

Istituto di Istruzione Superiore “D. A. Azuni” - Cagliari

### sede di \_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Programmazione del Consiglio di Classe

### BIENNIO

### Indirizzo “*Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*

### *Anno Scolastico \_\_\_\_\_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_\_\_\_*

#### COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **Docente** |
| Materia | Nome / Cognome docenti |
| Italiano/Storia |  |
| Scienze degli alimenti |  |
| Cucina |  |
| Sala e Vendita |  |
| Matematica |  |
| Inglese |  |
| Francese |  |
| Diritto ed Economia |  |
| Laboratorio Chimica e Scienze Integrate (Scienze della Terra) |  |
| Informatica |  |
| Accoglienza Turistica |  |
| Geografia |  |
| Scienze Motorie |  |
| Religione |  |
| Sostegno |  |
| T.I.C |  |

*Coordinatore di classe: Prof.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Segretario nominato : Prof.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Profilo generale della classe**

La classe \_\_\_\_\_ sede di\_\_\_\_\_ è composta da \_\_\_\_\_\_\_\_alunni, tutti minorenni e con una frequenza abbastanza irregolare. Dall’analisi dei singoli docenti in merito alla situazione di partenza della classe è emerso che una modesta parte degli allievi sono in possesso di discrete capacità mentre altri presentano difficoltà e carenze in diverse discipline.

Pochi hanno le basi sufficienti per organizzare autonomamente il proprio lavoro, per concettualizzare e riesporre argomenti e esprimere opinioni.

Non tutti partecipano attivamente all’attività didattica, si rilevano infatti assenze, ritardi e diverse note disciplinari soprattutto nei confronti di alcuni allievi che non dimostrano nessun interesse, mancano di educazione e senso di responsabilità.

Dopo un primo periodo di osservazione e quando i tutor nominati si dedicheranno all’attenta compilazione del **Piano Formativo Individualizzato (PFI),** saranno attivate opportune strategie di intervento**,** necessarie per recuperare le eventuali carenze.

**PFI**

Il PFI è un *progetto che ha il fine di motivare e orientare gli studenti nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo,* si basa sul bilancio personale ed è aggiornato per tutta la sua durata. La scuola ha a disposizione una quota non superiore a 264 ore nel biennio da destinare alla personalizzazione degli apprendimenti e alla realizzazione del Progetto Formativo Individuale, in base alle esigenze formative rilevate, alle potenzialità da valorizzare o alle necessità di recuperare eventuali carenze.

Questo monte ore può essere utilizzato per organizzare specifiche attività mirate, in relazione al singolo studente, con lo scopo di accompagnarlo e supportarlo, attivando, ad esempio, esperienze laboratoriali di varia tipologia sia nelle strutture scolastiche sia in contesti operativi, progettando interventi di recupero o di orientamento o altro.

### *PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

**Documento elaborato seguendo le nuove**

***“Linee guida”***

***per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico***

***e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale***

***(di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell’art. 3,comma . 3,D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61)***

Le Linee Guida sono state elaborate con una visione complessiva sull’intero quinquennio ma il nuovo sistema è entrato in vigore, a regime, dall’anno scolastico 2018/2019 con l’istituzione delle classi prime.

Particolare attenzione è stata posta, soprattutto nella parte metodologica, alle problematiche concernenti il biennio unitario, questa cornice di sistema rinnovata che identifica gli *istituti professionali come scuole territoriali dell’innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e originalità didattica* per:

* sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale, adeguata sia per una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni, sia per la prosecuzione degli studi a livello terziario;
* corrispondere alle vocazioni del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione;
* personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti e dunque per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi;
* attivare, in via sussidiaria, previo accreditamento regionale definito da appositi accordi, percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio di qualifiche triennali o diplomi quadriennali, nel rispetto degli standard formativi definiti dalla Regione;
* garantire, in ogni fase del percorso formativo, i passaggi tra i sistemi dell’istruzione professionale (IP) e quelli dell’istruzione e formazione professionale (IeFP), anche attraverso la ridefinizione delle scelte, senza disperdere il bagaglio di competenze acquisite dagli studenti.

