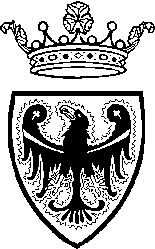
DA: **Allegato 3**

Deliberazione n.960 dell’11 giugno 2021



**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP (SUCCESSIVO AL CONESGUIMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

|  |
| --- |
| TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA |

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

**AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**  Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali  Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali  Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell’ambiente e nell’ottica della sostenibilità |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| * Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio * Utilizzare il linguaggio scientifico * Trattare e smaltire i rifiuti in base all’origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche * Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche * Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati * Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l’interazione diretta e l’analisi strumentale * Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un’osservazione * Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale * Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali * Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali * Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali * Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) | * Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore * Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti * Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti * Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico * Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile * Principali inquinanti presenti nell’ambiente e loro origine * Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli * Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati * Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari * Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche * Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari * I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione * I marchi di tutela territoriali * Muffe e aflatossine * Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene di settore * Normativa specifica in materia di allergeni * Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari * Regimi alimentari ed elementi di dietetica * Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica * Riparti semplici e composti diretti e inversi * Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione * Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione * Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici * Piattaforme software e applicazioni per l’elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud |

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell’area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

**AREA TECNICO PROFESSIONALE**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**  Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri  Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell’ambiente e nell’ottica della sostenibilità  Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso  Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare  Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite  Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all’individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali  Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure  Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure  Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali  Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| * Organizzare il proprio lavoro * Rispettare i tempi di lavoro * Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore * Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore * Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore * Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro * Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza * Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore * Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti * Adottare procedure e tecniche di utilizzo e mantenimento della catena del freddo * Adottare tecniche innovative e creative per la preparazione di prodotti * Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria * Applicare criteri di economicità, di verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo * Applicare criteri di selezione degli ingredienti * Applicare criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria * Applicare e utilizzare criteri e contenuti dell’etichettatura nutrizionale * Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità nel settore della trasformazione cerealicola * Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti alimentari * Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente * Applicare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze * Applicare modalità di coordinamento del lavoro * Applicare procedure di gestione degli ordini * Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura * Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti artigianali di panificazione e pasticceria * Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità/prezzo * Applicare tecniche di analisi del mercato * Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti * Applicare tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente * Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio * Applicare tecniche di promozione del prodotto/servizio * Applicare tecniche di selezione dei fornitori * Applicare tecniche di valutazione delle offerte * Applicare tecniche e criteri di budgeting * Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi * Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi * Applicare tecniche innovative e creative per la manipolazione, lievitazione, trasformazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati * Applicare temperature per le procedure della catena del freddo * Evidenziare in etichetta materie prime di qualità come strumento di marketing * Formulare proposte di abbinamento cibo bevande * Formulare proposte di prodotto/servizio in base alla richiesta del cliente * Identificare le filiere della produzione alimentare * Impiegare metodi e strumenti per aggiornare scorte, giacenze e pianificare gli acquisti * Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico * Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti * Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici * Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di panificazione e pasticceria nazionale ed internazionale * Individuare strategie e modalità di gestione delle non conformità delle derrate e nel processo di lavoro * Individuare tecniche e tecnologie innovative per ideare prodotti di panificazione e pasticceria * Inserire in etichettatura le sostanze ritenute allergeniche, le biodiversità dei prodotti e la marcatura ecologica sugli imballaggi * Predisporre proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria in funzione degli stili di acquisto e consumo * Redigere proposte in funzione del budget disponibile * Utilizzare alimenti tipici del territorio * Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei prodotti di panificazione e pasticceria * Utilizzare l’aspetto artistico per distinguere la panetteria/pasticceria artigianale di alta qualità da quella industriale * Utilizzare procedure e metodi di controllo degli aspetti organolettici e merceologici dei prodotti di trasformazione artigianale/industriale di panificazione e pasticceria * Utilizzare strumenti e documenti di reporting * Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti di panificazione e pasticceria * Utilizzare tecniche e tecnologie innovative * Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata * Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta * Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali * Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali * Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali * Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni * Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) | * Principali terminologie tecniche di settore/processo * Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore * Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore * Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene di settore * Nozioni di primo soccorso * Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore * Alimenti DOP/IGP e prodotti eco/biologici * Analisi dei costi e del rapporto qualità/prezzo * Applicativi di gestione magazzino * Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria * Criteri di programmazione per la produzione di prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria * Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto * Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande * Criteri e tecniche di composizione per le diverse tipologie di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria * Culture e tendenze gastronomiche di panificazione e pasticceria italiana ed internazionale * Definizione del rapporto qualità/prezzo * Direttive e normative di settore * Tecniche di analisi del mercato * Elementi di budgeting * Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari di panificazione e pasticceria * Elementi di contrattualistica sulle forniture * Elementi di cultura enogastronomica legati al territorio * Elementi di customer satisfaction * Elementi di enogastronomia * Elementi di ergonomia * Elementi di estetica dei prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria * Elementi di marketing * Elementi di tecnica commerciale * Elementi di tecnologia alimentare e dietetica * Etichettatura dei prodotti: simboli, pittogrammi e normative * Filiere produttive * I “claims” nutrizionali e salutistici * Ingredienti, additivi e conservanti dei prodotti di panificazione e pasticceria * La valutazione organolettica attraverso l’esperienza sensoriale * Materie prime e prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari * Modelli organizzativi del reparto e delle imprese operanti nei settori di riferimento * Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro * Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici * Principali stili di acquisto e consumo alimentare in base a fattori economici, sociali e culturali * Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità * Protocolli di autocontrollo * Scienze, tecnologie alimentari e dietetica * Sistemi di qualità e principali modelli di certificazione * Standard di qualità della produzione gastronomica di panificazione e pasticceria * Strategie di promozione * Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità * Tecniche di allestimento vetrine e banchi espositivi per prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria * Tecniche di budgeting * Tecniche di confezionamento e conservazione dei prodotti di panificazione e pasticceria * Tecniche di controllo ed analisi * Tecniche di determinazione di costi, prezzi e del rapporto qualità/prezzo * Tecniche di indagini finalizzate alla fidelizzazione del cliente * Tecniche di reporting * Tecniche di trasformazione delle materie prime per la panificazione e pasticceria * Tecniche di valutazione delle offerte * Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio * Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto * Tecniche e tecnologie di gastronomia di panificazione e pasticceria * Tecniche e tecnologie innovative per la produzione di prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria * Tecniche e tecnologie per il confezionamento del prodotto * Tecniche e tecnologie per la conservazione dei prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria * Tipologie di costi * Tipologie di food cost, preventivo e consuntivo * Valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori * Software specifico di settore |