


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>		


ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	2 R
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	SALVATORE LO CURCIO

## Ripasso dei seguenti argomenti:


- La brigata di cucina;
- La divisa del cuoco;
- Deontologia professionale;
- Le contaminazioni;
- Gli sbocchi professionali;
- Le aree della cucina;
- Igiene personale;
- La piccola attrezzatura;
- La grande attrezzatura.

## Programma svolto 2022-2023

- UDA **I prodotti base del regno vegetale**
  - Gli ortaggi,
  - La frutta,
  - I legumi,
  - I cereali e i falsi cereali,
  - Le altre farine.
- UDA: **Dare sapore in cucina**
  - Le erbe aromatiche,
  - Le spezie.
- UDA: **La pasta, il riso e il pane.**
  - La pasta secca,
  - La pasta fresca,
  - Il riso e le cotture,

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 05 aprile 2023	

- Il pane.
- UDA: **Le uova, il latte e i suoi derivati.**
  - Le uova,
  - La classificazione delle uova,
  - Provenienza e tracciabilità,
  - Le uova pastorizzate e gli ovoprodotti,
  - Il latte,
  - La caseificazione,
  - La classificazione del latte,
  - Il burro,
  - La panna,
  - Lo yogurt,
  - I formaggi.
- UDA: **La carne.**
  - La carne e le sue parti,
  - La classificazione,
  - La grana e la tessitura,
  - La frollatura,
  - I tagli del manzo,
  - I tagli del maiale,
  - I tagli del pollo,
  - I tagli degli ovini,
  - La selvaggina,
  - Le frattaglie,
  - I salumi.
- UDA: **I prodotti ittici.**
  - I pesci,
  - I molluschi,
  - I crostacei,
  - Gli echinodermi,
  - La freschezza,
  - I tagli dei pesci,
  - Le fasi preliminari dei pesci.
- UDA: **Gli impasti e le creme.**
  - Pasta fresca all'uovo,

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

- Gli gnocchi,
- La pasta sfoglia,
- La pasta brisée,
- La pasta frolla,
- La pasta per bignè,
- Paste lievitate,
- La pizza,
- La focaccia,
- Le emulsioni,
- La crema pasticcera.

- UDA: **La cucina regionale.**
  - Cenni di cucina regionale.
  -

**Le esercitazioni pratiche svolte sono state sviluppate seguendo il piano annuale delle esercitazioni previste della classe di riferimento.**

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

Libro di testo utilizzato: "Cucinabile Innovative" Volume A e B.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

-----

Menaggio, 30/05/2023