Le ***Linee Guida*** specificano le 11 Competenze in uscita in ***TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI Competenze (Intermedie), Abilità, Conoscenze*** con riferimento agli Assi Culturali coinvolti e i relativi **RISULTATI DI APPRENDIMENTO**, anch’essi ***declinati in Competenze, Abilità e Conoscenze*** e l’articolazione dei quadri orari del **biennio unitario.**

**Le misure di accompagnamento**

**(per sostenere l’avvio del nuovo assetto organizzativo e didattico)**.

Attraverso le misure di accompagnamento si intende offrire strumenti utili per affrontare le principali innovazioni della riforma, con particolare riferimento a:

* + 1. **personalizzazione degli apprendimenti**, elaborazione del **Progetto Formativo Individuale (PFI)** e **organizzazione del sistema tutoriale** per sostenere le studentesse e gli studenti nel loro percorso formativo;
    2. **pianificazione della didattica** attraverso l’aggregazione delle attività e degli insegnamenti all’interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UdA).
    3. **modalità di progettazione dell’offerta formativa** in raccordo con il territorio, per la declinazione degli indirizzi di studio in percorsi formativi richiesti dal mondo del lavoro e delle professioni e coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

L’Istruzione Professionale è chiamata a configurare la propria offerta verso un nuovo curricolo, tentando una ricomposizione che pone l’accento su:

* **L’integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali**, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del “sistema lavoro.
* **Imparare lavorando, e imparare a lavorare:** “*considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune*”3. L’**educazione al e attraverso il lavoro** diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà e con il territorio.
* **Studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio**, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.
* **Personalizzazione dei percorsi e degli apprendimenti**, cioè conferire protagonismo ai giovani, perché possano diventare realmente responsabili del proprio cammino personale, assumendosi (progressivamente) il rischio della propria libertà di azione.

**Progettare UdA nella DDI**

**Progettare unità di apprendimento per la DDI** **comporta lo stesso tipo di organizzazione della progettazione classica, cambiano solo gli strumenti.**

Ogni unità di apprendimento si compone di diversi argomenti da trattare e i docenti devono scegliere cosa sia meglio per i loro studenti, utilizzando le tecnologie.

***Le Unità di Apprendimento permettono di lavorare per competenze e di utilizzare fattivamente le conoscenze assimilate, integrandole con le abilità provenienti da altri campi del sapere.***

***Le UDA fanno parte della didattica laboratoriale, è una modalità di insegnamento che mette in evidenza l’insufficienza della lezione frontale e la integra con attività che permettano all’alunno di mettere in pratica quanto appreso***. Allo studente verrà quindi richiesto di acquisire competenze piuttosto che contenuti teorici.

Nella DDI gli obiettivi programmati in termini di conoscenze, competenze e abilità sono gli stessi per tutti gli alunni, ma attraverso l’informatica si potrà realizzare la personalizzazione dei percorsi formativi, rispettando gli stili cognitivi, i tempi di apprendimento, la motivazione, l’interesse di ogni studente. L’informatica è un ottimo strumento, perché è in grado di stimolare e di potenziare l’intelligenza dei ragazzi, considerando i tempi di apprendimento di ognuno.

I docenti guideranno l’apprendimento, mettendo a disposizione le diverse opportunità offerte dall’informatica quali, la visione di film, di documentari scientifici, l’ascolto di musica, le letture di testi on line, per approfondire argomenti assegnati, oppure creare mappe concettuali, rispondere a brevi test di autovalutazione.

***Le mappe concettuali, realizzate dagli alunni, sotto la guida esperta del docente, sono uno strumento prezioso, soprattutto per i DSA o per i ragazzi con bisogni educativi speciali, in quanto assicurano l’organizzazione dei dati, attraverso l’utilizzo di poco testo, dove si individuano le parole chiave, le connessioni logiche tra i concetti, le forme, i colori, le immagini.***

Inoltre per gli studenti che dimostrano difficoltà nella lettura, il docente potrà condurre l’alunno nell’analisi del brano assegnato, aiutandolo a concentrarsi soprattutto sugli indici testuali, quali gli schemi, le tabelle, i grafici, le parole scritte in grassetto, le immagini, le cartine geografiche, i titoli, i sottotitoli, le fotografie, le relative didascalie, quindi su tutto ciò che è osservabile e visibile, riducendo la quantità di informazioni e permettendo allo studente di concentrarsi sulla comprensione, senza richiedere ulteriori sforzi di decodifica del testo.

