

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 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	4^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

ARGOMENTI SVOLTI

Modulo H: Aromi e condimenti

Modulo I: Le materie prime di base

Modulo L: I prodotti ittici

Modulo M: Le carni

Modulo N: Le basi della cucina

Modulo O: Il menù

Modulo P : Costi di produzione

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Educazione ambientale finalizzata al rispetto del ciclo di vita del prodotto ed alla valorizzazione delle tradizioni del territorio di appartenenza

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 21/05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
