



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO
2017 / 2018

PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	Emagotrombologia
CLASSE	IV
SEZIONE	AEN
DISCIPLINA	Laboratorio di emagotrombologia / Settore cucina
DOCENTE	Giorno Luca
Vedi programmazione dettagliata allegata.	
Tolmezzo, <u>12/06/2018</u>	
Gli studenti <u>Bonomi Chio. Lisa</u> <u>Manari Letizia</u>	Il docente <u>Giorno Luca</u>

ARGOMENTO MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi; • il mercato enogastronomico, l'evoluzione storica, le principali caratteristiche e i suoi segmenti; • i modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina; • le tecniche di legame differito; • principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook & chill. 	<p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela; • comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio; • organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; • saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative; • distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere; • cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale e neo-ristorazione. 	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.</p>

ARGOMENTO MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE MERCİ	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • gli elementi del servizio di approvvigionamento; • la classificazione dei prodotti in base alla metodologia di conservazione e al livello di lavorazione; • le funzioni dell'economista e dello chef; • le tecniche di gestione delle merci dall'ordinazione allo stoccaggio; • criteri di qualità degli alimenti. 	<p><u>Sapere fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; • comprendere il significato di "standard di qualità" e applicarlo a situazioni concrete; • utilizzare correttamente i prodotti semilavorati, freschi, congelati e surgelati; • utilizzare adeguate tecniche d'approvvigionamento per abbattere i costi; • scegliere i canali d'approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi; • effettuare i controlli tipici del ricevimento merci; • stoccare e conservare correttamente le merci. 	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.</p>

ARGOMENTO MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>LA GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA/EUROPEA</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • gli elementi caratteristici della cucina regionale italiana ed europea; • le caratteristiche della cucina del FVG; • il cibo come alimento e prodotto culturale; • le certificazioni di qualità dei prodotti agro-alimentari; • le principali produzioni agroalimentari e i piatti tipici delle diverse regioni italiane. 	<p><u>Sapere fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere gli stili di cucina attuali; • distinguere pietanze e prodotti della tradizione gastronomica regionale ed europea; • valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere; • sapere realizzare alcune ricette di cucina regionale ed europea; • riconoscere i diversi marchi di qualità. 	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.</p>

ARGOMENTO MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI E TUTELA DELLA QUALITÀ</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le principali caratteristiche della cucina regionale (le influenze della cultura mitteleuropea e balcanica); • le peculiarità del panorama enogastronomico del Friuli Venezia-Giulia; • i prodotti simbolo, le tradizioni sconosciute e le nuove tradizioni; • i principali marchi di qualità comunitari (DOP, IGP, STG), nazionali (PAT) e regionali (AQUA); • le diverse tecniche di cucina, il connubio tra tradizione e innovazione; • le principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. 	<p><u>Sapere fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici; • eseguire le principali tecniche di base nella gastronomia di cucina; • presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche (tradizionali e innovative); • esporre in modo corretto le ricette e procedure di base; • comprendere il significato e l'importanza dei prodotti tipici tutelati dai marchi; • ampliare la conoscenza delle caratteristiche generali della cucina regionale; • conoscere il panorama eno-gastronomico dell'Italia; • conoscere i prodotti base locali, regionali e nazionali, e le loro lavorazioni; • riconoscere e valorizzare le diverse materie prime di qualità regionali e nazionali; • realizzare antipasti, primi piatti, secondi piatti con relativa guarnizione e dessert 	<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Creare, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>

		tipici della Carnia, del Friuli e della Venezia Giulia.	
--	--	---	--

Toimezzo, 12/06/2018

Prof. Grosso Luca



Allievi classe 4 AEN:

COGNOME NOME

FIRMA

BOHANI.....CHRISTIAN.....

.....Christian Bohani

MONAI.....LETIZIA.....

.....Monai Letizia