



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE “R.
Bonghi”**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P.
SERVIZI.COMM.

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
a.s.2017/2018**

ISTITUTO: **IPSSAR**

INDIRIZZO: **Biennio**

CLASSE: **II SEZIONE: B**

DISCIPLINA: **Laboratorio Di Servizi Enogastronomici “Settore Cucina”**

DOCENTE: **CURCI DONATO**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4**

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di “Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina” , nel primo biennio, ha l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita e “Scienza degli alimenti”.

3. ARTICOLAZIONE DEI MODULI

Modulo N 1: I FONDI E LE SALSE		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa valutare la qualità di una salsa. - Sa classificare i fondi e le salse di cucina. - Sa abbinare in modo corretto le salse principali ai piatti.	- Lo studente sa preparare i principali fondi e salse di cucina. - Sa legare correttamente una salsa.	- Lo studente conosce le dosi dei fondi e delle principali salse di cucina. - Conosce le salse madri e alcune salse derivate. - Conosce le origini, gli ingredienti e la storia delle principali salse. - Conosce l'uso dei fondi di cucina.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Lo studente sa preparare i principali fondi e salse di cucina.	- Lo studente conosce l'uso dei fondi di cucina. - Conosce le salse madri e alcune salse derivate.

Modulo N 2: I CEREALI		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze

Lo studente sa preparare i principali primi piatti scegliendo i cereali e le farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere.	- Lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate. - Sa preparare i principali primi piatti a base cereali.	- Lo studente conosce le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sa come vengono prodotte, classificate e impiegate in cucina. - Conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Lo studente sa preparare i principali primi piatti a base cereali.	Lo studente conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.

Modulo N 3 LE UOVA IN CUCINA		Durata
		Dicembre
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente è in grado di riconoscere i diversi tipi di uova. - Sa come si devono conservare e come vanno utilizzate le uova.	- Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo. - Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi.	- Lo studente conosce la struttura e la composizione delle uova. - Conosce la classificazione commerciale delle uova. - Conosce gli aspetti igienici delle lavorazioni con le uova.
	Abilità di base	Conoscenze di base

	Lo studente sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi.	- Lo studente conosce la struttura e la composizione delle uova. - Conosce gli aspetti igienici delle lavorazioni con le uova.
--	---	---

Modulo N 4: LA CARNE		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali. - Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti. - Sa usare correttamente i principali tagli di carne.	- Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni. - Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto.	- Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni. - Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali. - Conosce le razze bovine più pregiate.
	Abilità di base	Conoscenze di base

	Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni.	Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni.
--	--	--

Modulo N 5: I PRODOTTI ITTICI		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici. - Sa acquistare e conservare i prodotti ittici. - Sa usare pesci, molluschi e crostacei.	- Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce. - Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.	- Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici. - Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce.	Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici.

Modulo N 6: LE BASI DELLA	Durata
----------------------------------	---------------

PASTICCERIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base, le creme e le salse per dolci e i diversi dolci al cucchiaio. - Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme. - Sa scegliere lo zucchero più adatto alla ricetta di pasticceria e sa usarne le principali cotture. - Sa abbinare le salse ai dolci al cucchiaio.	- Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme, e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori. - Sa distinguere i principali tipi di impasto e di creme. - Sa usare gli zuccheri, i lieviti, i principali tipi di bagne, di salse e di creme di pasticceria. - Sa distinguere i diversi dolci al cucchiaio.	- Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina. - Conosce i principali tipi di zucchero e le principali cotture dello zucchero. - Conosce i lieviti e le differenze fra i dolci al cucchiaio.
	Abilità di base - Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme, e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori. - Sa distinguere i principali tipi di impasto e di creme.	Conoscenze di base Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina.

Il docente

Prof. Donato Curci



GLI ALUNNI

Maria Gredico

Eleonora di Gae

Marwan Valentin