


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	2 ^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

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

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

Le erbe

Le spezie

Le salse


L'aceto

Lo zucchero

Il sale

I prodotti ittici

I pesci

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

I crostacei
 I molluschi
 Le carni
 Gli animali da macello
 Gli animali da cortile

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
