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 particolar 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	la comunicazione
team work	le interazioni sociali nel mondo del lavoro le dinamiche di gruppo. i ruoli. le brigate di cucina , sala e bar .	Saper utilizzare le proprie abilità comunicative. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro , operando in équipe e interagendo con altre figure	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento , di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	4, 5	2	da gennaio a maggio	

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