



PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2015/2016

CLASSE I A

Disciplina:

cucina

MODULO N°1 (3 Unità didattiche)

Professione cuoco

Unità didattica 1.1 Pre-requisiti fondamentali per intraprendere la professione

1. Etica professionale
2. Elementi di deontologia professionale
3. Norme di comportamento.

Unità didattica 1.2 Requisiti fondamentali per accedere in un laboratorio

1. I requisiti dell'aspirante
- 2. Le qualità di un buon cuoco**
3. Comportamenti relazionali: sapere, saper fare, saper essere

Unità didattica 1.3 La brigata di cucina

1. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
2. La composizione della brigata tradizionale
3. Evoluzione della brigata in funzione delle nuove tendenze
4. Organizzazione e organigramma della brigata

MODULO N°2 (5 Unità didattiche)

Igiene e sicurezza

Unità didattica 2.1 Igiene degli operatori del settore alimentare

4. Stato di salute

5. Igiene personale
6. Igiene dell'abbigliamento – la divisa del cuoco
7. Giusto comportamento sul posto di lavoro

Unità didattica 2.2 Igiene degli alimenti (in collaborazione con scienze degli alimenti)

1. Alimenti e nutrizione

2. Contaminazione degli alimenti
3. Microbiologia degli alimenti
4. Infezioni e intossicazioni alimentari – tossinfezione - infestazione

Unità didattica 2.3 Igiene negli ambienti di lavoro

1. Caratteristiche strutturali degli ambienti adibiti a cucina

2. Gli impianti di cucina
3. Le aree di lavoro e percorso delle merci: ricevimento merci e stoccaggio – preparazioni preliminari – assemblaggio – cottura- finitura- distribuzione – smaltimento rifiuti.
4. La filosofia della marcia in avanti

Unità didattica 2.4 Igiene delle attrezzature

1. Elementi di base di una cucina

2. Le certificazioni CE e ISO 9000
3. Programma di pulizia in base al sistema HACCP
4. Processo di sanificazione

Unità didattica 2.5 Prevenzione antinfortunistica

1. La sicurezza in cucina, formare per prevenire
2. Le principali cause di infortunio
3. Comportamenti corretti per evitare incidenti
4. Cenni di primo soccorso

MODULO N°3 (2 Unità didattiche) Le attrezzature di cucina

Unità didattica 3.1 La grande attrezzatura

1. Sistemi refrigeranti – macchine per la conservazione

2. Attrezzature del settore preparazioni preliminari
3. Macchine per la cottura
4. Macchine per la pulizia

Unità didattica 3.2 La piccola attrezzatura

1. Gli utensili di cucina e della pasticceria

2. Materiali utilizzati per la cottura , la preparazione e conservazione degli alimenti
3. Il pentolame
4. Il mestolame
5. La coltelleria

MODULO N°4 (2 Unità didattiche) Cottura e conservazione degli alimenti

Unità didattica 4.1 La cottura degli alimenti

1. Definizione di cottura - Effetti positivi e negativi della cottura
2. Cottura per conduzione
3. Cottura per convezione
4. Cottura per irraggiamento
5. Aspetti generali dei metodi di cottura: per espansione – per concentrazione – mista

MODULO N°5 (2 Unità didattiche) I cereali

Unità didattica 6.1 Il frumento

1. Dal chicco alla farina
2. I derivati del frumento
3. Parametri di qualità

Unità didattica 6.2 Il riso e gli altri cereali

1. Coltura e fasi di lavorazione del riso
2. Classificazione del riso e uso in cucina
3. Il mais, l'avena, il farro, il miglio, la segale, l'orzo.

MODULO N°6 4 U.D. Verdura, frutta, erbe aromatiche e spezie

Unità didattica 7.1 Gli ortaggi

1. Classificazione degli ortaggi
2. Lavorazioni di base per gli ortaggi
3. Metodi di cottura degli ortaggi
4. Le alghe
5. I funghi

MODULO N°7 (3 Unità didattiche) I grassi di condimento

Unità didattica 8.1 Altri grassi di condimento

1. I grassi di origine animale: burro, lardo, strutto
2. Le margarine

MODULO N°8 (3 Unità didattiche) Il latte e le uova

Unità didattica 9.1 Il latte

1. Valore nutrizionale e composizione
2. Classificazione del latte in base al quantitativo di grasso
3. Classificazione in base alle tecniche di conservazione
4. Uso in cucina del latte

Unità didattica 9.2 Le uova

1. Le caratteristiche delle uova
2. Come valutare la freschezza
3. Classificazione: in base al tipo di allevamento, in base alla freschezza, in base alla grandezza
4. Etichettatura delle uova
5. Uova in cucina

Le attività in laboratorio:

- Le attrezzaturela postazione di lavoro...la regola della marca in avantii nove tagli fondamentali
- Lezione sui cereali e sulle farine
- La pasta all'uovo ...la pasta frolla...salsa al pomodoro...impasto per crepes
- La cottura del risotto..le crostatine
- Le omelette...le patate al burro...i bignè
- Il minestrone ...impasto per crepes
- Alcune ricette di base della pasticceria....il pan di spagna...la crema pasticcera