



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

Classe 1Ar Indirizzo Professionale – Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Disciplina Scienza degli alimenti

Docente Monica Benazzi

a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “Igiene e sicurezza alimentare”	
A1-B-Pro-Eno	Pericoli biologici, fisici e chimici.	10
A2-B-Pro-Eno	Igiene nella ristorazione.	4
	Unità di apprendimento B “Le basi della nutrizione”	
B1-B-Pro-Eno	Concetti fondamentali di chimica.	4
B2-B-Pro-Eno	I glucidi	8

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento B “Le basi della nutrizione”	
B3-B-Pro-Eno	I protidi.	8
B4-B-Pro-Eno	I lipidi.	8
B5-B-Pro-Eno	Le vitamine ed i fitonutrienti.	6
B6-B-Pro-Eno	L’acqua e i sali minerali.	6

Verifiche previste nell’anno

N° 4	Scritte – per una stima di ore	4
N° 2	Orali – per una stima di ore	2
N° //	Altra tipologia – per una stima di ore	//

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)

UDA multidisc.	Attenti puliti ordinati	6

Totale ore di lezione del corso 66

Cremona, 26/10/2023

Il Docente Monica Benazzi

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la **stima totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.