

SCHEDA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : APPLICAZIONI DI TECNICHE DELLA RISTORAZIONE-

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/15

Docente: Giuseppe Zeppa

Settore scientifico disciplinare (del docente): AGR/15

Crediti: 5

Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)

Approfondire alcuni concetti delle tecnologie della ristorazione con particolare attenzione agli aspetti più innovativi ed alle interconnessioni con gli altri corsi di studio.

Programma /contenuti del modulo

La panificazione: aspetti tecnologici, compositivi, normativi.
Aspetti tecnologici e produttivi delle conserve alimentari.
I dolci da ricorrenza: aspetti tecnologici, compositivi, normativi.
Approfondimenti di tecnologie della ristorazione.

Esercitazioni

Prove di ispezione nella ristorazione collettiva.
Applicazione di sistemi di qualità nella ristorazione collettiva.

Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese

Lezioni frontali ed esercitazioni svolte in un laboratorio di cucina.

Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti

Laboratorio di cucina.

Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio

Strumenti di base per la video proiezione.
Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame scritto.

Materie propedeutiche consigliate