

Modulo di orientamento  
 Classe IV IPSEOA Desulo

<p align="center"><b>UNITA' DI APPRENDIMENTO (UdA) n°1</b>          Assi Culturali di riferimento:          Asse dei Linguaggi, Asse Storico Sociale, Asse Scientifico Tecnologico e Professionale</p>	
<p><b>1. Titolo</b></p>	<p><b>“Il modulo di orientamento legato al mondo delle api”</b></p> <p>L’Uda è riferita ad attività mista, con coinvolgimento di risorse interne ed esterne.          Ha valenza orientante e coinvolge diverse discipline.</p>

## 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.

Introduzione e Importanza dell'Orientamento:

Nel quarto anno del percorso scolastico presso un istituto alberghiero, gli studenti si trovano a un crocevia cruciale delle loro carriere future. È il momento in cui le scelte diventano più definitive e il bisogno di orientarsi verso un percorso professionale specifico diventa pressante. Questo è il punto in cui l'orientamento scolastico gioca un ruolo fondamentale nel guidare gli studenti verso le opportunità più adatte e stimolanti, aiutandoli a comprendere meglio le loro inclinazioni e interessi personali, e a esplorare le potenzialità offerte dal mondo del lavoro.

Questa Unità Didattica di Apprendimento (UDA) propone un approccio innovativo all'orientamento scolastico, utilizzando il mondo delle api come un filo conduttore per esplorare le carriere nel settore della ristorazione e ospitalità. L'idea centrale è quella di integrare elementi naturali e ambientali con le opportunità professionali, dimostrando come la sostenibilità e l'innovazione possano essere strumenti preziosi nel campo alberghiero.

Il Legame tra il Mondo delle Api e l'Orientamento Professionale:

Il mondo delle api offre numerosi spunti di riflessione per il percorso professionale degli studenti. Le api sono emblematiche di efficienza, cooperazione e sostenibilità, tutte caratteristiche fondamentali nel settore alberghiero. Attraverso l'analisi del comportamento delle api e delle loro pratiche, gli studenti possono apprendere concetti chiave applicabili al loro futuro professionale, come l'importanza del lavoro di squadra, l'attenzione ai dettagli e la gestione delle risorse.

Efficienza e Organizzazione:

Le api sono conosciute per la loro organizzazione impeccabile e il loro sistema di lavoro collaborativo. Questi aspetti possono essere paragonati alla necessità di un'organizzazione efficiente in una cucina professionale o in un ristorante, dove ogni membro del team deve contribuire al successo del servizio complessivo. Attraverso studi di caso e simulazioni, gli studenti possono esplorare come l'efficienza e la collaborazione sono essenziali per il funzionamento di un'attività alberghiera.

Sostenibilità e Innovazione:

Le pratiche di sostenibilità delle api, come la produzione di miele e il ruolo cruciale che svolgono nell'impollinazione, possono essere utilizzate come esempio di come le pratiche eco-friendly possano essere incorporate nel settore della ristorazione. Gli studenti esploreranno come l'uso di ingredienti naturali e sostenibili, come il miele, possa non solo arricchire l'offerta gastronomica ma anche

rispondere alle crescenti richieste di pratiche ecologiche nel settore.

Creatività e Adattamento:

Le api sono in grado di adattarsi e innovare in risposta ai cambiamenti ambientali. Analogamente, nel settore alberghiero, è fondamentale essere creativi e adattabili per rispondere alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato. Gli studenti saranno incoraggiati a pensare in modo creativo su come integrare nuovi ingredienti e tecniche nella cucina e nella gestione alberghiera.

Sviluppo dell'Orientamento attraverso l'UDA:

#### 1. Studio e Comprensione del Mondo delle Api:

Gli studenti inizieranno con un'analisi approfondita del comportamento e del ruolo ecologico delle api. Questo includerà la visita a apiari, sessioni pratiche e conferenze con esperti. Attraverso queste attività, gli studenti apprenderanno le basi della biologia delle api e il loro impatto ambientale, creando una base solida per collegare questi concetti al settore alberghiero.

#### 2. Collegamento con il Settore Alberghiero:

Successivamente, l'UDA guiderà gli studenti a esplorare come le pratiche e i principi appresi dal mondo delle api possano essere applicati alle professioni alberghiere. Attività come laboratori di cucina, in cui si utilizzano prodotti apistici, e studi di casi di ristoranti che integrano ingredienti sostenibili, permetteranno agli studenti di vedere concretamente come queste connessioni possano arricchire le loro future carriere.

