiani	<ul style="list-style-type: none"> • ricercare informazioni su libri o in rete e riportarle per iscritto e oralmente 	<ul style="list-style-type: none"> • Frasi e strutture per una presentazione efficace • Espressioni del linguaggio orale
I 8 comprendere le informazioni principali in testi o articoli di interesse professionale e generale	<ul style="list-style-type: none"> • riassumere il contenuto di un testo 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripetizione forme verbali più comuni • Congiunzioni • Punteggiatura • Espressioni proprie del linguaggio scritto

English 2nd year		
COMPETENCES The students are able to...	SKILLS	BASIC KNOWLEDGE
E 5 read, listen to and understand more complex texts specific to their profession	<ul style="list-style-type: none"> • understanding recipes and work processes • understanding the main information from texts with the help of dictionaries (paper or online) 	<ul style="list-style-type: none"> • enhancing of structures and basic vocabulary • expanding professional vocabulary • additional use of grammatical structures • using dictionaries (monolingual and bilingual)
E 6 describe and give information about their products	<ul style="list-style-type: none"> • describing special features of products • explaining different products (role plays) 	<ul style="list-style-type: none"> • asking and answering questions • use of: It contains, it consists of, it's made of, the ingredients are • use of adjectives • polite questions and answers
E 7 sell their products to English speaking guests	<ul style="list-style-type: none"> • presenting sales dialogues with clients 	<ul style="list-style-type: none"> • question forms • polite forms • modal verbs • vocabulary in the bakery
E 8 master everyday situations	<ul style="list-style-type: none"> • presenting dialogues to master everyday situations 	<ul style="list-style-type: none"> • question forms • forms of greetings • collocations • polite forms • everyday language

Area didattica 3.7	Lavorazione di vari impasti e masse	3° anno di formazione
		Durata indicativa: 90 ore
<p><i>Gli studenti sono in grado di lavorare vari impasti e masse.</i></p>		
<p>Gli studenti svolgono il compito loro affidato di realizzare differenti preparazioni per un'occasione particolare utilizzando vari impasti e masse. A tal fine reperiscono autonomamente le informazioni dalla documentazione tecnica a loro disposizione e illustrano i requisiti specifici delle rispettive ricette e delle tecniche di produzione. Si scambiano reciprocamente le conoscenze acquisite e illustrano i differenti punti di vista che hanno maturato grazie all'esperienza nelle aziende. Nella loro analisi riconoscono le diverse proprietà dei vari impasti e delle masse e si occupano delle rispettive materie prime, della produzione e della loro natura ma anche degli agenti lievitanti e dei criteri di qualità.</p> <p>Programmano il processo di lavoro per iscritto, scegliendo le materie prime e calcolando le quantità in base alla ricetta, stimano i tempi necessari per le singole fasi di lavoro e li associano ai macchinari e alle attrezzature necessari. Annotano inoltre in modo chiaro le indicazioni sulla preparazione degli impasti e delle varie masse riportate nella letteratura specializzata. Nel loro programma fanno attenzione a svolgere il compito secondo criteri di massima economicità.</p> <p>Basandosi su questo programma preparano i prodotti prestando particolare attenzione ai vari metodi di produzione di impasti e masse ma anche ai metodi e ai tipi di lavorazione. Si attengono rigorosamente alle indicazioni riportate nelle ricette e nelle loro ricerche per realizzare preparazioni di alta qualità.</p> <p>Gli studenti mettono a disposizione dei compagni di classe i risultati del loro lavoro. Questi valutano le preparazioni realizzate facendo riferimento ai criteri di qualità noti. Attraverso un dialogo costruttivo gli studenti si scambiano le loro esperienze sugli errori comuni commessi nella panificazione e sulle rispettive cause e mettono per iscritto, su tale base, le misure le necessarie per preservare la qualità degli impasti e delle masse.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
3	90	<i>Gli studenti sono in grado di lavorare vari impasti e masse.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare il prezzo di vendita • Utilizzare gli agenti lievitanti • Rispettare i criteri per ottenere una pasta frolla facile da stendere • Attenersi alle regole di cottura • Evitare gli errori e individuarne le cause • Conoscere la procedura per preparare la pasta choux • Realizzare diverse preparazioni con la pasta choux • Ultimare le preparazioni • Montare gli ingredienti separatamente • Analizzare gli strumenti linguistici della pubblicità e scegliere i canali della comunicazione in maniera mirata • Svolgere campagne pubblicitarie secondo argomenti e forme pubblicitarie a carattere regionale e stagionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di pasta frolla • Scelta delle materie prime • Agenti lievitanti chimici e naturali • Materie prime: zucchero, miele, uova • Processi enzimatici e metabolici • Fabbisogno nutrizionale • Calcolo del valore energetico • Calcolo proporzionale e delle distribuzioni • Calcolo dei prezzi • Criteri di qualità • Funzioni degli ingredienti • Prodotti con pasta sablée • Metodo con 1 ciotola o metodo diviso con due o tre ciotole • Comunicazione e pubblicità

Area didattica 3.8	Preparazione della pasta sfoglia	3° anno di formazione
		Durata indicativa: 90 ore

Gli studenti sono in grado di realizzare preparazioni con la pasta sfoglia.

