



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

**Classe IV Be Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA**  
**Docente RUGGERI CRISTIAN**  
**a. s. 2022/2023**

Codice Unità Didattiche

Ore

**1° Quadrimestre**

|               |                                                                              |           |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|               | <b>Mod. A - IL MONDO DEL VINO (CENNI)</b>                                    | <b>9</b>  |
| A1-T-PRO-ENO  | Il vino e l'enologia                                                         |           |
| A2-T-PRO-ENO  | Viticultura, fasi produttive e sistemi di vinificazione                      |           |
|               |                                                                              |           |
|               | <b>Mod. B – LE TECNICHE DI SERVIZIO DEL VINO, DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI</b> | <b>12</b> |
| B1-T-PRO--ENO | Servizio del prodotto                                                        |           |
| B2-T-PRO-ENO  | La degustazione                                                              |           |
| B3-T-PRO-ENO  | Abbinamento cibo-vino                                                        |           |
|               |                                                                              |           |
|               | <b>Mod. C – IL VINO IN ITALIA</b>                                            | <b>8</b>  |
| C1-T-PRO-ENO  | La produzione vitivinicola nelle regioni                                     |           |
|               |                                                                              |           |

**2° Quadrimestre**

|              |                                                                          |           |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
|              | <b>Mod. D – LA QUALITA' ALIMENTARE</b>                                   | <b>11</b> |
| D1-T-PRO-ENO | La qualità percepita e i sistemi di qualità HACCP                        |           |
| D2-T-PRO-ENO | I prodotti di qualità e le etichette alimentari                          |           |
| D3-T-PRO-ENO | Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile               |           |
|              |                                                                          |           |
|              | <b>Mod. E – L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b>                                | <b>10</b> |
| E1-T-PRO-ENO | Pianificazione e programmazione                                          |           |
|              |                                                                          |           |
|              | <b>Mod. F – IL BAR</b>                                                   |           |
| F1-T-PRO-ENO | Tipologie                                                                | <b>8</b>  |
| F2-T-PRO-ENO | Bevande analcoliche (caffetteria-acqua-succhi di frutta-frullati-frappè) |           |
|              |                                                                          |           |

**Verifiche previste nell'anno**

|             |                                               |          |
|-------------|-----------------------------------------------|----------|
| <b>N° 4</b> | <b>Scritte – per una stima di ore</b>         | <b>4</b> |
| <b>n°</b>   | <b>Orali – per una stima di ore</b>           |          |
| <b>N° 4</b> | <b>Altra tipologia – per una stima di ore</b> | <b>4</b> |
|             |                                               |          |
|             |                                               |          |

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

**Totale ore di lezione del corso** 66

Cremona, 15 Ottobre 2022

Il Docente \_\_\_\_Ruggeri Cristian

***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.*