ANNO SCOLASTICO	2024/25
CLASSE	2R
MATERIA	Lab. Cucina
DOCENTE	Franzese Giuseppe

ARGOMENTI SVOLTI

1 U.F. La carne

- Le caratteristiche della carne
- La conservazione della carne
- Le tecniche della conservazione della carne
- Gli animali da macello
- Le carni bovine
- I tagli e le frattaglie
- Le carni suine
- La carne ovina e caprina
- Gli animali da cortile
- La classificazione delle carni di pollo
- La selvaggina

2 U.F. I prodotti ittici

- La classificazione dei prodotti ittici
- I pesci marini
- I pesci d'acqua dolce
- I pesci d'acqua mista
- La carne dei pesci
- La freschezza
- La conservazione
- I pesci in cucina
- I crostacei
- La conservazione dei crostacei
- I molluschi
- La conservazione dei molluschi

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 07/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

_____ _____

_____