



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:
80009070931

Programma svolto

Anno scolastico:	2020/2021
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
PROFESSIONALE	ENOGASTRONOMICO	LSE CUCINA

classe: 3	CKC
-----------	-----

Disciplina:	CUCINA
-------------	--------

Docente:	prof. Nicola ACITO
----------	--------------------

Libro di testo:	Il nuovo Cucinabile 2 vol. – A. Solillo e S. Palermo – Ed. San Marco
-----------------	--

MODULI DISCIPLINARI

titolo	periodo/durata
PRODOTTI E TECNICHE DI CUCINA: I CEREALI E LE UOVA	settem./novemb.
LA CULTURA ALIMENTARE ITALIANA: LE REGIONI	dic./ febbraio
PRODOTTI E TECNICHE DI CUCINA: LE CARNI	marzo/ aprile
PRODOTTI E TECNICHE DI CUCINA: I PRODOTTI ITTICI	aprile/ maggio

Altro:

titolo	periodo/durata
ED. CIVICA: I PRODOTTI KM0 E LO SPRECO ALIMENTARE AL RISTORAN.	marzo/ aprile

Pordenone, 15 giugno 2021

Il docente
Prof. Nicola Acito