**PROGRAMMA SVOLTO**

**A.S. …2021/2022………………..**

|  |  |
| --- | --- |
| **Materia:** | enogastronomia |
| **Classe:** | 4Bsala |
| **Insegnante/i:** | Filippi Irene |
| **Libri di testo:** | Master Lab |

|  |  |
| --- | --- |
| ***n° e titolo modulo******o unità didattiche/formative*** | ***Argomenti******e attività svolte*** |
| * 111
 | 1 cibo,cultura e società | Unità1: Cibo e identitàculturale.. Il rapporto tra gastronomia ela cultura.. L’evoluzione dei consumialimentari in Italia.Unità 2: La gastronomianella società moderna.. La cucina oggi. Le abitudini alimentarioggi.. La gastronomia nei massmedia |
|  | 2 alimenti e qualità alimentare | Unità1: Gli alimenti incucina.. L’offerta dei prodottialimentari.. I prodotti conservatiUnità 2: Le certificazioni diqualità.. La tutela dei prodotti diqualità.. I prodotti ecocompatibili.. I nuovi prodotti alimentari |
|  | 3 cucina regionale,nazionale e internazionale | Unità1: Gli stili di cucina.. L e forme di cucine in Italia.. Le attuali tendenze dellaristorazione.Unità 2: Le cucine delleregioni italiane.. Tante cucine, tante culture. Tradizioni e piatti tipici delleregioni italiane.Unità 3: Le principalicucine europee.. Tradizioni e piatti tipicidelle cucine europee. |
|  | 4e5 il menù | Unità1 I menu: aspettigenerali.. L’ evoluzione dei menu. Le funzioni del menu. La classificazione del menUnità 2: I menu dellaristorazionecommerciale.. L’offerta della ristorazionecommerciale. Tendenze recenti. Le carte accessorieUnità 3: i menu dellaristorazione collettiva.. L’offerta della ristorazionecollettiva.I menu della ristorazione sociale eaziendale.. Il servizio della ristorazioneviaggiante. |
|  | 6 organizzazione della cucina | Unità1: LA CUCINA. La progettazione dellacucina.Le attrezzature di cucinaUnità 2:ORGANIZZAZIONE EGESTIONE DELLAPRODUZIONE.. Il lavoro in cucina.. L’organizzazione dellaproduzione.. L’organizzazione delladistribuzione. Le regole di buona prassiigienica.Unità 3: LAPROGRAMMAZIONEDEL LAVORO.. L’organizzazione delpersonale. Orario e turni di lavoro.. La programmazione inbase all’utenza.. L’organizzazione per regole |
|  | 7 sicurezza sul luogo di lavoro | Unità 1: LA SICUREZZASUL LAVORO.. Il tusl.. I dispositivi di protezioneindividuale.Unità 2: I RISCHILAVORATIVI NELLARISTORAZIONE.. Il rischio elettrico.. Il rischio di incendio.. il rischio di infortuni.. I rischi per la salute. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Piombino, \_\_15/06/2022\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Firma Insegnante/i |
|  |  | FILIPPI IRENE |
|  |  | Firma Rappresentanti studenti |
|  |  |  |
|  |  |  |

**PROGRAMMA SVOLTO**

**A.S. …2021/2022………………..**

|  |  |
| --- | --- |
| **Materia:** | enogastronomia |
| **Classe:** | 4Bsala |
| **Insegnante/i:** | Filippi Irene |
| **Libri di testo:** | Master Lab |

|  |  |
| --- | --- |
| ***n° e titolo modulo******o unità didattiche/formative*** | ***Argomenti******e attività svolte*** |
| * 111
 | 1 cibo,cultura e società | Unità1: Cibo e identitàculturale.. Il rapporto tra gastronomia ela cultura.. L’evoluzione dei consumialimentari in Italia.Unità 2: La gastronomianella società moderna.. La cucina oggi. Le abitudini alimentarioggi.. La gastronomia nei massmedia |
|  | 2 alimenti e qualità alimentare | Unità1: Gli alimenti incucina.. L’offerta dei prodottialimentari.. I prodotti conservatiUnità 2: Le certificazioni diqualità.. La tutela dei prodotti diqualità.. I prodotti ecocompatibili.. I nuovi prodotti alimentari |
|  | 3 cucina regionale,nazionale e internazionale | Unità1: Gli stili di cucina.. L e forme di cucine in Italia.. Le attuali tendenze dellaristorazione.Unità 2: Le cucine delleregioni italiane.. Tante cucine, tante culture. Tradizioni e piatti tipici delleregioni italiane.Unità 3: Le principalicucine europee.. Tradizioni e piatti tipicidelle cucine europee. |
|  | 4e5 il menù | Unità1 I menu: aspettigenerali.. L’ evoluzione dei menu. Le funzioni del menu. La classificazione del menUnità 2: I menu dellaristorazionecommerciale.. L’offerta della ristorazionecommerciale. Tendenze recenti. Le carte accessorieUnità 3: i menu dellaristorazione collettiva.. L’offerta della ristorazionecollettiva.I menu della ristorazione sociale eaziendale.. Il servizio della ristorazioneviaggiante. |
|  | 6 organizzazione della cucina | Unità1: LA CUCINA. La progettazione dellacucina.Le attrezzature di cucinaUnità 2:ORGANIZZAZIONE EGESTIONE DELLAPRODUZIONE.. Il lavoro in cucina.. L’organizzazione dellaproduzione.. L’organizzazione delladistribuzione. Le regole di buona prassiigienica.Unità 3: LAPROGRAMMAZIONEDEL LAVORO.. L’organizzazione delpersonale. Orario e turni di lavoro.. La programmazione inbase all’utenza.. L’organizzazione per regole |
|  | 7 sicurezza sul luogo di lavoro | Unità 1: LA SICUREZZASUL LAVORO.. Il tusl.. I dispositivi di protezioneindividuale.Unità 2: I RISCHILAVORATIVI NELLARISTORAZIONE.. Il rischio elettrico.. Il rischio di incendio.. il rischio di infortuni.. I rischi per la salute. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Piombino, \_\_15/06/2022\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Firma Insegnante/i |
|  |  | FILIPPI IRENE |
|  |  | Firma Rappresentanti studenti |
|  |  |  |
|  |  |  |