Gli studenti **svolgono il compito loro affidato** di realizzare preparazioni con la pasta sfoglia per un'occasione particolare. A tal fine impiegano le conoscenze pregresse relative all'area didattica 5.2 (preparazione pasta sfoglia lievitata) e la documentazione tecnica a loro disposizione. Nella loro **analisi** riconoscono le proprietà specifiche del pastello e del panetto, si occupano inoltre dei presupposti essenziali per lavorare a regola d'arte i componenti dei vari tipi di pasta sfoglia. A tal fine gli studenti rispondono a quesiti predefiniti concernenti la ricetta del pastello, la temperatura, la consistenza di pastello e panetto ma anche la temperatura di lavorazione e la cottura. Reperiscono informazioni sul metodo di preparazione della sfoglia a uno o due giri di pasta.

Programmano lo svolgimento del compito loro affidato scegliendo la tecnica dei giri di pasta, impiegando la sfogliatrice e coordinando con precisione temperature e tempi delle singole fasi di lavoro. Annotano tempi di riposo e regole di cottura. A seconda del compito, eseguono nel programma di lavoro i calcoli necessari per realizzare da un lato i giri di pasta a regola d'arte e ridurre al minimo la perdita di impasto e dall'altro lato per creare differenti forme (girandole, barchette, fagottini, ecc.). Se dovesse essere previsto dalla ricetta, programmano anche la preparazione di ripieni e glasse.

Sulla base del loro programma gli studenti **preparano** i prodotti a base di pasta sfoglia, attenendosi alle regole di preparazione della sfoglia con il metodo dei giri di pasta, considerando l'importanza di inserire accuratamente il panetto nel pastello e di piegare l'impasto a regola d'arte. Dopo una lunga fase di riposo in frigorifero l'impasto viene tagliato in pezzi, se richiesto riempito e quindi cotto attenendosi alle regole di cottura. A seconda della commessa vengono preparati e inseriti i ripieni e applicate le glasse.

Gli studenti **verificano** le preparazioni dal punto di vista sensoriale e confrontano il risultato del loro lavoro con il loro programma ma anche con i criteri di qualità descritti nella letteratura specializzata. **Presentano** le preparazioni realizzate per sottoporle a valutazione, tenendo in considerazione l'intero processo di lavoro e le procedure utilizzate. Si scambiano informazioni sulle cause degli eventuali errori commessi e **documentano per iscritto le proposte di miglioramento** nel rapporto sui lavori svolti.

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
3	90	<p><i>Gli studenti sono in grado di realizzare preparazioni ricercate con la pasta sfoglia.</i></p> <p><i>Gli studenti lavorano con particolare entusiasmo a partire dalla realizzazione delle preparazioni fino alla loro presentazione.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, calcolare le quantità e realizzare diverse ricette • Preparare diversi tipi di pasta sfoglia • Lavorare la pasta sfoglia per realizzare diverse preparazioni • Calcolare le superfici per evitare perdite di impasto • Trattare con cura la pasta sfoglia • Lavorare la pasta sfoglia con rapidità • Ricorrere ai criteri di qualità nella consulenza al cliente • Esibire con cura le preparazioni di pasta sfoglia • Predisporre la cassa, eseguire pagamenti in contanti e senza contanti, impiegare i sistemi di cassa • Redigere una situazione di cassa 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricette (pastello, panetto e ripieni) • Tipologie di pasta sfoglia preparati con differenti metodi • Principi base per l'esecuzione dei giri di pasta nella pasta sfoglia • Suddivisione delle preparazioni di pasta sfoglia - esempi • Marmellata di albicocche e fondente • Vari ingredienti e loro funzioni • Vari tipi di panetto • Calcolo delle superfici • Sfogliatura della pasta sfoglia • Processi di cottura • Errori e loro cause nelle preparazioni con la pasta sfoglia • Frutta fresca e frutta secca • Spezie • Criteri di qualità • Intolleranze e allergie • Operazioni commerciali e di pagamento

