



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

Programma svolto A.S. 2016-2017
CLASSE 2A Enogastronomia settore cucina

Docente: Patric Marozzi

1°- MODULO – I prodotti conservati

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 metodi di cottura

2.1 Recupero e approfondimento delle nozioni del primo anno

Competenze: Saper rilevare le modificazioni che avvengono con la cottura degli alimenti

Contenuti: trasformazioni organolettiche, chimico-fisiche, microbiologiche che avvengono con la cottura

2.2 I vari metodi di cottura

Competenze: conoscere e apprendere i vari metodi di cottura

Contenuti: I diversi metodi di cottura; strumenti ed esecuzione

3° - MODULO Il Latte e gli elementi addensanti

3.1 Il Latte

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

Contenuti: La commercializzazione del latte e classificazione

3.2 I Derivati del latte

Competenze: conoscere i principali derivati del latte

Contenuti: I derivati del latte

3.3 Gli elementi addensanti

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

Contenuti: I principali elementi addensanti

4 - MODULO La pasticceria

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

ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO

Le paste ripiene

Gnocchi di patate, di semolino, alla parigina

Le insalate semplici e composte e loro condimenti

La pasta frolla montata e comune

Le creme pasticcere, di mascarpone

Cottura in padella ed al forno dei principali tagli di pollo, tacchino e bovino

*Principali molluschi e crostacei per realizzazione di salse
Pesci in crosta di sale, di patate e sfilettati
Principali cotture degli ortaggi .*

DATA: 07/06/2017

Patric Marozzi