**Come accertare la padronanza delle competenze**

**Valutazione e autovalutazione**

Le fasi per l’accertamento delle competenze sono strettamente correlate alle modalità di progettazione e prevedono:

1. **identificazione delle competenze attese al termine del percorso e dei relativi livelli;**
2. **accertamento delle competenze in ingresso;**
3. **comunicazione efficace sui traguardi di apprendimento da raggiungere;**
4. **verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;**
5. **accertamento delle competenze in uscita.**

***La valutazione deve essere vista come “valorizzazione”, per procedere con approfondimenti, con recuperi, consolidamenti, ricerche, in un’ottica di personalizzazione che responsabilizza gli allievi, soprattutto in una situazione di emergenza come questa che stiamo vivendo.***



***I.I.S.”D. A. Azuni” Sede di Pula***

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO BIENNIO (UdA n°1)**  Assi Culturali di riferimento:  Asse dei Linguaggi, Asse Storico Sociale, Asse Scientifico Tecnologico e Professionale | |
| **1. Titolo UdA** | **“LA MIA ISOLA: alla scoperta del Territorio della Sardegna”**  *Orientamento al Territorio per costruire un’idea imprenditoriale di*  ***Turismo Enogastronomico, Accessibile e Sostenibile***  L’UdA è riferita ad attività mista, con coinvolgimento di risorse interne ed esterne.  Ha valenza orientante e prevede diverse discipline. |
| **2. Contestualizzazione** | La presente UdA intende sviluppare, con **gradualità ponderata, competenze di primo traguardo** sin dalla prima annualità, sulla base di scelte unitarie del CdC e/o dei Dipartimenti per Assi Culturali e Disciplinari.  L’UdA sollecita la partecipazione attiva degli allievi focalizzando l'attenzione sul proprio territorio come ***“fonte di turismo accessibile, sostenibile ed enogastronomico”*,** con *compiti e attività* da svolgere in contesti di apprendimento *formale*, *non formale*, *informale*, focalizzando l’attenzione sul tema fondante:  **“Alla scoperta del territorio della Sardegna”**.  La metodologia, riconducibile al *Project Work*, con metodi e tecniche anche laboratoriali (il territorio della Sardegna, ad alta vocazione turistica, sarà presentato nei suoi vari aspetti), prevede un percorso articolato in tre fasi   1. **in aula o in DDI** (contesto formale) 2. **fuori aula** (contesto non formale) 3. **in aula o in DDI**(contesto formale) |
| **3. Destinatari** | Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, percorso **“Alla scoperta del territorio della Sardegna”**  Classi: prime/seconde  Gruppo classe: tutti gli alunni senza e con BES |
| **4. Monte ore complessivo** | Il percorso, attuato in contesti formali, non formali e informali, viene realizzato gradualmente nell**’arco temporale del 1° e del 2° quadrimestre**, per un utilizzo complessivo di circa 300-350 ore.  Costituiscono parte integrante del percorso dell’UdA:  -le attività per la costruzione dei materiali, prodotti intermedi e finali  **-**le attività per la valutazione delle competenze  -le prove per competenza  -le attività collaterali per la costruzione delle conoscenze e delle abilità di riferimento |
| 1. **Situazione/problema/tema di riferimento dell’UdA** | ***“Come e con quali azioni e strumenti operativi l’alunno, orientandosi verso la professione, esplora, motiva, costruisce il suo percorso di turismo accessibile, sostenibile ed enogastronomico nel Territorio di appartenenza”.*** |
| **6. Prodotto/Prodotti da realizzare** | A seguito delle attività di ricerca in rete e sul campo svolte in classe e fuori classe, e di esperienze personali**,** gli alunni realizzeranno:   * **prodotti intermedi** (materiali in progress e prodotti finiti) direttamente collegati alle fasi di project work:   *ricerche, mappe, piccoli testi, piccoli piani organizzativi, rapportini, dossier accompagnati da discussioni, riflessioni, video, fotografie, slides, altro;*   * **prodotti in esito all’intero percorso**. |
| **7. Competenze in uscita Biennio** | **Competenze in uscita-Biennio-**  ***Competenza n°1***  Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializza-zione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.  ***Competenza n°2***  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.  ***Competenza n°3***  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  ***Competenza n°4***  Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.  ***Competenza n°5***  Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.  ***Competenza n°6***  Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche  ***Competenza n°7***  Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy.*  ***Competenza n°8***  Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.  ***Competenza n°9***  Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitaòity Management,* perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.  ***Competenza n°10***  Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue-Management,* perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.  ***Competenza n°11***  Contribuire alle strategie di *Destination Marketing*.attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |
