

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	2024/2025
CLASSE	2^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

#### ARGOMENTI SVOLTI

##### 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

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 10 aprile 2024	

I prodotti ittici  
 I pesci  
 I crostacei  
 I molluschi  
 Le carni  
 Gli animali da macello  
 Gli animali da cortile

**EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI**

Sostenibilità di filiera, made in italy e rispetto delle normative ambientali

**EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI**

**EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI**

Menaggio, 21/05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_