Area didattica 3.9	Preparazione di prodotti a lunga lievitazione	3° anno di formazione
		Durata indicativa: 90 ore
<i>Gli studenti sono in grado di preparare prodotti a lunga lievitazione.</i>		
<p>Gli studenti svolgono il compito loro affidato di preparare in piccoli gruppi, diverse tipologie di pasta madre partendo da una quantità predefinita di farina e rispettando i parametri prescritti. Analizzano il compito sulla base delle esperienze acquisite nelle aziende e consultano la letteratura specializzata in merito a situazioni che non conoscono. Gli studenti verificano le conoscenze acquisite con la guida degli insegnanti, dialogando in maniera costruttiva. Illustrano l'importanza dell'acidificazione dal punto di vista tecnologico e sensoriale e si scambiano informazioni sulle diverse tecniche di preparazione della pasta madre. Riconoscono l'influenza che il metodo di preparazione della pasta madre esercita sul gusto del prodotto e reperiscono inoltre informazioni sulla pasta madre prodotta in tre fasi e sui vantaggi della lievitazione lunga.</p> <p>Sviluppano in gruppo il programma per la realizzazione delle ricette, tenendo in particolare considerazione le diverse tecniche per produrre, rinfrescare e utilizzare il lievito madre. Calcolano le quantità necessarie per la preparazione della pasta madre, soprattutto secondo la tecnica delle tre fasi. Gli studenti considerano la scelta delle materie prime in base alle caratteristiche tecnologiche delle stesse, i metodi di lavorazione, l'impiego di macchinari per la preparazione e la lavorazione dell'impasto e il processo di cottura. Includono nel loro programma tutti i fattori connessi con la lievitazione lunga e soprattutto i metodi per ritardare e prolungare il processo di fermentazione. Programmano inoltre la produzione di impasti particolari che occorre far riposare in frigo durante la notte per essere poi lavorati il giorno successivo. Illustrano in modo costruttivo le differenti valutazioni concernenti singole situazioni.</p> <p>Basandosi su questo programma preparano il pane attenendosi esattamente alle ricette e ai fattori che hanno elaborato durante la fase di reperimento delle informazioni e di programmazione, prestando particolare attenzione ai metodi e ai procedimenti di lavorazione. Preparano la pasta madre secondo le regole note, rispettando esattamente le caratteristiche biologiche di questo tipo di lievito e le temperature prescritte nella letteratura specializzata ma anche i tempi di riposo e lievitazione.</p> <p>Gli studenti verificano il risultato nel gruppo e lo valutano con riferimento a criteri di qualità noti. A tal proposito riconoscono, sulla base delle informazioni reperite nella letteratura specializzata, gli errori comuni commessi nella preparazione della pasta madre e le relative conseguenze ma anche gli errori dovuti a un trattamento a freddo non eseguito correttamente. Presentano ai compagni di classe i risultati del loro lavoro e le conoscenze acquisite in merito ai metodi di produzione. Partendo da questa base tutti gli studenti mettono per iscritto nel rapporto sul lavoro svolto le misure necessarie per preservare il livello qualitativo nella produzione e lavorazione della pasta madre.</p>		

RISULTATI DIDATTICI				
ANNO	DURATA	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
3	110	<i>Gli studenti sono in grado di preparare prodotti a lunga lievitazione sulla base di un programma elaborato a regola d'arte.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare vari metodi di preparazione della pasta madre • Valutare il metodo di preparazione della pasta madre • Creare le condizioni ideali per preservare i lattobacilli • Inserire la pasta madre nell'apposito macchinario • Evitare gli errori nella preparazione della pasta madre • Calcolare le perdite di peso • Calcolare la resa del prodotto finale • Impostare i parametri per il ritardo e l'interruzione del processo di fermentazione • Differenziare e impiegare adeguatamente i forni di cottura • Analizzare i processi di cottura • Valutare gli errori nella preparazione di pane e panini • Riconoscere ed evitare i difetti del pane • Influenzare le condizioni di conservazione dei prodotti da forno • Determinare le quantità e i prezzi dei materiali • Determinare tempi e costi di produzione • Calcolare i prezzi di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> • Differenti metodi di preparazione della pasta madre • Calcoli percentuali • Regola del tre semplice • Calcolo percentuale e di distribuzione • Lattobacilli e loro funzioni • Macchinario per pasta madre • Errori nella preparazione della pasta madre • Vitamine, minerali e acqua e loro funzione nutritiva fisiologica • Funzione dell'acqua • Spezie • Convenience food • Lievitazione lunga mediante il freddo • Condizioni di conservazione per ritardare e interrompere il processo di fermentazione • Metodo Patt (raffreddamento programmato di prodotti parzialmente precotti) • Forni di cottura • Processi di cottura • Errori nella preparazione di pane e panini - difetti del pane • Conservazione dei prodotti da forno • Nozioni di base del calcolo dei costi

Nozioni e abilità fondamentali per la materia / l'unità didattica / il modulo formativo

