

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**  
**ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**  
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA**

MATERIE:

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA

ORE: N° 66

CLASSE V D

**FINALITA' EDUCATIVE**

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre a consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. L'apprendimento di tipo esperienziale-teorico mostrerà agli alunni che le competenze acquisite in laboratorio non saranno solo realtà operative regolate dal saper fare ma uno strumento di conoscenza e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

**PIANO DI LAVORO**

<i>Attività</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i> <b>66</b>
Qualità e sicurezza in pasticceria; H.A.C.C.P	Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro. Utilizzare i dispositivi di sicurezza richiesti.	- Lezione frontale -Didattica laboratoriale (lab.di microbiologia)	20
Analisi e controllo microbiologici dei prodotti dolciari e da forno. Individuazione dei rischi dei prodotti dolciari freschi e refrigerati.	Conoscere i principali microrganismi delle contaminazioni alimentari. Conoscere e saper individuare le proliferazioni batteriche.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale. (lab. di microbiologia)	20
Allergie e intolleranze dei prodotti dolciari e da forno.	Saper predisporre e servire prodotti dolciari in base alle specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale	10
Dolci tipici delle principali religioni.	Conoscere le principali tipologie di dolci legati alla tradizione religiose espressione dell'identità territoriale.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale	10
La pasticceria sostenibile	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibile, adeguando alle scelte mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target della clientela	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale	6

Milazzo, 12/10/2023

I Docenti:  
 Prof. Antonina Aliquò  
 Prof.ssa Thea Minutoli