



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

MODELLO PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE 2016/2017

ANNO SCOLASTICO	MATERIA	TRIENNIO
2016/2017	Laboratorio di Enogastronomia sett. Cucina	

PREREQUISITI

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

CONTENUTI CONDIVISI

III Liceo	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità</p>
IV Liceo	<p>Organizzazione del personale del settore di cucina</p> <p>Costi di produzione del settore di cucina</p> <p>Tecniche di cucina e di pasticceria</p>



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

V Liceo	<p>La certificazione di qualità e il legame con il territorio</p> <p>Le intolleranze alimentari</p> <p>I menu: tipologie, caratteristiche e realizzazione</p> <p>Haccp e piano di autocontrollo</p> <p>Catering e banqueting</p>
---------	--

METODI

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

MODALITÀ DI VERIFICA: TIPO E NUMERO MINIMO DI PROVE

Due prove strutturate

VALUTAZIONE: INDICATORI E LIVELLI

Come determinato da riunione di dipartimento
--

Il coordinatore di dipartimento

Fare clic qui per immettere testo.