Tedesco

	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
3° anno	T.8 Gli studenti si muovono con fare sicuro nel loro ambito lavorativo.	<ul style="list-style-type: none"> • Condurre un colloquio di lavoro • Presentare una domanda di lavoro • Tenere in considerazione i propri punti di forza e di debolezza • Valutare le proprie performance • Argomentare in modo costruttivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Domanda di lavoro scritta • Colloquio di lavoro • Autostima
	T.9 Gli studenti mettono in relazione le loro conoscenze di base inerenti alle tematiche rilevanti per la professione con le proprie riflessioni. Presentano i loro risultati.	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli argomenti • Fare ricerche approfondite • Sviluppare attentamente un argomento • Presentare l'argomento in forma orale • Reperire informazioni da testi rilevanti per la professione 	<ul style="list-style-type: none"> • Scelta degli argomenti • Tecniche di ricerca • Argomento approfondito - Struttura e impostazione • Strategie di lettura

Educazione civica			
	COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
3° anno	EC7 Gli studenti collocano i processi in atto in ambito nazionale nel contesto europeo.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentare funzioni e struttura di organi nazionali ed europei e la collaborazione tra gli stessi • Addurre esempi di collaborazione tra istituzioni nazionali ed europee 	<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione italiana • L'Italia nella UE • Democrazia: un valore europeo • Democrazie oggi
	EC8 Gli studenti attuano uno sviluppo sostenibile nel lavoro e nella vita quotidiana agendo con grande sensibilità.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la sostenibilità dei progetti • Pianificare e attuare progetti sostenibili di minore portata 	<ul style="list-style-type: none"> • Impronta ecologica • Sostenibilità
	EC9 Gli studenti analizzano criticamente le tematiche storiche e quelle attuali, esprimendo il loro parere in merito.	<ul style="list-style-type: none"> • Calare eventi politici e sociali attuali in un contesto storico 	<ul style="list-style-type: none"> • Eventi attuali inseriti nei giusti contesti storici

Italiano 3° anno		
COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
Lo studente è in grado di	Lo studente è in grado di	
I 9 collaborare all'interno di un gruppo di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> interagire con compagni e colleghi rispettando le regole della comunicazione e del lavoro di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> Regole della comunicazione orale
I 10 interagire in modo formale con clienti e fornitori	<ul style="list-style-type: none"> utilizzare adeguatamente le strutture verbali per comunicare in modo formale comprendere le esigenze di un cliente risolvere problemi e gestire reclami e conflitti 	<ul style="list-style-type: none"> Ascolto attivo Registro formale e forma di cortesia Espressioni e locuzioni utili per esprimere la propria opinione e pro e contro di diverse situazioni Frase standard ed espressioni di routine da usare in situazioni particolari (reclami, conflitti, malintesi)
I 11 interagire correttamente in situazioni di vita quotidiana	<ul style="list-style-type: none"> gestire conversazioni di argomento quotidiano compilare un modulo redigere una lettera e una email prenotare o ordinare telefonicamente o via email 	<ul style="list-style-type: none"> Ampliamento del lessico professionale e quotidiano
I 12 compilare un CV, scrivere una lettera motivazionale e candidarsi per un lavoro	<ul style="list-style-type: none"> compilare un CV (anche in rete) e una lettera motivazionale sostenere un colloquio di lavoro cercare, comprendere e rispondere ad un annuncio di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Parlare della propria formazione scolastica e professionale, delle proprie qualità e competenze
I 13 parlare dei propri piani futuri	<ul style="list-style-type: none"> descrivere progetti o intenzioni future 	<ul style="list-style-type: none"> Espressioni temporali Strutture linguistiche per parlare di argomenti futuri

English 3rd year		
COMPETENCES The students are able to...	SKILLS	BASIC KNOWLEDGE
E 9 work within a group	<ul style="list-style-type: none"> • elaborating and presenting a group work by respecting communication rules • working out tables/posters/presentations/mind-maps for presenting different topics (including work related topics) 	<ul style="list-style-type: none"> • adequate use of presentation materials • comparing and evaluating • expressing opinions • active listening
E 10 master everyday situations talk about their products and work describe a school or work day	<ul style="list-style-type: none"> • presenting dialogues (role-plays) • presenting experiences 	<ul style="list-style-type: none"> • polite requests and offers • responding to complaints • present and past forms • linking words • time expressions
E 11 read and summarise complex texts correctly	<ul style="list-style-type: none"> • understanding the main information of texts by highlighting keywords • writing a summary by answering the wh-questions (where, when, what etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • expanding and enhancing professional vocabulary • linking words • collocations • idiomatic expressions
E 12 apply for a job	<ul style="list-style-type: none"> • filling in a CV • presenting a job interview 	<ul style="list-style-type: none"> • job experience, skills, duties, qualities, qualifications (etc.)
E 13 talk about their future plans and intentions	<ul style="list-style-type: none"> • using the appropriate language structures and vocabulary to describe future plans and intentions 	<ul style="list-style-type: none"> • future forms (will, going to, present continuous) • future time expressions • expanding everyday language (vocabulary and phrases)