

ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE “F.lli Costa Azara” -
 Liceo Scientifico/L.P.S.A.S.R. Sorgono - I.T.C. Aritzo - I.T.I. Tonara - I.P.S.S.C.T.A. Desulo
 Corso IV Novembre 114 – 08038 - SORGONO - tel. 0784621001 fax 0784621136
 C.Mecc.NUIS01200G- C.F. 81002630911- P.iva 01106990912
 email:nuis01200g@istruzione.it; PEC:nuis01200g@pec.istruzione.it - http://www.istitutosuperioresorgono.edu.it/

PROGRAMMAZIONE MODULO ORIENTAMENTO SEDE IPSEOA DESULO

INDIRIZZO DI STUDIO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Annualità Scolastico 2023/24 Classe 2A

Titolo Macro UdA	IL MONDO DELLE API
MODULO Orientamento al mondo del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il territorio - Esplorare il mondo delle professioni - Orientare al mondo del lavoro
Finalità	<p>Introduzione e accompagnamento al mondo del lavoro Percorso finalizzato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - promuovere negli studenti lo sviluppo di interessi, l'integrazione delle conoscenze acquisite e applicazioni pratiche; - creare connessioni tra il loro mondo e il lavoro; - favorire un atteggiamento curioso nel mondo delle professioni attraverso attività di esplorazione del territorio; - far conoscere le opportunità lavorative attraverso la valorizzazione delle eccellenze locali. <p>Opportunità educative e professionali L'UdA sollecita la partecipazione attiva degli studenti focalizzando l'attenzione dei ragazzi sul mondo delle api, un mondo naturalmente strutturato, una “società” organizzata con ruoli e regole che riesce ad insegnare indirettamente anche il senso civile, di convivenza e di collaborazione. Parlare di api vuol dire anche promuovere il miele in quanto alimento naturale, strettamente legato al territorio, scoprirne le caratteristiche nutrizionali e le svariate potenzialità di utilizzo nell'enogastronomia. Il percorso fornisce quindi informazioni dettagliate sulle opportunità professionali disponibili sul territorio in modo specifico, attraverso incontri informativi e visite ad aziende del settore.</p>
Destinatari	Alunni classe 2A
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> - Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro - Promuovere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, facendo sperimentare abilità e conoscenze acquisite a scuola realizzando percorsi personalizzati per il raggiungimento di livelli adeguati di competenze individuate nel piano personale - Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro - Offrire agli studenti l'opportunità di approfondire con le attività laboratoriali le caratteristiche nutrizionali e le svariate potenzialità di utilizzo del miele nell'enogastronomia. - Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle anche attraverso il percorso di PCTO
Attività	<p>Fase 1/ in aula (contesto formale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - focalizzazione ed esplorazione del problema/compito unitario e comprensione dei compiti in situazione, predisposizione dei materiali di ricerca e di preparazione per <p>Fase 2/fuori aula (contesto non formale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - visita ad una azienda apistica, esplorazione del territorio e raccolta di informazioni (aspetti ambientali, economici ...) con attività di comunicazione e interazione con esperti del settore utilizzando i materiali predisposti nella fase 2; <p>Fase 3/in aula (contesto formale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riflessione sull'esperienza, autovalutazione, rielaborazione e organizzazione dei materiali per la costruzione dei prodotti enogastronomici e prodotti che documentino le attività svolte.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

<i>Raccomandazioni del Consiglio europeo (22 maggio 2018)</i>	Abilità	Atteggiamenti	
Competenza alfabetica funzionale	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione - Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo, cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, usare ausili - Valutare informazioni e servirsene 	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse a interagire con gli altri e disponibilità al dialogo critico e costruttivo - Consapevolezza dell'impatto della lingua sugli altri e suo uso positivo e socialmente responsabile 	
Competenza multilinguistica	<ul style="list-style-type: none"> - Sostenere e concludere conversazioni - Leggere, comprendere e redigere testi, a seconda delle esigenze individuali 	<ul style="list-style-type: none"> - Apprezzamento della diversità culturale - Interesse e curiosità per lingue diverse 	
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione - Utilizzare e maneggiare strumenti e macchinari tecnologici nonché dati scientifici per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di dati probanti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilità a cercare le cause e a valutarne la validità - Attenzione alla sicurezza e alla sostenibilità ambientale in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale 	
Competenza digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere curiosi, aperti e interessati al futuro della tecnologia digitale e alla sua evoluzione 	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere criticamente e prendere decisioni individuando e fissando obiettivi - Lavorare in modalità collaborativa e in maniera autonoma - Organizzare, saper valutare e condividere il proprio apprendimento - Cercare sostegno al bisogno, gestire l'incertezza e lo stress 	<ul style="list-style-type: none"> - Positivi verso il proprio benessere personale, sociale e fisico - Fiduciosi per perseguire e conseguire l'obiettivo e apprendere lungo tutto il corso della vita - Fronteggiare i problemi per risolverli, di gestire gli ostacoli e i cambiamenti 	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico; - Sviluppare un pensiero critico - Risolvere problemi - Accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, di interpretarli criticamente e di interagire con essi - Comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli - Comprensione della diversità sociale, culturale, della coesione sociale, della diversità della parità di genere e degli stili di vita sostenibile e rispetto di una cultura di pace e non violenza - Diponibilità a rispettare la privacy degli altri 	
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> - Lavorare individualmente e in modalità collaborativa in gruppo - Mobilizzare risorse (umane e materiali) - Comunicare e negoziare efficacemente con gli altri - Saper gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - Spirito d'iniziativa e di perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi - Di responsabilità e etico in ogni momento 	
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia - Riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali - Impegnarsi in processi creativi, individualmente 	<ul style="list-style-type: none"> - Aperti e rispettosi nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale - Di apertura per immaginare nuove possibilità e disponibilità a partecipare a esperienze culturali 	
Monte ore complessivo	30 ore		
Tempi	Anno scolastico		
Insegnamenti coinvolti	Insegnamento	Conoscenze	
	Lingua e letteratura italiana	Il linguaggio pubblicitario: elementi fondamentali dell'annuncio pubblicitario e caratteristiche e strategie del testo pubblicitario. Realizzazione di manifestini pubblicitari per i piatti con materie prime del territorio.	n. ore 2
	Storia	La civiltà nuragica l'allevamento delle api e la tecnica della cera persa.	2

