

Programmazione del primo biennio suddivisa in annualità

PRIMO ANNO	PERIODO	SECONDO ANNO	PERIODO
UDA 1 (area 1) <i>Le figure professionali:</i> -Spiegazione dell'UDA e verifica di UDA.	Settembre	UDA 5 (area 3 e 5) <i>Compendio delle tecniche di cottura e conservazione:</i> -Spiegazione dell'UDA e verifica di UDA.	Settembre/ottobre
UDA 2 (area 1) <i>L'ambiente di cucina:</i> -Spiegazione dell'UDA e verifica di UDA.	Settembre/ottobre	UDA 3 (area 2) <i>L'igiene e la sicurezza sul lavoro:</i> -Ripasso dell'UDA e approfondimento di formazione specifica.	Ottobre
UDA 3 (area 2) <i>L'igiene e la sicurezza sul lavoro:</i> -Spiegazione dell'UDA e verifica di UDA.	Ottobre/novembre	UDA 4 (area 4 e 5) <i>Le basi della cucina:</i> - Il menu. - I pasti della giornata - La successione delle portate nel menu. - Le preparazioni complementari. - Ripasso dell'organizzazione del lavoro in cucina (area 5) e del piatto e la ricetta (area 4). - Spiegazione della lezione: il menu; I pasti della giornata; La successione dei piatti e verifica di UDA.	Ottobre
UDA 4 (area 5 e 4) <i>Le basi della cucina:</i> - L'organizzazione del lavoro in cucina. - Il piatto e la ricetta Trattazione delle lezioni è per spiegare le prime fasi di lavoro in cucina, al fine di poter accedere al laboratorio con conoscenze e competenze minime.	Novembre/dicembre	UDA 10 (area 3) <i>Gli ingredienti in cucina</i> - Spiegazione dell'UDA e verifica di UDA. - Utilizzo dell'UDA per consultazione dei contenuti in base alle necessità; in altre parole, ogniqualvolta una ricetta in programma nelle esercitazioni pratiche richiede un approfondimento sull'alimento impiegato.	Novembre/dicembre
UDA 5 (area 3 e 5) <i>Compendio delle tecniche di cottura e conservazione:</i> -Utilizzo dell'UDA per consultazione dei contenuti in base alle necessità; in altre parole, ogniqualvolta una ricetta in programma nelle esercitazioni pratiche richiede un approfondimento sul metodo di cottura e conservazione.	Novembre/giugno	UDA 6 (area 3) <i>Gli ingredienti in cucina</i> - Cereali e ortaggi: - Ripasso dell'UDA. - Realizzazione di altri piatti con ortaggi, cereali e legumi.	Ottobre/giugno
UDA 6 (area 3)	Novembre/febbraio	UDA 7 (area 6)	Ottobre/giugno

<p>Gli ingredienti in cucina - Cereali e ortaggi: Spiegazione dell'UDA e verifica di UDA. - Realizzazione di tutti i metodi di cottura dei vegetali e realizzazione di piatti con ortaggi, cereali e legumi.</p>		<p>Le realizzazioni culinarie - Antipasti, uova e contorni: - Ripasso della lezione sulle uova. - Realizzazione di qualche ricetta a base di uova, di altri antipasti e contorni.</p>	
<p>UDA 7 (area 6) Le realizzazioni culinarie -Antipasti, uova e contorni: Spiegazione dell'UDA e verifica UDA. Realizzazione di tutti i metodi di cottura delle uova e realizzazione di qualche antipasto.</p>	<p>Febbraio/aprile</p>	<p>UDA 8 (area 6) Le realizzazioni culinarie -I primi piatti, i fondi e le salse: -Ripasso, spiegazione dell'UDA e verifica di UDA. -Ripasso e realizzazione di primi piatti ricchi: paste fresche, gnocchi, crespelle.</p>	<p>Ottobre/giugno</p>
<p>UDA 8 (area 6) Le realizzazioni culinarie -I primi piatti, i fondi e le salse: -Spiegazione dell'UDA, in particolar modo la lezione e la Lezione fino a pag -Realizzazione di salse e brodi di base. -Realizzazione di primi piatti semplici: minestre, primi piatti a base di riso, primi piatti a base di pasta secca e abbinamento con le salse all'italiana.</p>	<p>Marzo/giugno</p>	<p>UDA 9 (area 6) Le realizzazioni culinarie -La pasticceria e l'arte bianca: -Ripasso, spiegazione dell'UDA e verifica di UDA. -Ripasso e realizzazione di altre ricette di pasticceria e dell'arte bianca - Consultare i paragrafi delle Lezioni 35 (le creme, le salse e altre basi) e 36 (Gli impasti di base, i dessert e le torte). -Tecniche specifiche della pasticceria e dell'arte bianca.</p>	<p>Ottobre/giugno</p>
<p>UDA 9 (area 6) Le realizzazioni culinarie -La pasticceria e l'arte bianca: -Spiegazione dell'UDA, in particolar modo le Lezioni 33 e 34 per introdurre l'argomento. - Consultare i paragrafi delle Lezioni 35 (le creme, le salse e altre basi) e 36 (Gli impasti di base, i dessert e le torte) secondo necessità, in altre parole, ogniqualvolta una ricetta in programma nelle esercitazioni pratiche richieda un approfondimento sull'argomento.</p>	<p>Febbraio/giugno</p>	<p>UDA 11 (area 6) Le realizzazioni culinarie -I secondi piatti: -Le carni: -Introduzione all'argomento con i tagli e preparazioni di base. -Tecniche di cottura e ricette.</p>	<p>Maggio/giugno</p>
<p>UDA 10 (area 3) Gli ingredienti in cucina: -Utilizzo dell'unità per consultazione dei contenuti in base alle necessità, in altre parole, ogni qualvolta una ricetta in programma nelle</p>	<p>Novembre/giugno</p>	<p>UDA 10 (area 6) Le realizzazioni culinarie -I secondi piatti: -I prodotti della pesca: introduzione all'argomento con le preparazioni preliminari e ricette.</p>	<p>Maggio/giugno</p>

esercitazioni pratiche richieda un approfondimento sull'alimento utilizzato.				
--	--	--	--	--