

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

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

### Programmazione del Consiglio di Classe

### CLASSE TERZA

### Indirizzo “*Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*

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

#### COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **Docente** |
|  |  |
| Italiano/Storia |  |
| Scienze degli alimenti |  |
| Enogastronomia |  |
| Matematica |  |
| Inglese |  |
| Francese |  |
| Economia |  |
| Educazione Civica | Insegnamento trasversale |
| Scienze Motorie |  |
| Religione |  |
| Sostegno |  |
|  |  |

*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 classe TERZA (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 fasi1. **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/secondeGruppo 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, cartelloni illustrativi, altro;** **prodotti in esito all’intero percorso**.
 |
| **7. Competenze in uscita**  | **Competenze in uscita-classe terza-*****Competenza n°1***Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione 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***Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.***Abilità:**** Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze
* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali

***Conoscenze:***Terminologia tecnica specifica di settore.Software applicativi di settore.Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.***Assi Culturali coinvolti***-Asse dei Linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 2***- Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.***Abilità**** Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento
* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera
* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato

***Conoscenze**** Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.
* Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.
* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento

***Assi Culturali coinvolti***-Asse dei Linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 3**** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali

***Conoscenze**** Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio
* Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza
* Leggere e interpretare le etichette alimentari

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n°4**** Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati

***Abilità**** Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta

***Conoscenze**** Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni)

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 5**** Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una

modifica del proprio operato***Abilità**** Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione
* Predisporre la linea di lavoro per le

diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione* Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti
* Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti

***Conoscenze**** Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di

Panificazione* Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
* Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
* Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.
* Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno
* Cenni di programmazione e organizzazione della produzione
* Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali
* Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 6**** Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato

***Abilità Minime**** Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.
* Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali
* Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste

***Conoscenze**** Tecniche di ascolto attivo del cliente.
* Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.
* Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.
* Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 7**** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti

***Abilità***- Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali-Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento***Conoscenze**** Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi
* Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro.
* Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociali, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n°8**** Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio

***Abilità**** Identificare i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica
* Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web
* Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali

***Conoscenze**** Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi- prodotti locali
* L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.
* Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell’eco sostenibilità ambientale

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 9**** Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management
* Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore
* Utilizzare software gestionali

***Abilità**** Tecniche di base di Hospitality Management.
* Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi
* Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.
* Elementi di contabilità generale e bilancio.
* Normativa di settore. Software applicativi

***Conoscenze**** Asse dei linguaggi
* Asse matematico
* Asse scientifico tecnologico e professionale

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 10**** Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati

***Abilità**** Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell’utenza
* Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale

***Conoscenze**** Tecniche di base della gestione budgetaria.
* Tecniche di promozione e vendita.
* Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.
* Tecniche e strumenti per il posizionamento dell’offerta turistica

***Assi Culturali coinvolti***Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e professionale***Competenze intermedie n° 11***Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati***Abilità**** Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza
* Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.
* Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio

***Conoscenze**** Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.
* Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).
* Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
* Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione

***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.
 |
| **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, breviseminari. |
| **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);*
 |

**Allegati**

Strumenti di accompagnamento per la gestione didattica e valutativa

|  |  |
| --- | --- |
| **a) Piano generale di lavoro delle UdA (Canovaccio formativo)** | Documento redatto dal CdC, sentiti i Dipartimenti per Assi e Disciplinari.Il Piano può essere oggetto di revisione periodica in funzione deiprogressi e dei miglioramenti individuali e dell’intero gruppo classe.In fase di prima applicazione, la progettazione dell’UdA n°1 riserva uno spazio interno di flessibilità dedicato allo sviluppo di conoscenze e abilità funzionali alle competenze da promuovere.*Documento allegato* |
| **b) Rubrica di valutazione** | *Documento allegato* |
| **c) Scheda - consegne per gli studenti** | Documento didattico, a valenza orientante, composto da:-una parte basata su domande con risposte a carattere narrativo-una parte sintetica con i punti operativi*Documento allegato* |

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
* Economia Aziendale
* Matematica
* Alimentazione
* Lab. Servizi di Sala e Vendita
* Lab. Enogastronomia
* Accoglienza Turistica
* Sc. Motorie
* Religione Cattolica
* Diritti Umani (Mat. Alternativa)
* Educazione Civica

-

**Periodo scolastico** -primo/secondo quadrimestre - -n°300 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** |