

Programmazione del III Livello

Data	Argomento della Lezione
21/10/2015	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
26/10/2015	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
03/11/15	3 - UOVA E SALSE
10/11/15	6 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
16/11/15	5 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
23/11/15	4 - PRODOTTI DELLA PESCA
30/11/15	5 - CEREALI
07/12/15	6 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
14/12/15	7 - PRODOTTI DI SALUMERIA
21/12/15	10 - FORMAGGI I
12/01/16	11 - FORMAGGI II
18/01/16	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
25/01/16	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
03/02/16	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 22 febbraio

ESAME ORALE 7 marzo

Il Direttore del Corso**Il Presidente di Sezione**

.....

.....

Compilare a computer.

Inviare alla Segreteria Didattica Centrale, nell'apposita cartella grigia, insieme agli altri moduli.