**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 identità  culturale.  . Il rapporto tra gastronomia e  la cultura.  . L’evoluzione dei consumi  alimentari in Italia.  Unità 2: La gastronomia  nella società moderna.  . La cucina oggi  . Le abitudini alimentari  oggi.  . La gastronomia nei mass  media |
|  | 2 alimenti e qualità alimentare | Unità1: Gli alimenti in  cucina.  . L’offerta dei prodotti  alimentari.  . I prodotti conservati  Unità 2: Le certificazioni di  qualità.  . La tutela dei prodotti di  qualità.  . 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 della  ristorazione.  Unità 2: Le cucine delle  regioni italiane.  . Tante cucine, tante culture  . Tradizioni e piatti tipici delle  regioni italiane.  Unità 3: Le principali  cucine europee.  . Tradizioni e piatti tipici  delle cucine europee. |
|  | 4e5 il menù | Unità1 I menu: aspetti  generali.  . L’ evoluzione dei menu  . Le funzioni del menu  . La classificazione del men  Unità 2: I menu della  ristorazione  commerciale.  . L’offerta della ristorazione  commerciale  . Tendenze recenti  . Le carte accessorie  Unità 3: i menu della  ristorazione collettiva.  . L’offerta della ristorazione  collettiva  .I menu della ristorazione sociale e  aziendale.  . Il servizio della ristorazione  viaggiante. |
|  | 6 organizzazione della cucina | Unità1: LA CUCINA  . La progettazione della  cucina.  Le attrezzature di cucina  Unità 2:  ORGANIZZAZIONE E  GESTIONE DELLA  PRODUZIONE.  . Il lavoro in cucina.  . L’organizzazione della  produzione.  . L’organizzazione della  distribuzione  . Le regole di buona prassi  igienica.  Unità 3: LA  PROGRAMMAZIONE  DEL LAVORO.  . L’organizzazione del  personale  . Orario e turni di lavoro.  . La programmazione in  base all’utenza.  . L’organizzazione per regole |
|  | 7 sicurezza sul luogo di lavoro | Unità 1: LA SICUREZZA  SUL LAVORO.  . Il tusl.  . I dispositivi di protezione  individuale.  Unità 2: I RISCHI  LAVORATIVI NELLA  RISTORAZIONE.  . 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 identità  culturale.  . Il rapporto tra gastronomia e  la cultura.  . L’evoluzione dei consumi  alimentari in Italia.  Unità 2: La gastronomia  nella società moderna.  . La cucina oggi  . Le abitudini alimentari  oggi.  . La gastronomia nei mass  media |
|  | 2 alimenti e qualità alimentare | Unità1: Gli alimenti in  cucina.  . L’offerta dei prodotti  alimentari.  . I prodotti conservati  Unità 2: Le certificazioni di  qualità.  . La tutela dei prodotti di  qualità.  . 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 della  ristorazione.  Unità 2: Le cucine delle  regioni italiane.  . Tante cucine, tante culture  . Tradizioni e piatti tipici delle  regioni italiane.  Unità 3: Le principali  cucine europee.  . Tradizioni e piatti tipici  delle cucine europee. |
|  | 4e5 il menù | Unità1 I menu: aspetti  generali.  . L’ evoluzione dei menu  . Le funzioni del menu  . La classificazione del men  Unità 2: I menu della  ristorazione  commerciale.  . L’offerta della ristorazione  commerciale  . Tendenze recenti  . Le carte accessorie  Unità 3: i menu della  ristorazione collettiva.  . L’offerta della ristorazione  collettiva  .I menu della ristorazione sociale e  aziendale.  . Il servizio della ristorazione  viaggiante. |
|  | 6 organizzazione della cucina | Unità1: LA CUCINA  . La progettazione della  cucina.  Le attrezzature di cucina  Unità 2:  ORGANIZZAZIONE E  GESTIONE DELLA  PRODUZIONE.  . Il lavoro in cucina.  . L’organizzazione della  produzione.  . L’organizzazione della  distribuzione  . Le regole di buona prassi  igienica.  Unità 3: LA  PROGRAMMAZIONE  DEL LAVORO.  . L’organizzazione del  personale  . Orario e turni di lavoro.  . La programmazione in  base all’utenza.  . L’organizzazione per regole |
|  | 7 sicurezza sul luogo di lavoro | Unità 1: LA SICUREZZA  SUL LAVORO.  . Il tusl.  . I dispositivi di protezione  individuale.  Unità 2: I RISCHI  LAVORATIVI NELLA  RISTORAZIONE.  . 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 |
|  |  |  |
|  |  |  |