



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

Classe 1Cr Indirizzo Professionale – Enogastronomia ed ospitalità alberghiera
Disciplina Scienza degli alimenti
Docente Mariaelena Fedeli – Codocenza con Russo Ida
a. s. 2024/25

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “Igiene e sicurezza alimentare”	
A1-B-Pro-Eno	Pericoli biologici, fisici e chimici.	10
A2-B-Pro-Eno	Igiene nella ristorazione.	4
	Unità di apprendimento B “Le basi della nutrizione”	
B1-B-Pro-Eno	Concetti fondamentali di chimica.	4
B2-B-Pro-Eno	I glucidi	6

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento B “Le basi della nutrizione”	
B3-B-Pro-Eno	I protidi.	6
B4-B-Pro-Eno	I lipidi.	6
B5-B-Pro-Eno	Le vitamine ed i fitonutrienti.	4
B6-B-Pro-Eno	L’acqua e i sali minerali.	4

Verifiche previste nell’anno

N° //	Scritte – per una stima di ore	//
N° 4	Orali – per una stima di ore	16
N° 2	Altra tipologia – per una stima di ore	2

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

UDA multidisc.	Attenti puliti ordinati	4

Totale ore di lezione del corso 66

Cremona ___ 26/09/2024 ___

Il Docente ___ Fedeli Mariaelena ___

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.