



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"
Via F. Barnabei, 2
Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax :** 0861/243136
Web: www.iisdipopparozzi.it **e-mail :** info@iisdipopparozzi.it
P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it **Istituzionale:** teis00800n@istruzione.it

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA "SETTORE CUCINA"

Classe 1°F – A.S. 2015/2016

Docente Gabriele Bartolacci

Finalità educative del biennio

I contenuti del programma permettono agli allievi di acquisire le iniziali abilità e le competenze professionali di base, trasferendo le conoscenze delle tecniche di servizio operative, dell'uso delle più moderne attrezzature e delle principali ricette della cucina classica e nazionale.

Prerequisiti

Capacità di comprendere un messaggio orale

Capacità di esporre un contenuto

Normali capacità manuali

Metodologia

Lezioni frontali teoriche e pratiche

Esercitazioni pratiche

Lavori individuali e di gruppo

Discussioni guidate

Ricerche bibliografiche e multimediali

Visite guidate mirate

Materiali

Quaderno – raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, schede tecniche delle ricette, appunti, glossario dei termini più importanti.

Libro di testo

Fotocopie di materiale integrativo

Strumenti di verifica

Le verifiche saranno diversificate in funzione dello specifico obiettivo distinguendo, quindi, quelle formative e sommative. Le strategie di accertamento saranno varie: singole interrogazioni, discussioni collegiali, brevi relazioni scritte sulle attività svolte, test oggettivi strutturati.

Obiettivi minimi disciplinari

- Conoscere i reparti, gli utensili, le attrezzature e l'uso appropriato di esse
- Conoscere ed acquisire la terminologia tecnica
- Conoscere ed applicare le norme più comuni di igiene personale e dei reparti
- Conoscere l'organizzazione di una brigata, le sue precise funzioni tecnico- pratiche e sapersi collocare all'interno di essa
- Saper collaborare con altri reparti

Competenze disciplinari

Classificare le aziende della ristorazione, individuando quelle che appartengono alla ristorazione commerciale o collettiva

Conoscere le caratteristiche strutturali degli edifici adibiti ad attività ristorative con particolare riguardo al settore cucina

Imparare a riconoscere le attrezzature di cucina e saperle utilizzare

Individuare i principali materiali impiegati nella fabbricazione della piccola attrezzatura

Identificare le principali figure professionali che operano nell'area produzione

Conoscere gli strumenti normativi che regolano il settore ristorativo per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene

Applicare le norme per una corretta prassi igienica

Conoscenza delle norme di sicurezza per la prevenzione degli infortuni sul lavoro

Identificare le principali tipologie di alimenti di origine animale, di origine vegetale e le proprie caratteristiche nutrizionali

Conoscenza dei metodi di cottura degli alimenti e delle tecniche di conservazione

Conoscenza di base degli alimenti appartenenti ai 5 gruppi alimentari

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

Unità didattica 4.2 La conservazione degli alimenti

1. Perché si conservano gli alimenti
2. Metodi di conservazione fisici
3. Metodi di conservazione chimici
4. Metodi di conservazione biologici

MODULO N°5 (2 Unità didattiche) Classificazione degli alimenti

Unità didattica 5.1 Gli alimenti (in collaborazione con scienze degli alimenti)

1. Definizione di alimento
2. Dagli alimenti agli ingredienti
3. Funzione nutrizionale

Unità didattica 5.2 Classificazione (in collaborazione con scienze degli alimenti)

1. Classificazione in base all'origine
2. Classificazione in base al trattamento subito
3. Classificazione in base alle gamme
4. Classificazione in base ai 5 gruppi

MODULO N°6 (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°7 ^{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

Unità didattica 7.2 La frutta in cucina (*in collaborazione con gli insegnanti di sala bar*)

1. Varie tipologie di frutta
2. Classificazione della frutta
3. Gli agrumi, le bacche, frutta con il nocciolo, frutta con semi, frutta tropicale
4. Taglio della frutta

Unità didattica 7.3 Le erbe aromatiche

1. Varie tipologie
2. Uso in cucina

Unità didattica 7.4 Le spezie

1. Varie tipologie
2. Uso in cucina

MODULO N°8 (3 Unità didattiche) *I grassi di condimento*

Unità didattica 8.1 L'olio di oliva

1. Fasi di lavorazione
2. Caratteristiche organolettiche
3. Classificazione
4. Uso in cucina

Unità didattica 8.2 Oli di semi

1. Varie tipologie
2. Tecniche di estrazione e lavorazione
3. Uso in cucina

Unità didattica 8.3 Altri grassi di condimento

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

MODULO N°9 (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

Data 04/06/2016

Firma
Bartolacci Gabriele