| **8.Traguardi Intermedi** | **TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**  ***Competenze intermedie n°1***  Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.  ***Abilità:***  -Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera  -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  -Utilizzare i principali software applicativi  -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento  -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi  ***Conoscenze:***  -Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento  -L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali  -Terminologia tecnica di base di settore  -Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.  -Software applicativi di base.  -Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore  -Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.  ***Assi Culturali coinvolti***  -Asse dei Linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 2***  -Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.  ***Abilità***  ***-*** Applicare semplici procedure di gestione aziendale  -Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base  -Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera  -Applicare metodologie di base di lavoro in équipe  ***Conoscenze***  -*Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera*  *-Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato*  *-Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti*  *-Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia*  *-Tecniche di base di* comunicazione e relazione interpersonale  ***Assi Culturali coinvolti***  -Asse dei Linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 3***  -*Applicare procedure di base relative all’igene, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature*  *-Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igene alimentare*  *-Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale*  *-Utilizzare in* modo corretto i dispositivi di prevenzione  ***Conoscenze***  -Principi di legislazione specifica di settore  -*Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente*  *-Tecniche di base di conservazione degli alimenti*  *-Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica*  *-Norme di* sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008)  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n°4***  -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione  ***Abilità***  -Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale  -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza  ***Conoscenze***  -Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere  -Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria  -Elementi di enogastronomia regionale e nazionale  -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 5***  -Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti  ***Abilità***  -Applicare i criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria  -Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio  ***Conoscenze***  -Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca  -Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all’arte bianca  -Principi di base di scienze e tecnologie alimentari  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 6***  -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto la supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione  ***Abilità Minime***  -Presentarsi in modo professionale  -Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale  -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  -Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture  ***Conoscenze***  -Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni  -Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti  -Lessico professionale di base in italiano e lingua straniera  -Il rapporto tra alimentazione, cultura e società  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 7***  -Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti  ***Abilità***  -Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazion della qualità  -Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio  ***Conoscenze***  -Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza  -Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio  -Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociali, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n°8***  -Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche  ***Abilità***  -Selezionare le informazioni da acquisire sull’offerta turistica integrata  -Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilità ambientale  -Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica  -Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente  ***Conoscenze***  -Il concetto di sostenibilità ambientale  -Le principali tipologie di offerte turistiche integrate  -Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali  -Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l’impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 9***  -Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality Management,* assicurando la conformità delle attività svolte  ***Abilità***  -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  -Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente  ***Conoscenze***  -Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore  -La comunicazione in fase di *check in e check out*  -Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell’attività di gestione del cliente  ***Assi Culturali coinvolti***  Aaase dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 10***  -Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione  ***Abilità***  -Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi  -Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività  ***Conoscenze***  -Le grammature  -Gli strumenti di vendita  -Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l’elaborazione e la registrazione  -Ifattori della produzione: costi fissi e costi variabili  -Il fattore lavoro: la retribuzione  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale  ***Competenze intermedie n° 11***  -Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza  ***Abilità***  -Individuare i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione  -Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza  -Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi  ***Conoscenze***  -La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione  -Il concetto di bene culturale e ambientale  -Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici  -Marchio Biologico  -Tecniche di marketing dei servizi turistici  ***Assi Culturali coinvolti***  Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse scientifico tecnologico e professionale |
