



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE  
ORVIETO**

**MODELLO PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE 2016/2017**

ANNO SCOLASTICO	MATERIA	BIENNIO
2016/2017	Laboratorio di Enogastronomia sett. cucina	

**PREREQUISITI**

Fare clic qui per immettere testo.

**CONTENUTI CONDIVISI**

I Liceo	<p>Le figure professionali</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di cucina</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e dell'ambiente</p> <p>Haccp e norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro</p> <p>Laboratorio di cucina: le aree di lavoro le attrezzature e gli utensili</p>
---------	---



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE  
ORVIETO**

Il Liceo	<p>Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura</p> <p>Principali tecniche di produzione : le preparazioni di base</p> <p>Le materie prime: cereali e derivati, legumi prodotti ortofrutticoli, erbe aromatiche, condimenti, latte e derivati, le uova, le carni, i prodotti ittici</p> <p>Tecniche di base di pasticceria.</p>
----------	--

**METODI**

Lezione frontale	*	Lavoro di gruppo	*
Lezione partecipata	*	Discussione guidata	*
Ricerca individuale	<input type="checkbox"/>	Altre modalità	<input type="checkbox"/>

**MODALITÀ DI VERIFICA: TIPO E NUMERO MINIMO DI PROVE**

Due prove strutturate
-----------------------

**VALUTAZIONE: INDICATORI E LIVELLI**

Come determinati da riunione di dipartimento
--

**Il coordinatore di dipartimento**

Fare clic qui per immettere testo.