



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER L'ABRUZZO  
*Istituto Professionale Servizi Enogastronomici, dell'Ospitalità e Commerciali "Di Poppa Rozzi"*  
Via Barnabei 2 – 64100 Teramo - Italy - Tel. 0861-247248 Fax 0861-243136  
web site: [www.iisdipopparozzi.it](http://www.iisdipopparozzi.it)

**Programmazione**  
**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**  
**CLASSE 2° E Enogastronomia settore cucina**

**Docente: Bartolacci Gabriele**

**1° - MODULO – I prodotti conservati**  
(due Unità Didattiche)

**TEMPI: 10 ORE**

**1.1 Il prodotto conservato**

**Competenze:** saper individuare i fattori che agiscono sulla decomposizione degli alimenti

**Contenuti:** definizione di prodotto conservato, preparazioni preliminari necessarie prima della conservazione

**1.2 I principali metodi di conservazione**

**Competenze:** conoscere i trattamenti di conservazione a cui sono stati sottoposti gli alimenti

**Contenuti:** la conservazione chimica, chimico-fisica, fisica e biologica

**2° - MODULO – i prodotti vegetali - I cereali**  
(Quattro Unità Didattiche)

**TEMPI: 15 ORE**

**2.1 I prodotti vegetali e loro classificazione**

**Competenze:** Saper classificare i prodotti vegetali in base al loro consumo

**Contenuti:** Ortaggi a bulbo, patate e fusti, radici, frutti, infiorescenze e foglie

**2.2 I Legumi**

**Competenze:** Saper classificare i legumi, utilizzare i vari metodi di preparazione in base alla loro commercializzazione

**Contenuti:** I ceci, i fagioli, le lenticchie e i piselli

**2.3 Le insalate**

**Competenze:** Saper classificare le insalate e il loro utilizzo in base alla stagionalità

**Contenuti:** Insalate miste, composte, nizzarda

**2.4 I cereali**

**Competenze:** saper classificare i diversi tipi di cereali

**Contenuti:** il frumento, il mais, l'orzo, il farro

**3° - MODULO I grassi vegetali e animali**  
(tre Unità Didattiche)

**3.1 L'olio d'oliva**

**Competenze:** Saper classificare i diversi tipi d'olio d'oliva

**Contenuti:** Procedimento di estrazione dell'olio di oliva, classificazione

**3.2 Gli oli di semi**

**Competenze:** conoscere i principali oli di semi in commercio

**Contenuti:** I vari tipi d'olio di semi, il punto di fumo di un olio

**3.3 I grassi animali**

**Competenze:** Saper classificare i grassi animali

**Contenuti:** Il burro e lo strutto

**4° - MODULO Il Latte e gli elementi addensanti e le uova**  
(3 Unità Didattiche)

**TEMPI: 6 ORE**

**4.1 Il Latte**

**Competenze:** Saper classificare il latte in base alla conservazione e al contenuto in grassi

**Contenuti:** La commercializzazione del latte e classificazione

#### **4.2 I Derivati del latte**

**Competenze:** conoscere i principali derivati del latte

**Contenuti:** I derivati del latte

#### **4.3 Gli elementi addensanti**

**Competenze:** Saper combinare gli alimenti di origine animale e vegetale con potere addensante

**Contenuti:** I principali elementi addensanti il roux

#### **4.4 Le uova**

**Competenze:** Saper classificare le uova in base al tipo di allevamento, in base alla freschezza, in base alla grandezza

**Contenuti:** Le uova, etichettatura e uso in cucina

### **5° - MODULO La pasticceria**

(due Unità Didattiche)

**TEMPI: 6 ORE**

#### **5.1 Recupero e approfondimento : le preparazioni di base**

**Competenze:** Apprendere la suddivisione dei dessert

**Contenuti:** La pasticceria e i dessert. Esecuzione di alcune paste e creme di base

#### **5.2 Le paste, le preparazioni di base e le preparazioni complementari.**

**Competenze:** saper preparare alcuni dolci di pasticceria nazionale e internazionale

**Contenuti:** la pasticceria. Esecuzione di alcuni dolci al cucchiaio

#### **F)INDICAZIONI METODOLOGICHE (per il primo e secondo anno)**

Le metodologie e le pianificazioni devono tener conto della disciplina pratica, della situazione della classe, ma, soprattutto dalle risposte assicurate degli allievi alle sollecitudini date. Pertanto gli allievi possono avvalersi di:

- Di lezione frontale
- Libro di testo, la lavagna luminosa
- Di ricerca analisi di un testo, raccolta, catalogazione e ricerca dei dati, ampio spazio sarà dato alla comunicazione.
- Di mezzi: supporto audio-visivo (ricette, ecc.), appunti, dispense, riviste, ecc.
- Di lavori di gruppo, ricerche.
- Di esperienze pratiche nel laboratorio della scuola
- Di specifiche produzioni documentali relative a lavori prodotti in laboratorio.
- Di test e questionari.
- 

#### **G)VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Ogni lezione è di per sé l'occasione per verificare l'acquisizione dei vari argomenti di studio, la progressione nell'apprendimento e lo sviluppo delle capacità di rielaborazione personale dei temi trattati.

Al completamento dei vari moduli si possono far svolgere le verifiche delle competenze e delle conoscenze acquisite, basate sulla conoscenza dei termini, dei fatti e dei principi esposti e sull'esame degli elaborati.

Si dovrà sviluppare almeno una prova scritta una prova orale ed una prova pratica di Laboratorio per trimestre

Le verifiche possono, inoltre, avvenire tramite:

prove strutturate o semistrutturate, al termine di ogni modulo al fine di comprendere se le informazioni sono state recepite in modo omogeneo, solo nel caso di risultati positivi si può procedere al prossimo modulo e così via fino al termine del programma. Se i risultati fossero negativi si deve ricorrere subito alla correzione con lezioni frontali in aula o in laboratorio sull'argomento specifico non compreso bloccando così per poco tempo il programma.