


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	Versione 21 aprile 2020	

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
CLASSE	2 r
MATERIA	laboratorio di cucina
DOCENTE	Sirianni Natale

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

Ripetizione argomenti anno precedente, i principali tagli delle verdure, i fondi di cottura, le attrezzature di cucina, le erbe aromatiche e le spezie. La carne e i prodotti ittici, il latte e i suoi derivati, il formaggio e la sua classificazione. L'arte bianca, il grano e il riso.

.....

.....

.....

.....

ARGOMENTI SVOLTI CON DIDATTICA A DISTANZA

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI UTILIZZATI
i prodotti ittici	lezione orale	classroom
la carne di animale	lezione orale	classroom
l'arte bianca	lezione orale	classroom
il riso	lezione orale	classroom
le farine di grano tenero e duro	lezione orale	classroom

Menaggio, 21/05/2022

IL DOCENTE

Sirianni Natale

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 21 aprile 2020	