



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)

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

**Docente: Francesca Di Pietro**

**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 cucchiaino

**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*

*Francesca Di Pietro*