| **8. Traguardi Intermedi** |
| **9. Insegnamenti coinvolti** | * Italiano * Matematica * Alimentazione * Lingue straniere: Inglese e Francese * Geografia * Sc. della Terra * Diritto * Lab. Servizi di Sala e Vendita * Lab. Enogastronomia * Accoglienza Turistica * TIC * Sc. Motorie * Religione Cattolica * Diritti umani (Mat. alternativa) * Educazione Civica |
| **10. Attività degli studenti** | Gli alunni realizzeranno, su consegne di *compiti in situazione,* un percorso di **project work** articolato in **tre fasi:**  *“LA MIA ISOLA: alla scoperta del territorio della Sardegna”*  *in aula* in ambiente laboratoriale con dispositivi propri e/o scolastici, e *fuori aula* in situazioni reali comunicativo-relazionali, mediante attività di:   * *ricerca individuale e/o in gruppo in presenza/a distanza*, * *comunicazione/interazione con terzi* * *osservazion*e * *riflessione* * *documentazione* * *diffusione*   creando, nelle tre fasi, episodi di *cooperative learning*, *team working*, *coaching, peer working*, per la gestione dei materiali in progress e dei prodotti:  **fase 1/ in aula o in DDI (contesto formale):**  focalizzazione ed esplorazione del *problema/compito unitario* e comprensione dei *compiti in situazione,* predisposizione dei materiali di ricerca e di preparazione per realizzare la fase 2;  **fase 2/fuori aula (contesto non formale):** esplorazione del Territorio e raccolta di informazioni (aspetti turistici, ambientali, economici, linguistici) con attività di comunicazione e interazione con referenti/esperti del settore utilizzando i materiali predisposti nella fase 2;  **fase 3/in aula o in DDI (contesto formale):**  riflessione sull’esperienza, autovalutazione, rielaborazione e organizzazione dei materiali per la costruzioni dei prodotti di riferimento che documentino le attività svolte. |
| **11. Attività di accompagnamento dei docenti** | 1. **Attività didattiche di supporto alle metodologie previste** (*per*   *l’intero biennio)***:**  attività che il **docente tutor** in modo diretto e **gli altri docenti** del CdC attueranno in progettazione congiunta durante le attività di riferimento o in spazi di flessibilità**:**  sviluppare **comportamenti esplorativi** per decodificare, codificare, inferire, selezionare, interpretare,  generalizzare (altro) informazioni funzionali agli scopi del compito, con particolare riferimento a capacità di analisi, sintesi, pragmatiche, di inferenza, di selezione, di generalizzazione (altro);   * + attivare le **competenze chiave di cittadinanza** (Obbligo di Istruzione):   *imparare a imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare le informazioni;*   * + attivare ***life skills*** (conoscenze utili per la vita) adeguate ai contesti.  1. **Attività didattiche collaterali per l’attivazione di conoscenze e abilità di supporto alle competenze da promuovere** (*per l’intero biennio)*:   attività disciplinari che i docenti attueranno per lo sviluppo dei saperi dichiarativi e funzionali (apprendimenti soggetti a verifiche ordinarie) utili per il percorso di *project work*. |
| **12. Prodotti /realizzazioni in esito** | Prodotto, come risultato della *prova finale* per la *valutazione delle* **competenze promosse** per lo sviluppo del tema ***“Alla scoperta del territorio della Sardegna”*.**  **L**a *prova* favorirà la realizzazione di un **prodotto documentale** che presenti *una nascente semplice idea imprenditoriale di turismo accessibile e sostenibile di un giovane potenziale imprenditore nel Territorio di appartenenza*.  Il prodotto*,* adeguatamente articolato in diverse tipologie testuali e attuato con strumenti multimediali, sarà:  ***uno spot pubblicitario(video)* sull’esperienza, con allegati dossier di informazioni e materiali**  **-** presentato con software in cloud (es. PREZI),  - diffuso all’interno della scuola/ con cartelloni, fotografie, video, brevi  seminari. |
| **13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento** | **a) Variabili valutative evidenze di prodotto:**  redige semplici relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni di studio e di esperienze sul campo;  **evidenze di processo:**  tendenze a comportamenti autonomi e responsabili (concentrazione e interazione), consapevolezza, relazione, partecipazione, flessibilità;  **livelli** (indicatori Obbligo Istruzione):   * avanzato * intermedio * base * *parziale* (*non previsto dalla certificazione dell’Obbligo di*   *Istruzione, ma segnalabile per il recupero e per il PFI)*   * base non raggiunto.  1. **Strumenti di rilevazione delle competenze: prove di realtà/esperte** (compiti autentici)   **osservazioni dirette** (griglie per osservare direttamente le prestazioni)  **osservazioni indirette** (biografie cognitive e altro per esplorare i saperi impliciti).   1. **Peso dell’UdA:**   **in termini di voti rispetto ai livelli (indicatori) dell’Obbligo di Istruzione:**   * + avanzato (distinto-ottimo 9-10)   + intermedio (discreto-buono 7-8)   + base (sufficiente 6)   + *parziale (insufficiente-mediocre 4-5 cfr. sopra)*   + base non raggiunto (nullo o scarso 1-2-3);   **in termini di punti percentuale rispetto ai livelli e ai voti** *(cfr. sopra)*   * + avanzato 90-100% * intermedio 70-89% * base 60% * parziale 40-59% * base non raggiunto 1-39% (*valutazione assegnabile per sensibili segnali di interesse);* |

