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.
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico (asse storico-sociale).
Operare negli ambienti nel settore ristorativo, muovendosi negli spazi
rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in dotazione.
Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative e gestionali in relazione all'organizzazione e vendita dei prodotti enogastronomici.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
Valorizzare i prodotti del Made in Italy conoscendone la filiera di produzione

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche
Il metodo di insegnamento alterna lezioni frontali e laboratoriali. Sono favorite le degustazioni guidate e nel corso dell'anno scolastico vengono organizzati lavori di gruppo con esposizione e condivisione del materiale creato con la classe.

3) Materiali didattici e libri di testo
Materiali condivisi su classroom

4) Tipologia e numero di verifiche

durante l'anno scolastico saranno previste prove orali almeno 2 nella prima parte dell'anno e 3 nella seconda parte.

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione
in caso di insufficienze l'allievo potrà 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
qualità, sicurezza e salute nella ristorazione	stili alimentari e dieta equilibrata	individuare i fattori per la creazione di menù specifici	predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	5	1 3 4	da settembre a maggio	la sostenibilità in cucina
enologia e sommelierie	nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera	distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio proporre alcuni abbinamenti di vini locali e piatti	valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti e servizi	5	1 3 4 5 7	da settembre a maggio	l'alcool

7) Obiettivi minimi

8) MACRO - UdA: TITOLO

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
Novel Food il pesce Leone	nozioni base sulle specie aliene e i novel food	proporre alcune ricette e menù	valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti definiti Novel food	5	1	dicembre