

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

Classe 5 AB

Indirizzo Professionale – Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente Vetrano Antonino

a. s. 2023/2024

Codice

Unità Didattiche

Ore

### ***1° Quadrimestre***

|              |                                                                               |    |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento “Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori”</b> |    |
| J1-T-Pro-Eno | La filiera alimentare                                                         | 4  |
| J2-T-Pro-Eno | Il sistema HACCP                                                              | 5  |
| J3-T-Pro-Eno | La contaminazione biologica degli alimenti                                    | 10 |
| J4-T-Pro-Eno | La contaminazione chimico-fisica degli alimenti                               | 6  |
|              | <b>Unità di apprendimento “La trasformazione degli alimenti”</b>              |    |
| K1-T-Pro-Eno | La conservazione degli alimenti                                               | 10 |
| K2-T-Pro-Eno | La cottura degli alimenti                                                     | 6  |
| K3-T-Pro-Eno | I nuovi prodotti alimentari                                                   | 5  |

## 2° Quadrimestre

|              |                                                                            |    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento “L’alimentazione in situazioni fisiologiche”</b> |    |
| L1-T-Pro-Eno | L’alimentazione nelle diverse fasi della vita                              | 10 |
| L2-T-Pro-Eno | Diete e stili alimentari                                                   | 5  |
| L3-T-Pro-Eno | Prescrizioni alimentari e religioni                                        | 6  |
| L4-T-Pro-Eno | L’alimentazione nella ristorazione collettiva                              | 6  |
|              | <b>Unità di apprendimento “L’alimentazione in situazione patologiche”</b>  |    |
| M1-T-Pro-Eno | L’alimentazione nelle malattie cardiovascolari                             | 4  |
| M2-T-Pro-Eno | L’alimentazione nelle malattie metaboliche                                 | 6  |
| M3-T-Pro-Eno | L’alimentazione nelle malattie dell’apparato digerente                     | 4  |
| M4-T-Pro-Eno | Allergie e intolleranze alimentari                                         | 6  |
| M5-T-Pro-Eno | Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.                               | 4  |

### Verifiche previste nell'anno

|       |                                        |    |
|-------|----------------------------------------|----|
| N° 5  | Scritte – per una stima di ore         | 10 |
| N° 3  | Orali – per una stima di ore           | 15 |
| N° // | Altra tipologia – per una stima di ore | // |

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

|                   |                                           |   |
|-------------------|-------------------------------------------|---|
| UDA multidiscipl. | Il futuro della ristorazione: il delivery | 4 |
| UDA ed. civica    | Organismi comunitari e internazionali     | 6 |

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| <b>Totale ore di lezione del corso</b> | <b>132</b> |
|----------------------------------------|------------|

Cremona 31/10/2023

Il Docente Antonino Vetrano



***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.*

MO.09.02-Rev.05-Classi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)