

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 21 aprile 2020	

ANNO SCOLASTICO	2020/2021
CLASSE	2^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

Mod. 4 I prodotti enogastronomici

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

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 21 aprile 2020	

U.D. 4 I condimenti di origine animale, vegetale e minerale

Le erbe

Le spezie

Le salse

L'aceto

Lo zucchero

Il sale

ARGOMENTI SVOLTI CON DIDATTICA A DISTANZA

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI UTILIZZATI
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	DAD	Classroom

Menaggio, 15 maggio 2020

IL DOCENTE
