



## **OBIETTIVI MINIMI PROGRAMMAZIONE**

### **DIPARTIMENTO CUCINA**

#### **CLASSE TERZA CUCINA**

##### **UDA 1: Le carni**

- Classificazioni, identificazione dei tagli e loro utilizzo in cucina

##### **UDA 2: I prodotti ittici**

- Classificazioni, identificazione e utilizzo in cucina

##### **UDA 3: I metodi di cotture e applicazione pratica in diversi tipi di cucina**

- I metodi di cottura e loro attuazione nelle ore di laboratorio

#### **CLASSE QUARTA CUCINA**

##### **UDA 1: La cultura e la sicurezza alimentare**

- Il cibo come esperienza culturale
- Igiene, salute e qualità nella ristorazione

##### **UDA 2: La ristorazione**

- Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti

##### **UDA 3: La cucina regionale e la cucina internazionale**

- I prodotti e i piatti tipici della cucina regionale italiana e di alcuni paesi nel mondo