



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

Classe : 4 Ab

Indirizzo : Sala e vendita

Disciplina: Cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

a. s. 2021/2022

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “Il sistema di H.A.C.C.P.”	15
A1-QEno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	5
A2-QEno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P</i>	5
A3-QEno	<i>La sicurezza alimentare e il pacchetto igiene</i>	5
	Unità di apprendimento B “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro”	6
B1-QEno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
B2-QEno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2
B2-QEno	<i>La normativa di riferimento</i>	2
	Unità di apprendimento C “Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.”	9
C1-QEno	<i>Il cibo come esperienza culturale</i>	3
C2-QEno	<i>Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio</i>	3
C3-QEno	<i>Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale</i>	3

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento D “ Gli alimenti, i prodotti dell’enogastronomia ed i marchi di qualità”	9
D1-QEno	<i>Gli alimenti e la loro classificazione. I novel food.</i>	3
D2-QEno	<i>La disciplina dei marchi di qualità, i marchi di qualità specifici del territorio</i>	3
D3-QEno	<i>La tracciabilità e l’etichettatura dei prodotti alimentari</i>	3
	Unità di apprendimento E “La qualità alimentare”	4
E1-QEno	<i>Definizione di qualità e i fattori che la determinano</i>	2
E2-QEno	<i>Le certificazioni</i>	2
	Unità di apprendimento E “ Le classi ristorative e il menu”	15
E1-QEno	<i>La ristorazione e le classi ristorative</i>	4
E2-QEno	<i>La ristorazione commerciale e la ristorazione industriale</i>	4
E3-QEno	<i>Il menu e la carta: la struttura, le tipologie di menu, menu programmati.</i>	5
E4-QEno	<i>La redazione del menu e il rapporto con la clientela</i>	2

Verifiche previste nell’anno

n° 2	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	4
n° 2	<i>Orali – per una stima di ore</i>	2
n°	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	

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

	<i>Uda pluridisciplinare I prodotti del territorio cremonese</i>	2
--	--	---



Cremona, 26 Ottobre 2021

Il Docente Ruscelli Massimiliano

***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.*