

PROGRAMMA SVOLTO
A.S. ...2021/2022.....

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

| <i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formativa</i> | | <i>Argomenti e attività svolte</i> |
|--|---|---|
| • 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. . Le 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 |

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| | | <p>Unità 2: I menu della ristorazione commerciale.</p> <ul style="list-style-type: none"> . L'offerta della ristorazione commerciale . Tendenze recenti . Le carte accessorie <p>Unità 3: i menu della ristorazione collettiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> . L'offerta della ristorazione collettiva . I menu della ristorazione sociale e aziendale. . Il servizio della ristorazione viaggiante. |
| • | 6 organizzazione della cucina | <p>Unità1: LA CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> . La progettazione della cucina. <p>Le attrezzature di cucina</p> <p>Unità 2:</p> <p>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Il lavoro in cucina. . L'organizzazione della produzione. . L'organizzazione della distribuzione . Le regole di buona prassi igienica. <p>Unità 3: LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO.</p> <ul style="list-style-type: none"> . 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 | <p>Unità 1: LA SICUREZZA SUL LAVORO.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Il tuSl. . I dispositivi di protezione individuale. <p>Unità 2: I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Il rischio elettrico. . Il rischio di incendio. . il rischio di infortuni. . I rischi per la salute. |

| | | |
|-------------------|--|-------------------------------|
| <u>15/06/2022</u> | | |
| | | FILIPPI IRENE |
| | | Firma Rappresentanti studenti |
| | | |