Allegato A



# “LA MIA ISOLA”: alla scoperta del Territorio della Sardegna

*Orientamento al Territorio per costruire un’idea imprenditoriale di Turismo Enogastronomico, Accessibile e Sostenibile*

# Consegne Alunni Unità di Apprendimento n°1 dedicata alla classe 1^ D a cura del CdC

**Quali sono le attività del project work che faremo insieme?**

Per **orientarvi verso la professione turistica** e far si che piano piano possiate esprimere la **vostra idea imprenditoriale di *turismo enogastronomico accessibile e sostenibile nel Territorio di appartenenza****, f*aremo attività laboratoriali in cui voi alunni non dovrete sempre e solo ascoltare la lezione di noi insegnanti, ma **individualmente** e soprattutto **in *team***, usando i **vostri dispositivi elettronici**, potrete costruire **strumenti** che vi aiutino a capire in modo semplice il settore dell'Enogastronomia e del Turismo, per esempio queste parti del “programma”, indicate sotto, che apparentemente sembrano tante, ma che in realtà affronteremo con molta semplicità e soprattutto **gradualmente,** cioè piano piano:

* elementi di eco-gastronomia
* principi di ecoturismo
* semplice presentazione delle tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
* politica di sconti per la clientela
* mercato turistico e sue tendenze
* semplice presentazione di menu con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie
* assetto agroalimentare di un territorio
* normativa riguardante la tutela ambientale
* modalità di calcolo dei margini di guadagno
* menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP...)
* tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
* metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità
* il ruolo delle tecnologie digitali.

Quindi, per scoprire quel mondo turistico ed enogastronomico “farete”, sempre facilitati da noi insegnanti, **ricerca**, **brainstorming, mappe, piccoli testi, piccoli piani organizzativi, rapportini**, **discussioni**, **riflessioni, video, fotografie, presentazioni in PREZI** e altre cose interessanti che saranno inserite opportunamente nelle tre fasi del project work.

# Come sarete valutati?

In un primo momento, durante le fasi del project work, gli insegnanti osserveranno e annoteranno su apposite griglie (non sul registro) **come e quanto lavorerete, e quali prodotti sarete in grado di elaborare**. Tutto ciò per capire e valutare se avete imparato, come avete imparato e utilizzato le **conoscenze** e le **abilità** che servono “adesso” per **diventare alunni competenti** e “in futuro” **imprenditori competenti**.

Gli insegnanti durante i lavori del project work vi insegneranno ad apprendere tutte le conoscenze e le abilità utili previste dal programma.

La **partecipazione attiva** a tutte le fasi del project work e l’elaborazione dei **prodotti** vi guideranno alla prova finale, che gli insegnanti prepareranno per voi per valutare **le competenze che avete sviluppato**.

