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 comunicazioen	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
La comunicazione turistica	strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi	raccogliere ed analizzare informazioni turistiche enogastronomiche	predisporre prodotti , servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela. La promozione del made in Italy	4,5	4		

7) Obiettivi minimi
Promuovere il made in Italy tramite un menù o un'offerta enogastronomica

8) MACRO - UdA: TITOLO

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