


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	2025 /2026
CLASSE	2 s
MATERIA	cucina
DOCENTE	Siriani Natale

ARGOMENTI SVOLTI

...La carne: le caratteristiche della carne, la conservazione della carne, le tecniche di 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.


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, _____

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 10 aprile 2024	

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
