

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

<b>Materia:</b>	enogastronomia
<b>Classe:</b>	4Bsala
<b>Insegnante/i:</b>	Filippi Irene
<b>Libri di testo:</b>	Master Lab

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</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"> <li>. L'offerta della ristorazione commerciale</li> <li>. Tendenze recenti</li> <li>. Le carte accessorie</li> </ul> <p>Unità 3: i menu della ristorazione collettiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. L'offerta della ristorazione collettiva</li> <li>. I menu della ristorazione sociale e aziendale.</li> <li>. Il servizio della ristorazione viaggiante.</li> </ul>
•	6 organizzazione della cucina	<p>Unità1: LA CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. La progettazione della cucina.</li> </ul> <p>Le attrezzature di cucina</p> <p>Unità 2:</p> <p>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Il lavoro in cucina.</li> <li>. L'organizzazione della produzione.</li> <li>. L'organizzazione della distribuzione</li> <li>. Le regole di buona prassi igienica.</li> </ul> <p>Unità 3: LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. L'organizzazione del personale</li> <li>. Orario e turni di lavoro.</li> <li>. La programmazione in base all'utenza.</li> <li>. L'organizzazione per regole</li> </ul>
•	7 sicurezza sul luogo di lavoro	<p>Unità 1: LA SICUREZZA SUL LAVORO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Il tuSl.</li> <li>. I dispositivi di protezione individuale.</li> </ul> <p>Unità 2: I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Il rischio elettrico.</li> <li>. Il rischio di incendio.</li> <li>. il rischio di infortuni.</li> <li>. I rischi per la salute.</li> </ul>

15/06/2022		
		FILIPPI IRENE
		Firma Rappresentanti studenti

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

<b>Materia:</b>	enogastronomia
<b>Classe:</b>	4Bsala
<b>Insegnante/i:</b>	Filippi Irene
<b>Libri di testo:</b>	Master Lab

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</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

		<p>cucine europee.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Tradizioni e piatti tipici delle cucine europee.</li> </ul>
•	4e5 il menù	<p>Unità1 I menu: aspetti generali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. L'evoluzione dei menu</li> <li>. Le funzioni del menu</li> <li>. La classificazione del men</li> </ul> <p>Unità 2: I menu della ristorazione commerciale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. L'offerta della ristorazione commerciale</li> <li>. Tendenze recenti</li> <li>. Le carte accessorie</li> </ul> <p>Unità 3: i menu della ristorazione collettiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. L'offerta della ristorazione collettiva</li> <li>.I menu della ristorazione sociale e aziendale.</li> <li>. Il servizio della ristorazione viaggiante.</li> </ul>
•	6 organizzazione della cucina	<p>Unità1: LA CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. La progettazione della cucina.</li> </ul> <p>Le attrezzature di cucina</p> <p>Unità 2: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Il lavoro in cucina.</li> <li>. L'organizzazione della produzione.</li> <li>. L'organizzazione della distribuzione</li> <li>. Le regole di buona prassi igienica.</li> </ul> <p>Unità 3: LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. L'organizzazione del personale</li> <li>. Orario e turni di lavoro.</li> <li>. La programmazione in base all'utenza.</li> <li>. L'organizzazione per regole</li> </ul>
•	7 sicurezza sul luogo di lavoro	<p>Unità 1: LA SICUREZZA SUL LAVORO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Il tuSl.</li> <li>. I dispositivi di protezione individuale.</li> </ul> <p>Unità 2: I RISCHI</p>

		<p>LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Il rischio elettrico.</li> <li>. Il rischio di incendio.</li> <li>. il rischio di infortuni.</li> <li>. I rischi per la salute.</li> </ul>
--	--	---

Piombino,	__15/06/2022__		Firma Insegnante/i
			FILIPPI IRENE
			Firma Rappresentanti studenti