



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

**SECONDO PERIODO** Indirizzo Enogastronomico

**Disciplina** Scienza e Cultura dell'Alimentazione

**Docente** Cicognini Francesca Maria

**a. s. 2025/26**

Codice Unità Didattiche

Ore

***1° Quadrimestre***

|                     | <b>Unità di apprendimento A “ALIMENTI E ALIMENTAZIONE”</b>     |   |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|---|
| <i>A1-T-Pro-Eno</i> | Cultura alimentare                                             | 1 |
|                     | <b>Unità di apprendimento B “ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE”</b> |   |
| <i>B1-T-Pro-Eno</i> | Cereali e derivati.                                            | 3 |
| <i>B2-T-Pro-Eno</i> | I legumi.                                                      | 1 |
| <i>B3-T-Pro-Eno</i> | I prodotti ortofrutticoli                                      | 1 |
|                     | <b>Unità di apprendimento C "ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"</b>  |   |
| <i>C1-T-Pro-Eno</i> | La carne ed i salumi.                                          | 3 |
| <i>C2-T-Pro-Eno</i> | I prodotti ittici.                                             | 2 |
| <i>C3-T-Pro-Eno</i> | Le uova.                                                       | 2 |
| <i>C4-T-Pro-Eno</i> | Il latte.                                                      | 2 |
| <i>C5-T-Pro-Eno</i> | I formaggi.                                                    | 1 |
|                     | <b>Unità di apprendimento D “GRASSI E DOLCI”</b>               |   |
| <i>D1-T-Pro-Eno</i> | Oli e grassi.                                                  | 3 |
| <i>D2-T-Pro-Eno</i> | Dolcificanti e prodotti dolciari.                              | 4 |
|                     | <b>Unità di apprendimento E “ALIMENTI ACCESSORI”</b>           |   |
| <i>E1-T-Pro-Eno</i> | Sale, aceto, erbe aromatiche, spezie.                          | 1 |

|                     |                                           |   |
|---------------------|-------------------------------------------|---|
| <i>E2-T-Pro-Eno</i> | Bevande nervine.                          | 1 |
| <i>E3-T-Pro-Eno</i> | Bevande alcoliche fermentate.             | 4 |
| <i>E4-T-Pro-Eno</i> | Bevande alcoliche distillate e liquorose. | 3 |
| <i>E5-T-Pro-Eno</i> | Bevande analcoliche.                      | 3 |

### *2° Quadrimestre*

|                     |                                                                    |   |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|---|
|                     | <b>Unità di apprendimento “Antropologia dell’alimentazione”</b>    |   |
| <i>F2-T-Pro-Eno</i> | Fisiologia dell’apparato digerente                                 | 2 |
|                     | <b>Unità di apprendimento “Valore nutrizionale degli alimenti”</b> |   |
| <i>G2-T-Pro-Eno</i> | I glucidi                                                          | 5 |
| <i>G3-T-Pro-Eno</i> | Le proteine                                                        | 5 |
| <i>G4-T-Pro-Eno</i> | I lipidi                                                           | 8 |
| <i>G5-T-Pro-Eno</i> | Vitamine e composti bioattivi                                      | 1 |
| <i>G6-T-Pro-Eno</i> | Acqua e sali minerali                                              | 1 |
|                     | <b>Unità di apprendimento “Alimentazione e salute”</b>             |   |
| <i>H1-T-Pro-Eno</i> | Bisogni di energia e nutrienti                                     | 6 |
| <i>H2-T-Pro-Eno</i> | Valutazione dello stato nutrizionale                               | 6 |
|                     | <b>Unità di apprendimento “Sicurezza e qualità alimentari”</b>     |   |
| <i>I1-T-Pro-Eno</i> | Sicurezza alimentare                                               | 2 |
| <i>I2-T-Pro-Eno</i> | Qualità alimentare                                                 | 2 |
|                     | <b><i>Verifiche previste nell’anno</i></b>                         |   |
| <i>n°4</i>          | <i>Scritte – per una stima di ore</i>                              | 4 |
| <i>n°2</i>          | <i>Orali – per una stima di ore</i>                                | 4 |
| <i>n°2</i>          | <i>Pratiche - per una stima di ore</i>                             | 4 |

***Totale ore di lezione del corso*** 85

Cremona 20/10/2025

Il Docente \_\_\_\_\_Cicognini Francesca Maria

*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.*