



Anno scolastico: 2023 - 24
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: 3[^]
MATERIA: LABORATORIO DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE
DOCENTE: MICHIELETTO SAMUELE

1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento

L'obiettivo principale è la formazione di una figura professionale consapevole e formata seguendo anche le competenze generali di cittadinanza, in grado di coniugare gli aspetti tecnico-professionali. In particolare modo: imparare ad imparare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo, Risoluzione dei problemi, individuare collegamenti e relazioni ed acquisire ed interpretare le informazioni.

Ulteriore obiettivo prioritario è quello di far acquisire allo studente le Competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione e specifiche nel settore dell'enogastronomia. Sollecitare l'espressione attraverso un linguaggio sempre più chiaro, corretto, preciso e rigoroso avvalendosi di sufficienti processi di ragionamento.

Sviluppare una valida conoscenza della terminologia enogastronomica così da sapersi esprimere in relazione al contesto.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Il metodo di insegnamento alterna lezioni frontali e laboratoriali.

3) Materiali didattici e libri di testo

Slide o altri materiali saranno caricati su classroom

4) Tipologia e numero di verifiche

verifiche scritte e prove orali saranno svolte durante il pentamestre

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione

In caso di insufficienze l'allievo può recuperare con un percorso personalizzato

6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
la comunicazione	il concetto di comunicazione, gli elementi fondamentali della comunicazione il linguaggio turistico ed enogastronomico	Saper modulare le proprie modalità di interazione in base al contesto e feedback. Saper utilizzare il lessico specifico di settore	utilizzare un patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, tecnologici e professionali	4, 5	2	da ottobre a maggio	
Il linguaggio	gli assiomi della comunicazione. La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale La comunicazione nell'ambiente di lavoro	utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere un servizio. interpretare tecniche e strategie di comunicazione al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa	curare le fasi della comunicazione per promuovere un attività e durante un servizio	4,5	6	da gennaio a maggio	
la comunicazione di massa e interpersonale	la comunicazione efficace . sistemi e modelli di comunicazione interpersonale e	saper riconoscere l'importanza della comunicazione. saper utilizzare le proprie	individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle	4,5	7	da gennaio a maggio	



Anno scolastico: 2023 - 24
 ISTITUTO PROFESSIONALE
 INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
 ALBERGHIERA
 Classe: 3^
 MATERIA: LABORATORIO DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE
 DOCENTE: MICHIELETTO SAMUELE

	di massa	abilità comunicative	strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete				

7) Obiettivi minimi

L'obiettivo minimo è riuscire ad avere una comunicazione efficace sia nella promozione di un servizio\prodotto che nella comunicazione durante un laboratorio

8) MACRO - UdA: TITOLO

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi