



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/2010)

Classe 5Ab Indirizzo Enogastronomia
Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Docente Vetrano Antonino
a. s. 2021/22

Codice	Unità Didattica	Ore
1° Quadrimestre		
A1-Q-Eno	Cibo e religioni.	4
A2-Q-Eno	Nuovi prodotti alimentari.	4
B1-Q-Eno	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.	6
B2-Q-Eno	Diete e stili alimentari.	4
B3-Q-Eno	L'alimentazione nella ristorazione collettiva.	4
C1-Q-Eno	La dieta nelle malattie cardiovascolari.	4
C2-Q-Eno	La dieta nelle malattie metaboliche.	8
2° Quadrimestre		
C3-Q-Eno	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.	6
C4-Q-Eno	Allergie e intolleranze alimentari.	4
C5-Q-Eno	Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.	4
D1-Q-Eno	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.	4
D2-Q-Eno	Contaminazione biologica degli alimenti.	8
D3-Q-Eno	Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.	4
D4-Q-Eno	Sistema HACCP e certificazioni di qualità.	6
Verifiche previste nell'anno		
n° 5	Scritte – per una stima di ore	10
n° 4	Orali – per una stima di ore	13
n°	Altra tipologia – per una stima di ore	
Unità di Apprendimento/Unità Didattiche comprese nel PIA (Piano Integrazione Apprendimenti) a.s. 19/20		
UDA	Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti	6
	//	
	//	

Totale ore di lezione del corso 99

Cremona ____04/10/2021____

Il Docente Antonino Vetrano

***Nota:** Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **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**. 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.*

