


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 21 aprile 2020	

ANNO SCOLASTICO	2020/2021
CLASSE	2^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

## **ARGOMENTI SVOLTI IN AULA**

### **Mod. 4 I prodotti enogastronomici**

#### **U.D. 1 Le materie prime d'origine vegetale**

##### **Alimenti di origine vegetale**

**I cereali**

**Il grano**

**Il mais e la segale**

**La pasta alimentare**

**Il riso**

**Gli ortaggi**

**I legumi**

**I funghi**

**La frutta**

#### **U.D. 2 Le materie prime d'origine animale**

**I prodotti ittici**

**I pesci**

**I crostacei**

**I molluschi**

**Le carni**

**Gli animali da macello**


**Gli animali da cortile**

**La selvaggina**

#### **U.D. 3 Gli ingredienti d'origine animale**

**Il latte**

**Le uova**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 21 aprile 2020	

## U.D. 4 I condimenti di origine animale, vegetale e minerale

**Le erbe**

**Le spezie**

**Le salse**

**L'aceto**

**Lo zucchero**

**Il sale**

## ARGOMENTI SVOLTI CON DIDATTICA A DISTANZA

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI UTILIZZATI
U.D. 2 Le materie prime d'origine animale  I prodotti ittici I pesci I crostacei I molluschi Le carni Gli animali da macello Gli animali da cortile	DAD	Classroom

Menaggio, 15 maggio 2020

IL DOCENTE

---