



## ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"

Liceo Classico "L. Ariosto"

Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

Istituto	<b>IPSEOA Barga</b>
Classe	<b>4 KC</b>
Disciplina	<b>Lab. di enogastronomia-cucina</b>
Ore settimanali	<b>4</b>
Docente	<b>Prof. Davide Musso</b>
Anno scolastico	<b>2018/2019</b>

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	<b>N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari</b>	<b>Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.</b>
Il piano HACCP per la salute del consumatore - le fasi del piano HACCP	<b>A 4</b>	<b>Buono</b>
I nuovi strumenti per la sicurezza alimentare- la filiera alimentare-la tracciabilità e la rintracciabilità.	<b>A 4</b>	<b>Buono</b>
Il mercato ristorati e la neo ristorazione, la ristorazione tradizionale commerciale, il fast food e le future tendenze del gusto.	<b>B 1</b>	<b>Buono</b>
Conservazione degli alimenti, metodo fisico, metodo chimico, fisico e biologico.	<b>A 4</b>	<b>Buono</b>
Esercitazione pratiche su vari piatti		

Barga, 10 giugno 2019

Il docente

**Prof. Davide Musso**