

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

PIANO di LAVORO del Docente

per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/2010)

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione Docente Vetrano Antonino	Classe 5Ab Indirizzo Enogastronomia			
a. s. 2021/22 Codice Codice Unità Didattica 1° Quadrimestre A1-Q-Eno Cibo e religioni. A2-Q-Eno Nuovi prodotti alimentari. 4 A2-Q-Eno Diete e stili alimentari. 4 B1-Q-Eno La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. 6 B2-Q-Eno Diete e stili alimentari. 4 C1-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. 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 fisico-chimica degli alimenti. 8 D3-Q-Eno Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. 4 Q-Q-Eno Sistema HACCP e certificazioni di qualità. Verifiche previste nell'anno n° 5 Scritte – per una stima di ore 10 n° 4 Orali – per una stima di ore 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				
Codice	Docente Vetrano Antonino			
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 cardiovascolari. 4 C2-Q-Eno La dieta nelle malattie detaboliche. 8 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. 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 10 n° 4 Orali – per una stima di ore 10 n° 4 Orali – per una stima di ore 11 Altra tipologia – per una stima di ore 11 MDA Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti 6 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 ///				
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 B1-Q-Eno Li dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. 6 B2-Q-Eno Li dimentazione nella ristorazione collettiva. 4 C1-Q-Eno La dieta nelle malattie cardiovascolari. 4 C2-Q-Eno La dieta nelle malattie metaboliche. 8 C3-Q-Eno La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. 6 C4-Q-Eno Allergie e intolleranze alimentari. 4 D1-Q-Eno Contaminazione e tumori. Disturbi alimentari. 4 D1-Q-Eno Contaminazione fisico-chimica degli alimenti. 4 D2-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 10 n° 4 Orali – per una stima di ore 113 n° Altra tipologia – per una stima di ore 113 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	Codice		Ore	
A2-Q-Eno Nuovi prodotti alimentari. 4		1° Quadrimestre		
B1-Q-Eno Diete e stili alimentari. 4 B3-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. 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 10 n° 4 Orali – per una stima di ore 11 n° Altra tipologia – per una stima di ore 13 n° Altra tipologia – per una stima di ore 10 M1 Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti 6 /// /// Totale ore di lezione del corso 99	A1-Q-Eno	Cibo e religioni.	4	
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 C3-Q-Eno La dieta nelle malattie metaboliche. 8 C3-Q-Eno La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. 6 C4-Q-Eno Allergie e intolleranze alimentari. 4 C5-Q-Eno Allergie e intolleranze 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 113 n° Altra tipologia – per una stima di ore 113 n° Altra tipologia – per una stima di ore 113 n° Altra tipologia – per una stima di ore 113 Totale ore di lezione del corso 99	A2-Q-Eno	Nuovi prodotti 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 D1-Q-Eno Contaminazione e tumori. Disturbi alimentari. 4 D1-Q-Eno Contaminazione biologica 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 13 n° Altra tipologia – per una stima di ore 10 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 /// ///	B1-Q-Eno	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.	6	
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 13 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	B2-Q-Eno	Diete e stili alimentari.	4	
C2-Q-Eno La dieta nelle malattie metaboliche. 2° Quadrimestre C3-Q-Eno La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. 6 C4-Q-Eno Allergie e intolleranze alimentari. 4 D1-Q-Eno Contaminazione 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 13 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	B3-Q-Eno	L'alimentazione nella ristorazione collettiva.	4	
2° Quadrimestre C3-Q-Eno La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. C4-Q-Eno Allergie e intolleranze alimentari. C5-Q-Eno Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari. D1-Q-Eno Contaminazione fisico-chimica degli alimenti. D2-Q-Eno Contaminazione biologica degli alimenti. B3-Q-Eno Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. D4-Q-Eno Sistema HACCP e certificazioni di qualità. Verifiche previste nell'anno n° 5 Scritte – per una stima di ore n° 4 Orali – 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	C1-Q-Eno	La dieta nelle malattie cardiovascolari.	4	
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 13 n° Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti 6 UDA Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti 6 /// // // Totale ore di lezione del corso 99	C2-Q-Eno	La dieta nelle malattie metaboliche.	8	
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 13 n° Altra tipologia – per una stima di ore 13 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	2° Quadrimestre			
C5-Q-Eno Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari. D1-Q-Eno Contaminazione fisico-chimica degli alimenti. D2-Q-Eno Contaminazione biologica degli alimenti. B3 D3-Q-Eno Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. D4-Q-Eno Sistema HACCP e certificazioni di qualità. Verifiche previste nell'anno n° 5 Scritte – per una stima di ore n° 4 Orali – per una stima di ore 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 /// Totale ore di lezione del corso 99	C3-Q-Eno	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.	6	
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 13 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	C4-Q-Eno	Allergie e intolleranze alimentari.	4	
D2-Q-Eno Contaminazione biologica degli alimenti. D3-Q-Eno Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. D4-Q-Eno Sistema HACCP e certificazioni di qualità. 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 13 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	C5-Q-Eno	Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.	4	
D3-Q-Eno Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. D4-Q-Eno Sistema HACCP e certificazioni di qualità. 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 13 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	D1-Q-Eno	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.	4	
D4-Q-Eno Sistema HACCP e certificazioni di qualità. 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 /// /// Totale ore di lezione del corso 99	D2-Q-Eno	Contaminazione biologica degli alimenti.	8	
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 10 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	D3-Q-Eno	Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.	4	
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	D4-Q-Eno	Sistema HACCP e certificazioni di qualità.	6	
n° 4 Orali – per una stima di ore 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		Verifiche previste nell'anno		
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	n° 5	Scritte – per una stima di ore	10	
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	n° 4	Orali – per una stima di ore	13	
Apprendimenti) a.s. 19/20 UDA Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti 6 // // Totale ore di lezione del corso 99	n°	Altra tipologia – per una stima di ore		
Apprendimenti) a.s. 19/20 UDA Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti 6 // // Totale ore di lezione del corso 99				
// // Totale ore di lezione del corso 99				
Totale ore di lezione del corso 99	UDA	Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti	6	
Totale ore di lezione del corso 99		//		
		//		
Cramona 04/10/2021 Il Docanta Antonino Vatrono		Totale ore di lezione del corso	99	
CACHIONA V#/ IV/ 2021 H DOCENIE AMONINO VERANO	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.