



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.uisdipopparozzi.it e-mail: info@uisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

Classe 2° - B

A.S. 2015 / 2016

DOCENTE: Palmetti Lucio

MODULO N°0

Progetto Accoglienza: "Patto D'Aula"

Regole di comportamento - igiene personale - regole di laboratorio di cucina - influenza e condizionamento del gioco d'azzardo sul comportamento di ogni individuo. Realizzazioni di cartelloni.

Ripasso e approfondimento dei blocchi tematici dell'A.S. precedente.

MODULO N°1

I prodotti conservati e i principali metodi di conservazione

1. Definizione di prodotto conservato
2. Lo scopo della conservazione
3. Preparazioni preliminari necessarie prima della conservazione
4. Principali attrezzature, metodi di conservazione e sistemi di scongelamento.

MODULO N°2

I metodi di cottura

1. Recupero e approfondimento delle nozioni del primo anno
2. I diversi metodi di cottura: lessare – affogare – bagnomaria – brasare - arrostiti: alla griglia – alla piastra – in forno -allo spiedo – friggere - al vapore – stufare – gratinare.

MODULO N°3

Il latte e gli elementi addensanti

1. La commercializzazione del latte e classificazione
2. I principali elementi addensanti
3. Utilizzo in cucina.

MODULO N°4

I prodotti ittici

1. La classificazione del pesce
2. Come riconoscere la freschezza
3. Preparazione e cottura di alcuni pesci.

MODULO N°5

La carne da macello

1. Caratteristiche, classificazione, qualità e macellazione
2. Le carni bovine, da cortile e selvaggina: sezionatura del bovino, tagli e uso in cucina.

MODULO N°6

La pasticceria

1. Le paste, le preparazioni di base e le preparazioni complementari

U.D.A. Titolo: " Il cacao" è stata svolta nel corso del secondo quadrimestre

Attività svolta di esercitazione pratica di cucina

Classe 2° - B

A.S. 2015/2016

Ottobre

- Risotto alla parmigiana - scaloppine al vino bianco - crostata di confettura di albicocche

Novembre

- Cavatelli al ragù-rollatine di pollo al prosciutto-fagiolini all'aglio-patate mascotte-patate nocciola

Dicembre

- Bocconotti – uccelletti

Gennaio

-Arancini di riso-salsa al pomodoro-mozzarelle in carrozza-pasta al gratin-tortino con crema all'arancia

Febbraio

- Fettuccine speck,asparagi e pomodorini - saltimbocca alla romana- patate duchessa

Marzo

- Gnocchi alla parigina con salsa mornay - muffin alle mele- crêpes alla fiorentina

- Pollo alla cacciatora - patate parmentier

Aprile

- Gnocchi alla romana - vellutata di piselli- quiche lorraine - vœuil au vent di polenta - millefoglie di pasta -

- Fresca all'uovo con carciofi e salsiccia

Maggio

- Cocktail di gamberetti all'americana - filetti di orata al pane profumato su letto di patate

- Orata al cartoccio - insalata mista

Teramo 31.05. 2016

Prof. Lucio Palmetti

Firma alunni