



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

**Classe 3 Ae Indirizzo Enogastronomico**  
**Disciplina Laboratorio serv. Eno. cucina**  
**Docente Ruscelli Massimiliano- Russo Ida**  
**a. s. 2024/2025**

Codice Unità Didattiche

Ore

**1° Quadrimestre**

Codice Unità Didattiche	Descrizione Unità Didattica	Ore
	<b>Parte pratica di laboratorio che comprende argomenti delle unità di apprendimento A-B-C-D</b>	
	<b>Unità di apprendimento "L'igiene e la sicurezza sul lavoro"</b>	<b>14</b>
A1-S-Eno	<i>Il sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare</i>	4
A2-S-Eno	<i>Il sistema di H.A.C.C.P.</i>	2
A3-S-Eno	<i>L'applicazione delle regole di autocontrollo nella produzione dei pasti</i>	2
A4-S-Eno	<i>La prevenzione antinfortunistica</i>	3
A5-S-Eno	<i>La prevenzione e la salvaguardia della salute</i>	2
A6-S-Eno	<i>Le norme di primo soccorso</i>	1
	<b>Unità di apprendimento "Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina"</b>	<b>20</b>
B1-S-Eno	<i>Gli ingredienti di origine vegetale</i>	2
B2-S-Eno	<i>Gli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana</i>	2
B3-S-Eno	<i>Le farine e gli usi di cucina</i>	2
B4-S-Eno	<i>Gli ingredienti di origine animale</i>	3
B5-S-Eno	<i>Le caratteristiche delle carni bianche e rosse ed della selvaggina</i>	2
B6-S-Eno	<i>I prodotti ittici italiani</i>	3
B7-S-Eno	<i>Gli ingredienti di pasticceria</i>	3
B8-S-Eno	<i>La pasticceria tradizionale</i>	3
	<b>Unità di apprendimento "Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio"</b>	<b>12</b>
C1-S-Eno	<i>Le regole di compilazione del menu</i>	4
C2-S-Eno	<i>La denominazione d'origine dei prodotti alimentari</i>	4
C3-S-Eno	<i>I piatti della cucina italiana</i>	4
	<b>Unità di apprendimento "Il laboratorio: le tecniche di base e le preparazione di piatti semplici"</b>	<b>100</b>
D1-S-Eno	<i>L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia</i>	35
D2-S-Eno	<i>La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture</i>	10
D3-S-Eno	<i>la preparazione degli antipasti tipici italiani</i>	10
D4-S-Eno	<i>Preparazione di primi piatti della cucina italiana</i>	12



D5-S-Eno	<i>La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana</i>	10
D6-S-Eno	<i>La preparazione di vegetali e contorni</i>	10
D7-S-Eno	<i>Le preparazione di dessert semplici e composti</i>	13

**2° Quadrimestre**

	<b>Parte pratica di laboratorio che comprende argomenti delle unità di apprendimento A-B- D-E</b>	
	<b>Unità di apprendimento "E La gestione economica della cucina"</b>	<b>10</b>
E1-S-Eno	<i>I principali costi del settore cucina</i>	3
E1-S-Eno	<i>Gli acquisti del settore cucina</i>	4
E1-S-Eno	<i>La modulistica del settore cucina</i>	3

**Verifiche previste nell'anno**

n° 2	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	2
n° 2	<i>Orali – per una stima di ore</i>	2
n° 4	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	6
	<i>Pratica (2 a quadrimestre)</i>	

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

	<b>Uda Ed. Civica: <u>Benessere fisico e mentale per vivere in una società inclusiva</u></b>	6
	<b>Uda Pluridisciplinare: <u>I prodotti KM 0</u></b>	4

**Totale ore di lezione del corso** **198**

Cremona. 10-10-2024

I Docenti Ruscelli Massimiliano  
Russo Ida

*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.*