



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

## Programma svolto

Anno scolastico:	2021/2022	
Istituto (professionale)	Indirizzo: Enogastronomia	Articolazione: /
classe:	3AK	
Disciplina:	Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA	
docente:	Francescutto Laura M.A.	
Libro di testo:		

### MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: Studio dei prodotti e delle tecniche di cucina	Periodo /durata
Cereali e derivati	Settembre
La pasta e gli gnocchi	“
I prodotti lievitati	“
Le uova: caratteristiche, etichettatura e conservazione	Ottobre
Metodi di cottura	“

MODULO 2: La cultura alimentare italiana	Periodo /durata
Valle d'Aosta, Piemonte, Trentino A.A, Lombardia,	Nov./Marzo
Friuli V.G., Veneto	“
Liguria, Emilia Romagna, Toscana,	“
Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo	“
Molise, Campania, Puglia, Basilicata	“
Calabria, Sicilia, Sardegna	“

MODULO 3: Studio dei prodotti e delle tecniche di cucina	Periodo /durata
La carne: classificazione	Marzo/Aprile
Le carni bovine, suine, ovine e caprine	“
Le carni ovicunicole	“
La selvaggina	“
I tagli della carne	“
Conservazione ed etichettatura	“

MODULO 4: Studio dei prodotti e delle tecniche di cucina	Periodo /durata
I prodotti ittici: classificazione	Maggio
Pesci, molluschi, crostacei	“
La valutazione della freschezza	“
La conservazione	“

Pordenone, 10 giugno 2022

Il docente Laura M.A. Francescutto