	Inglese	Lo slogan pubblicitario.	2
	Scienze integrate	Ecosistemi e biodiversità. Cambiamento climatico. Un mondo in pericolo.	5
	Laboratorio Enogastronomia	I piatti con i prodotti del territorio.	5
	Laboratorio Sala e Vendita	La mise en place della sala e la realizzazione di cocktail.	5
	Laboratorio Accoglienza tur.	L'accoglienza degli ospiti in un banchetto.	3
	Geografia	Ecosistemi della terra Umanizzazione del territorio.	2
	Scienze motorie	La comunicazione consapevole e i diversi linguaggi espressivi. La comunicazione del corpo.	2
	Diritto - Economia	Le imprese individuali e collettive. Il mercato e la legge della domanda e dell'offerta.	2
		Totale	30 ore

PCTO

Soggetti interni Soggetti esterni e attività	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento		
	Il Consiglio di Classe		
	Figure professionali - Esperti esterni - Formatori		
	1. Visita all'azienda S'Arega di Lanusei: visita dell'apiario per conoscere il mondo delle api e del miele. I ragazzi, divisi in gruppi e con relativo equipaggiamento, esploreranno l'arnia e scopriranno le varie fasi della lavorazione del miele (smielatura, invasettamento) e assaggio di miele in diverse varietà.		

Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Compito di realtà Prodotti - Relazione individuale e/o di gruppo sul lavoro di ricerca svolto e presentazione del proprio capolavoro
Sviluppo delle attività	Fasi <ol style="list-style-type: none"> 1. presentazione UDA 2. organizzazione del lavoro 3. ricerca e selezione delle informazioni 4. pianificazione e realizzazione delle attività 5. presentazione del lavoro 6. verifica finale e valutazione Contenuti essenziali - Alla scoperta del mondo delle api Modalità didattiche <ol style="list-style-type: none"> 1. Le attività degli studenti saranno individualizzate, personalizzate, di gruppo, collettive a seconda delle esigenze. Consegne agli studenti: Realizzare un percorso pluridisciplinare nel quale siano sviluppati i seguenti punti: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche geo-morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo. • Individuare, con approccio scientifico la vita delle api e analizzarne qualità e proprietà del prodotto miele. • Interpretare e spiegare tradizioni della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. • Conoscere i prodotti di filiera locale, progettare e realizzare un menu salutare. Che senso ha: Attivare life skills (conoscenze utili per la vita) adeguate ai contesti: 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. Quali prodotti si intende realizzare:

	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione un piatto e un drink che valorizzi l'ingrediente miele, motivandone le proprietà salutistiche. • Realizzare della mise en place e slogan pubblicitario per la promozione del prodotto realizzato. • Realizzazione di materiali di diverse tipologie testuali: presentazioni e schede informative (cartelloni, fotografie ecc..) sul mondo delle api. <p>Tempi di realizzazione: Intero anno scolastico.</p>
Metodologia	<p>Didattica laboratoriale: apprendimento collaborativo ed inclusivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esperire dal vivo tutti i concetti appresi o da apprendere - Ruolo attivo e collaborativo dello studente in tutte le fasi - Attività atta a realizzare un prodotto finale (reale, digitale o altro) - Integrazione di abilità operative e cognitive - Predisposizione di attività - Apprendimento finalizzato al saper fare (learning by doing) - Lavorare in gruppo per incentivare autonomia, responsabilità e gestione dei conflitti - Tener conto delle singole personalità e dei bisogni educativi specifici <p>Partecipazione alla risoluzione del problema e all'elaborazione del prodotto finale</p>
Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze	<p>Variabili valutative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Indicatori di Livello:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avanzato - intermedio - base - parziale

Il Consiglio di Classe