

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA DI ISTRUZIONE ISTITUTO SUPERIORE LUIGI EINAUDI -

Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

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: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

a. s. 2022/2023

Codice Unità Didattiche Ore

1° Quadrimestre

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

2° Quadrimestre

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

Verifiche previste nell'anno

n° 2	Scritte – per una stima di ore	4
n° 2	Orali – per una stima di ore	2
n°	Altra tipologia – per una stima di ore	

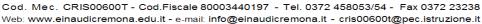
Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA

	muttatsciptinari)	



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE

LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA





Totale ore di lezione del corso

Cremona, 24 Ottobre 2022

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.