Infatti, in un secondo momento, nell’ultimo periodo dell’UdA, farete una prova (chiamata **prova di competenza**) in cui dimostrerete quanto sapete fare con ciò che avete individualmente e in team imparato e prodotto.

La prova sarà composta da attività molto simili a ciò che avrete già fatto e vi indicherà una **consegna con un** compito e un prodotto preciso da realizzare e presentare**.**

Allegato B



**SCHEDA CONSEGNE**

**Titolo UdA**

**“LA MIA ISOLA: alla scoperta del Territorio della Sardegna”**

*Orientamento al Territorio per costruire un’idea imprenditoriale di Turismo Enogastronomico, Accessibile e Sostenibile*

# Discipine coinvolte -

* Italiano e Storia
* Inglese
* Francese
* Diritto
* Matematica
* Alimentazione
* TIC
* Geografia
* Sc. della Terra
* Lab. Servizi di Sala e Vendita
* Lab. Enogastronomia
* Accoglienza Turistica
* Sc. Motorie
* Lingue straniere: Inglese e Francese
* Religione Cattolica
* Diritti Umani (Mat. Alternativa
* Educazione Civica

-

**Periodo scolastico** -primo/secondo quadrimestre, 300-350 ore circa

# Scopi

-Imparare a orientarsi verso le professioni turistiche

*-*Costruire la propria idea imprenditoriale di turismo enogastronomico, accessibile e sostenibile nel territorio di appartenenza*.*

# Attività

Saranno svolte attività laboratoriali individualmente e in team, sia per apprendere le conoscenze e le abilità e sia per imparare ad usarle. Le attività saranno attuate in classe e nel territorio, divise in tre fasi secondo un percorso denominato **project work***,* intitolato ***“Alla scoperta del territorio della Sardegna”*,** durante il quale saranno elaborati **materiali** e **prodotti** che serviranno per esplorare e facilitare la conoscenza e l’impatto con il settore turistico ed enogastronomico.

# Prodotti del percorso project work

Durante il percorso sotto la guida degli insegnanti, gli alunni faranno ricerche, brainstorming, mappe, scriveranno piccoli testi, piccoli piani organizzativi, rapportini, dossier accompagnati da discussioni, riflessioni, video, fotografie, presentazioni in PREZI, cartelloni illustrativi e altre cose che saranno inserite opportunamente nelle tre fasi del project work. Solo alcuni esempi di prodotti:

* *mappa sul significato di turismo accessibile e sostenibile*
* *mappa dei settori produttivi del territorio di appartenenza*
* *mappa su nuove forme di turismo*
* *ricerca sui prodotti enogastronomici della Sardegna e sulle specificità regionali*
* *itinerari enogastronomici*
* *presentazione di materiali con software in cloud (es. PREZI)*

che dimostrino anche quanto siano state “apprese” tutte le conoscenze e abilità utili previste dal programma per sviluppare il percorso del project work.

# Valutazione

***valutazione intermedia*** (preceduta dalla verifica delle conoscenze e abilità) delle modalità di organizzazione ed elaborazione dei materiali e dei prodotti, in base al compito assegnato;

***valutazione finale*** mediante una prova per **competenze** in base ad un compito assegnato per risolvere un problema con soluzioni che prevedano prodotti e diverse modalità di presentazione

|  |  |
| --- | --- |
| Allegato C  **SCHEMA della relazione individuale**  **dello studente** |  |

|  |
| --- |
| **RELAZIONE INDIVIDUALE** |
| **Descrivi il percorso generale dell’attività** |
| **Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu** |
| **Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come li hai risolte** |
| **Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento** |
| **Cosa pensi tu debba ancora imparare** |
| **Come valuti il lavoro da te svolto** |

|  |  |
| --- | --- |
| **La consegna agli studenti** |  |

Per “consegna” si intende *il documento che l’équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione*.

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UdA**  **Cosa si chiede di fare**  **In che modo (singoli, gruppi..)**  **Quali prodotti**  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**  **Tempi**  **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)**  **Criteri di valutazione** |