

Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026
"Tecnico Superiore MASTRO PASTAIO"
(Acronimo: PASTAIO)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità	Attestati
		Inglese Tecnico	50	Padronanza del lessico specifico per produzione di pasta fresca e secca; conoscenza di termini tecnici relativi agli ingredienti, agli strumenti e ai processi di lavorazione; abilità di conversare in inglese su argomenti tecnici specifici; capacità di spiegare procedure e ricette, descrivere prodotti e rispondere a domande tecniche; competenze nella redazione di documenti tecnici come ricette, procedure operative standard, relazioni di qualità e note di degustazione; capacità di scrivere e-mail professionali, report e documentazione relativa al settore alimentare; conoscenza dei processi di produzione espressi in inglese; familiarità con le macchine e gli strumenti utilizzati nel settore, inclusa la terminologia inglese; conoscenza dei termini e delle frasi utilizzate per descrivere le norme igienico-sanitarie e gli standard di qualità nel settore alimentare; capacità di comprendere e redigere documentazione relativa alla sicurezza alimentare; conoscenza dei nomi e delle caratteristiche degli ingredienti utilizzati nei diversi settori, espressi in inglese; capacità di descrivere le proprietà e l'uso degli ingredienti in inglese, abilità di presentare prodotti e servizi a un pubblico internazionale.	25	25		1	2	
TECNICO PROFESSIONALE - MASTRO PASTAIO	664	Materia prima per pastificazione	30	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria. Conoscenza approfondita delle diverse tipologie di cereali, pseudocereali e dei loro derivati e sottoprodotti, e di come questi influenzano la preparazione e le caratteristiche dei prodotti. Capacità di interpretare i parametri tecnologici delle granelle e degli sfarinati e di comprenderne l'influenza sulle proprietà reologiche degli impasti e dei prodotti. Capacità di selezionare gli sfarinati più appropriati per specifiche applicazioni e di gestire le miscele di sfarinati per ottenere caratteristiche desiderate. Competenze nella scelta, nel bilanciamento e nell'uso di materie prime e nella loro integrazione in ricette tradizionali e innovative.	25	5		1	1	
		Macchine per pasta: Impastatrici	30	Conoscere le impastatrici e loro funzionamento. Saper effettuare un impasto con gestione dei liquidi, tempi e temperature.	25	5		1	1	
		Macchine per pasta: Estrusione e Trafila	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un formato di pasta estrusa, tempi e temperature.	25	5		1	1	
		Macchine per pasta: Laminazione	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un formato di pasta laminata, tempi e temperature.	25	5		1	1	
		Macchine per pasta: Pastorizzazione	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un processo di pastorizzazione, tempi e temperature.	25	5		1	1	
		Macchine per pasta: Essiccazione	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un processo di essiccazione, tempi e temperature.	25	5		1	1	
		Etichettatura pasta fresca	30	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria. Saper realizzare una etichetta della pasta fresca	15	15		1	1	
		Etichettatura pasta secca	29	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria. Saper realizzare una etichetta della pasta secca	15	14		1	1	
		Valutazione sensoriale pasta fresca	25	Conoscere i criteri di valutazione sensoriale. Saper valutare una pasta fresca - sensi e valori nutrizionali	15		10	1	1	
		Valutazione sensoriale pasta secca	25	Conoscere i criteri di valutazione sensoriale. Saper valutare una pasta secca - sensi e valori nutrizionali	15		10	1	1	
		Progettazione	25	Conoscere gli impianti e le aree. Saper distribuire gli spazi in un pastificio	5	20		1	1	
		Food Cost	25	Conoscere le spese medie delle materie prime e di produzione. Saper valutare i Food cost nel pastificio	5	20		1	1	
		Produzione di pasta di un formato corto estruso	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato corto estruso	5		20	1	1	
		Produzione di pasta di un formato lungo estruso	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo estruso	5		20	1	1	
		Produzione di pasta di un formato corto laminato	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato corto laminato	5		20	1	1	
		Produzione di pasta di un formato lungo laminato	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo laminato	5		20	1	1	
		Produzione di una farcitura per pasta	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una farcitura	5		20	1	1	
		Produzione di pasta di un formato ripieno	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato ripieno	5		20	1	1	
		La pastorizzazione della pasta	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper pastorizzare un formato di pasta	5		20	1	2	
		L'essiccazione della Pasta corta	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper essiccare un formato di pasta corta	5		20	1	2	
L'essiccazione della Pasta Lunga	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper essiccare un formato di pasta lunga	5		20	1	2			
Produzione di pasta surgelata	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta surgelata	5		20	1	2			

	Produzione di pasta fresca all'uovo	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta fresca all'uovo	5		20	1	2	
	Produzione di pasta secca all'uovo	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta secca all'uovo	5		20	1	2	
	Produzione di pasta speciale	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta speciale	5		20	1	2	