


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	2020/2021
CLASSE	3 ^A
MATERIA	Laboratorio di cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

Mod. A Ambiente di lavoro e sicurezza

1. Progettazione delle aree di cucina
2. I locali deposito delle materie prime
3. Gli impianti di cucina
4. Lavorare in sicurezza

Mod B Conservazione ed igiene degli alimenti

1. Conservazione Degli Alimenti
2. Congelazione e surgelazione
3. Altri metodi di conservazione
4. Igiene degli alimenti


Mod. C Le principali culture del mondo

1. La cultura francese
2. La cultura germanica
3. La cultura balcanica
4. La cultura del nord Africa
5. La cultura iberica
6. La cultura anglosassone
7. La cultura ebraica
8. La cultura dell'estremo Oriente
9. La cultura indiana

Mod. D La cucina regionale italiana

1. Mille facce della stessa cultura
2. La cucina del Nord
3. La cucina del Centro
4. La cucina del Sud
5. La cucina delle isole

Mod E Evoluzione delle abitudini alimentari

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 26 aprile 2018	

1. Affermazione dei nuovi stili
2. Dal classico al contemporaneo
3. Tendenze e nuove prospettive

Mod. F I prodotti alimentari

1. Tracciabilità di filiera
2. 5 gamme alimentari
3. Etichette alimentari
4. Frodi alimentari
5. I prodotti a marchio
6. Ogm
7. Prodotti bio
8. Alimenti dietetici
9. Alimenti funzionali

Mod. G La ristorazione oggi

1. Ristorazione commerciale
2. Neoristorazione
3. Ristorazione rapida
4. Ristorazione collettiva
5. Ristorazione sociale
6. Ristorazione viaggiante
7. Offerta ristorativa equilibrata

Mod. H Aromi e condimenti

- 1. Principali erbe**
- 2. Principali spezie**

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
