



*PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
A.S. 2016/2017*

CLASSE 3° F

*Disciplina:
Enogastronomia*

*OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione pasti*

Prof. Mirko Di Gregorio

Teramo li 01/06/2017

*Firma
Mirko Di Gregorio*

ModuloLe sculture vegetali

Gli utensili necessari la tecnica.....

Obiettivi : saper realizzare alcuni intagli di base (rose di patate, di carote....)

Contenuti : le tecniche di base , il corretto utilizzo delle varie attrezzature, scolpire una zucca , allestire un quadro con dei vegetali

Strategie: lezione frontale, esercitazioni in laboratorio, visione di d.v.d professionali

Strumenti : libro di testo , laboratorio

Verifica formativa: orale- soprattutto pratica-

Tempi: durante il corso dell'anno (manifestazioni, buffet....)

PROGRAMMAZIONE MODULARE

(in questo anno ricordo che ci saranno delle applicazioni pratiche sugli argomenti trattati nel primo biennio)I moduli specifici, sotto il profilo della tempistica, verranno concordati nell'arco dell'anno con il docente di alimentazione.

MODULO N°1 (2 Unità didattiche)

I vari tipi di strutture ristorative e le nuove tendenze della cucina

Unità didattica 1.1 Il reparto di cucina

Obiettivi:

- conoscere gli impianti di cucina;*
- conoscere gli accorgimenti tecnici;*
- distinguere le varie fasi di lavoro in cucina.*

Contenuti:

- locali, impianti ed attrezzature di cucina;*
- accorgimenti tecnici;*
- il lavoro di cucina.*

***Strategie:** lezione frontale, lavoro di gruppo.*

***Strumenti:** libro di testo, lavagna luminosa.*

Unità didattica 1.2 Le tendenze della cucina

Obiettivi:

- valutare i diversi tipi di cucina.
- conoscere le distinzioni tra i vari tipi di menù.
- progettare un catalogo di menu rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti
- elaborare un menu "a la Carte" in funzione della tipicità e stagionalità (antipasti-primi piatti—secondi-desserts)
- apprendere le differenze tra i servizi per ricevimento(banchetto, buffet e cocktail party).

Contenuti:

- le tendenze attuali della cucina ;
- codificare le ricette;
- i vari tipi di menù;
- costruzione del menù in rapporto alla clientela.

Strategie:

- problem solving.

Strumenti: -libro di testo,dvd

MODULO N°2 2 Unità didattiche

I metodi di cottura e le preparazioni di base

Unità didattica 2.1 Le cotture.

Obiettivi:

- recuperare ed approfondire gli argomenti del biennio comune;
- classificare i metodi di cottura.

Contenuti:

- le modificazioni dovute alla cottura;
- classificazione dei metodi di cottura.

Strategia:

- lezioni frontali e pratiche.

Strumenti: -libro di testo,visione di DVD professionali e laboratorio.

Unità didattica 2.2 Gli impasti di base.

Obiettivi:

- apprendere quali sono le principali paste di base e relativi procedimenti per prepararle.

Contenuti:

- gli impasti di base.

Strategie:

- lezioni teoriche e pratiche.

Strumenti:

- libro di testo, visione aula lim, laboratorio.

Verifica formativa:

- pratica.

MODULO N°3 2 Unità didattiche.

La carne e i prodotti ittici

Unità didattica 3.1 La carne: macellazione, classificazione e uso in cucina dei principali tagli.

Obiettivi: conoscere le classificazioni delle carni, individuando i principali tagli ricavabili dagli animali da macello;

- conoscere le carni da animali da cortile e pollame;
- imparare a distinguere selvaggina da pelo e da penna;
- apprendere i diversi metodi di preparazione e cottura delle carni

Contenuti: classificazione della carne e nomenclatura dei tagli;

- animali da cortile e piccola selvaggina;
- uso in cucina dei principali tagli della carne.

Strategie: lezioni frontali, ricerca di gruppo, esercitazioni in laboratorio.

Strumenti: riviste del settore, libro di testo, lavagna luminosa.

Verifica formativa: pratica.

Unità didattica 3.2 I prodotti ittici

Obiettivi: conoscere i principi nutritivi dei prodotti ittici e le caratteristiche organolettiche;

- conoscere i criteri di valutazione della freschezza;
- conoscere i principali metodi di conservazione dei prodotti ittici e saperli applicare.
- conoscere e saper applicare i diversi metodi di cottura ai prodotti ittici.

Contenuti: Principi nutritivi e caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici ;

- Valutazione della freschezza dei pesci, dei crostacei, dei molluschi e guida all'acquisto.
- la conservazione dei prodotti ittici.
- le diverse tecniche di cottura applicabili ai prodotti ittici.

Strategie: lezione frontale, pratica e lavoro cooperativo.

Strumenti: libro di testo, laboratorio, cassette DVD professionali.

Verifica formativa: orale e pratica.

MODULO N°4 3 unità didattiche

La pasticceria

Unità didattica 4.1 Le preparazioni e le paste di base.

Obiettivi: saper realizzare le preparazioni di base nel reparto di pasticceria.

Contenuti: gli impasti e paste di base:

- le paste secche;
- le paste montate;

-le paste lievitate;

-gli impasti vari (meringa, marzapane, pasta di mandorle, pasta giapponese).

Strategie: lezione frontale, esercitazione in laboratorio.

Strumenti: riviste di settore, libro di testo, laboratorio.

Verifica formativa: orale e pratica.

Unità didattica 4.2 Le creme.

Obiettivi: conoscere le preparazioni che fungono da accompagnamento e complemento di tante specialità di pasticceria.

Contenuti: le creme per farce;

-le creme in calice;

-le creme sfornate;

-le creme in tazza;

Strategie: pratica operativa, lezione frontale.

Strumenti: libro di testo, riviste professionali, laboratorio.

Verifica formativa: orale e pratica.

Unità didattica 4.3 I dessert.

Obiettivi: apprendere come preparare alcuni dessert della pasticceria nazionale e internazionale.

Contenuti: gli entremets di pasticceria caldi e freddi;

-la pasticceria classica di grosse e piccole dimensioni;

-la pasticceria regionale;

-i petit four;

-i gelati.

Strategie: pratica operativa, lezione frontale.

Strumenti: laboratorio, libro di testo, riviste di settore.

Verifica formativa: orale e pratica.