

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		

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	2 R
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	SALVATORE LO CURCIO

Ripasso dei seguenti argomenti:

- La brigata di cucina;
- La divisa del cuoco;
- Deontologia professionale;
- Le contaminazioni;
- Gli sbocchi professionali;
- Le aree della cucina;
- Igiene personale;
- La piccola attrezzatura;
- La grande attrezzatura.

Programma svolto 2022-2023

- UDA **I prodotti base del regno vegetale**
 - Gli ortaggi,
 - La frutta,
 - I legumi,
 - I cereali e i falsi cereali,
 - Le altre farine.
- UDA: **Dare sapore in cucina**
 - Le erbe aromatiche,
 - Le spezie.
- UDA: **La pasta, il riso e il pane.**
 - La pasta secca,
 - La pasta fresca,
 - Il riso e le cotture,

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 05 aprile 2023	

- Il pane.
- UDA: **Le uova, il latte e i suoi derivati.**
 - Le uova,
 - La classificazione delle uova,
 - Provenienza e tracciabilità,
 - Le uova pastorizzate e gli ovoprodotti,
 - Il latte,
 - La caseificazione,
 - La classificazione del latte,
 - Il burro,
 - La panna,
 - Lo yogurt,
 - I formaggi.
- UDA: **La carne.**
 - La carne e le sue parti,
 - La classificazione,
 - La grana e la tessitura,
 - La frollatura,
 - I tagli del manzo,
 - I tagli del maiale,
 - I tagli del pollo,
 - I tagli degli ovini,
 - La selvaggina,
 - Le frattaglie,
 - I salumi.
- UDA: **I prodotti ittici.**
 - I pesci,
 - I molluschi,
 - I crostacei,
 - Gli echinodermi,
 - La freschezza,
 - I tagli dei pesci,
 - Le fasi preliminari dei pesci.
- UDA: **Gli impasti e le creme.**
 - Pasta fresca all'uovo,

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

- Gli gnocchi,
- La pasta sfoglia,
- La pasta brisée,
- La pasta frolla,
- La pasta per bignè,
- Paste lievitate,
- La pizza,
- La focaccia,
- Le emulsioni,
- La crema pasticcera.

- UDA: **La cucina regionale.**
 - Cenni di cucina regionale.
 -

Le esercitazioni pratiche svolte sono state sviluppate seguendo il piano annuale delle esercitazioni previste della classe di riferimento.

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

Libro di testo utilizzato: "Cucinabile Innovative" Volume A e B.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, 30/05/2023