

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	2022/2023
CLASSE	2 <sup>A</sup>
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

#### 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

I prodotti ittici

I pesci

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 05 aprile 2023	

I crostacei  
 I molluschi  
 Le carni  
 Gli animali da macello  
 Gli animali da cortile

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

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

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_