



*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](http://www.iisdipopparozzi.it) e-mail: [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

P.E.C.: [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) Istituzionale: [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

## PROGRAMMA SVOLTO

Classe 2°-L

A.S. 2015 / 2016

### 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.: " Il cacao" è stata svolta nei seguenti giorni del secondo quadrimestre: ore totali svolte 3 ???

25.02.2016 / 10.03.2016 / 26.04.2016

## **Attività pratica svolta A.S. 2015 / 2016 classe 2° - A**

### **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 cacciatore - 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 04 giugno 2016

Prof. Francesca Di Pietro