



PIANO di LAVORO del Docente

per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

Classe 1AR Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Disciplina Scienza degli Alimenti

Docente Cicognini Francesca Maria

a. s. 2021/2022

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
	<i>2° Quadrimestre</i>	
	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°6	Scritte – per una stima di ore	6
n°2	Orali – per una stima di ore	4
n°2	Pratiche– per una stima di ore	2

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

Uda Multid.	Attenti, Puliti e Ordinati	6



Totale ore di lezione del corso 66

Cremona 20/10/2021

Il Docente Francesca Maria Cicognini

*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.*