



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	Emagotrommia
CLASSE	IV
SEZIONE	ASV
DISCIPLINA	Laboratorio di emagotrommia / Sett. cucina
DOCENTE	Giorgio Luca

Vedi programmazione dettagliata allegata.

Tolmezzo, 12/06/2018

Gli studenti

[Signature]
[Signature]

Il docente

[Signature]

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 del presente e del passato, i suoi principali segmenti; • i modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina; • 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
<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); • il panorama enogastronomico del Friuli Venezia-Giulia; • i prodotti simbolo, le tradizioni sconosciute e le nuove tradizioni; • le certificazioni di qualità dei prodotti agro-alimentari; • i principali marchi di qualità comunitari (DOP, IGP, STG), nazionali (PAT) e regionali (AQUA). 	<p><u>Sapere fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 le diverse materie prime regionali e nazionali; • riconoscere le principali materie prime italiane di qualità, conoscendone origini e peculiarità; • valorizzare i prodotti di qualità locali, regionali e nazionali anche tramite rielaborazioni con tecniche nuove; • valorizzare le piccole produzioni "di nicchia". 	<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>

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 culturali della cucina italiana; • 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; • 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>

Tolmezzo, 12/06/2018

Prof. Grosso Luca



Allievi classe 4 ASV:

COGNOME NOME

BONURBAK MARASSAUFAD

DE NEGRO NICOLUÈ

FIRMA


