



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

Classe: 4[^]Ab **Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
Disciplina: LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA
Docente Dionisi Zoppi
a. s. 2022/2023...

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento F "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 4°"	14
F1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
F 2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
F 3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
F 4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
F 5-T-Pro-Eno	Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione	
	Unità di apprendimento G "L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA 1°"	15
G1-T-Pro-Eno	Le diverse tipologie e l'organizzazione delle az. enogastronomiche	
	Unità di apprendimento H "DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA 1°"	24
H1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	
H 2-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
	Unità di apprendimento I "ENOLOGIA 2°"	20
I 1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola Italiana in generale	
I 2-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola Europea (cenni)	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento L "DISTILLAZIONE, ACQUEVITI E LIQUORI"	22
L1-T-Pro-Eno	Alcol e distillazione	
L 2-T-Pro-Eno	Le acqueviti	
L 3-T-Pro-Eno	I liquori (dolci, amari, creme)	
L 4-T-Pro-Eno	Tecniche di servizio e relativi bicchieri utilizzati	
	Unità di apprendimento M "LABORATORIO 4°"	70
M 1-T-Pro-Eno	L'organizzazione del banco bar	
M 2-T-Pro-Eno	Le tecniche di preparazione e servizio	
M 3-T-Pro-Eno	Le decorazioni semplici	
M 4-T-Pro-Eno	Criteri di miscibilità	
M 5-T-Pro-Eno	Servizio di bevande non miscelate e miscelate	

Verifiche previste nell'anno

n°	Scritte – per una stima di ore	
n°	Orali – per una stima di ore	
n°	Altra tipologia – per una stima di ore	

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

Uda Multidisc.	Prodotti tipici del territorio	



Totale ore di lezione del corso 165

Cremona _____ 15/12/2022 _____

Il Docente _____ Dionisi Zoppi _____

*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.*