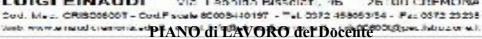


MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI VIA L'ADDIDA BISSOIAT, 36 26 100 CREMONA





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

Classe 3AE Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione Docente Cicognini Francesca Maria a. s. 2022/2023

Codice Unità Didattiche Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A "ALIMENTI E ALIMENTAZIONE"	
A1-T-Pro-Eno	Cultura alimentare	20
A2-T-Pro-Eno	Alimentazione nella ristorazione.	6
	Unità di apprendimento B "ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE"	
B1-T-Pro-Eno	Cereali e derivati.	8
B2-T-Pro-Eno	I legumi.	2
B3-T-Pro-Eno	I prodotti ortofrutticoli	4
	Unità di apprendimento C "ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"	
C1-T-Pro-Eno	La carne ed i salumi.	12
C2-T-Pro-Eno	I prodotti ittici.	5
	2° Quadrimestre	
	Unità di apprendimento C "ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"	
C3-T-Pro-Eno	Le uova.	4
C4-T-Pro-Eno	Il latte.	6
C5-T-Pro-Eno	I formaggi.	6
	Unità di apprendimento D "GRASSI E DOLCI"	
D1-T-Pro-Eno	Oli e grassi.	6
D2-T-Pro-Eno	Dolcificanti e prodotti dolciari.	6
	Unità di apprendimento E "ALIMENTI ACCESSORI"	
E1-T-Pro-Eno	Sale, aceto, erbe aromatiche, spezie.	2
E2-T-Pro-Eno	Bevande alcoliche e nervine.	6

ISTIT	UTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE	-50
	Bevande alcoliche e fermentate.	6
E4-T-Pro-Eno	Bevande alcoliche distillate e liquorose.	4
E5-T-Pro-Eno	Bevande analcoliche.	4
	Verifiche previste nell'anno	
n°8	Scritte – per una stima di ore	16
n°4	Orali – per una stima di ore	40
n°2	Pratiche - per una stima di ore	2

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

UDA multi	Prodotti tipici lombardi	4
UDA ed civica	Benessere físico e mentale per vivere in una società inclusiva e sicura	6

Totale ore di lezione del corso | 165

Cremona 10/10/2022

Francesca Maria Cicognini Il Docente

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.