



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

Di Enogastronomia

Articolazione sala e vendita

Classe 4° E – A.S. 2016/2017 Docente Mirko Di Gregorio

MODULO N°1 (2 Unità didattiche)

Evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina

Unità didattica 1.1 Le abitudini alimentari in Italia

1. La difficoltà di una corretta alimentazione
2. La trasformazione degli stili di vita
3. Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari

Unità didattica 1.2 dalla cucina classica alla cucina contemporanea

1. La nouvelle cuisine
2. Nuove prospettive della cucina internazionale

MODULO N°2 (2 Unità didattiche)

I prodotti alimentari

Unità didattica 2.1 la filiera e il mercato dei prodotti alimentari

1. La rintracciabilità di filiera
2. Le cinque gamme alimentari
3. I prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali

Unità didattica 2.2 Alimenti OGM e alimenti biologici

1. Gli alimenti OGM
2. I prodotti biologici
3. I prodotti dietetici
4. Gli alimenti funzionali
5. Le etichette alimentari

MODULO N°3 (3 Unità didattiche)

La valorizzazione dei prodotti tipici italiani

Unità didattica 3.1 I prodotti tipici delle regioni del nord

1. Nord-ovest: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria
2. Nord-est: trentino-Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna.

Unità didattica 3.2 I prodotti tipici delle regioni del centro

1. Toscana
2. Marche
3. Lazio
4. Abruzzo

Unità didattica 3.3 I prodotti tipici delle regioni del sud e delle isole

1. Molise, Puglia, Basilicata, Campania, Calabria.
2. Sicilia, Sardegna

MODULO N°4 (3 Unità didattiche)

Il menu e la lista delle vivande

Unità didattica 4.1 Definizioni e funzioni

1. Presupposti fondamentali
2. Pianificazione
3. Criteri generali di composizione
4. Aspetto nutrizionale

Unità didattica 4.2 La progettazione

1. Selezione e successione delle portate
2. Menu ad esigenze speciali
3. La scelta dei nomi dei piatti
4. Regole grafiche per la stesura di un menu
5. Regole gastronomiche

Unità didattica 4.3 Tipologie di menu

1. Menu fissi non concordati
2. Menu concordati
3. Menu con scelta
4. Menu alla carte
5. Menu speciali