#### 3. Attività Interdisciplinari e Progetti di Orientamento:

Gli studenti lavoreranno su progetti interdisciplinari che combinano competenze tecniche e creative. Creeranno menu innovativi utilizzando miele e altri prodotti apistici, e svilupperanno strategie per implementare pratiche sostenibili in un contesto alberghiero. Questi progetti aiuteranno a rafforzare la comprensione di come integrare teoria e pratica nella pianificazione e gestione di un'attività nel settore.

#### 4. Riflessione e Pianificazione della Carriera:

Infine, l'UDA incoraggerà gli studenti a riflettere su come le competenze e le conoscenze acquisite influenzeranno le loro scelte professionali. Attraverso discussioni e attività di riflessione, gli studenti saranno guidati a pianificare il loro percorso professionale, tenendo conto delle loro inclinazioni personali e delle opportunità emergenti nel settore alberghiero.

Conclusione:

L'orientamento scolastico, se ben progettato e integrato con elementi innovativi, può fare una differenza significativa nel preparare gli studenti a un futuro di successo. Utilizzare il mondo delle api come punto di partenza per esplorare le carriere nel

	<p>settore alberghiero offre un'opportunità unica di collegare l'apprendimento teorico con applicazioni pratiche e sostenibili. Questo approccio non solo stimola la curiosità e l'interesse degli studenti, ma li prepara anche a entrare in un settore sempre più orientato verso la sostenibilità e l'innovazione.</p>
<p><b>3. Destinatari</b></p>	<p><b>Classi: Prima, Seconda e Quarta.</b></p>
<p><b>4. Monte ore complessivo</b></p>	<p>Il percorso, attuato in contesti formali, non formali e informali, viene realizzato gradualmente durante l'anno scolastico 2023/2024. Costituiscono parte integrante del percorso dell'UdA:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-le attività per la costruzione dei materiali, prodotti intermedi e finali</li> <li>-le attività per la valutazione delle competenze</li> <li>-le prove per competenza</li> </ul>
<b>5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA</b>	<i>Come e con quali azioni e strumenti operativi gli studenti osservano il mondo che li circonda, costruiscono il loro percorso di educazione alimentare, riflettono sulla sostenibilità e la valorizzazione del territorio di appartenenza, esplorano il settore enogastronomico e si orientano verso le professioni future.</i>
<b>6. Prodotto/Prodotti da realizzare</b>	<p>A seguito delle attività di ricerca in rete e sul campo svolte in classe e fuori classe, e di esperienze personali, gli alunni realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>prodotti intermedi</b> (materiali in progress e prodotti finiti) direttamente collegati alle fasi di project work: <i>ricerche, cartelloni illustrativi, mappe, testi, video, fotografie, altro.</i></li> <li>- <b>prodotti in esito all'intero percorso:</b> presentazione dei lavori di ricerca, presentazione di prodotti gastronomici.</li> </ul>
<b>7. Competenze target</b>	<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE INTERMEDIE: TRAGUARDI AREA GENERALE</b> (allegato B Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p><b>Competenza n° 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p><b>Competenza n°3:</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p><b>Competenza n°5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE INTERMEDIE: TRAGUARDI AREA D'INDIRIZZO</b> (allegato 2G Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p><b>Competenza n°4</b> <b>Traguardo:</b> 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.</p> <p><b>Competenza n°8</b> <b>Traguardo:</b> 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,</p>

	<p>utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza n°11</b>  <b>Traguardo:</b> Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.</p>
<p><b>8. Saperi essenziali Area generale</b></p>	<p><b>SAPERI ESSENZIALI relativi ai Traguardi di cui alle competenze sopra elencate</b></p> <p><b>Competenza n° 2</b>  Comprendere l'argomento e le informazioni principali di discorsi affrontati in aula e fuori dall'aula.  Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p><b>Competenza n°3</b>  Acquisire informazioni sulle 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.  Analizzare e comprendere le situazioni problematiche.</p> <p><b>Competenza n°5</b>  Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•comprendere i punti principali di testi orali e scritti;</li> <li>•produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi;</li> <li>•interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</li> </ul>
<p><b>9. Saperi essenziali Area d'indirizzo</b></p>	<p><b>SAPERI ESSENZIALI relativi ai Traguardi di cui alle competenze sopra elencate:</b></p> <p><b>Competenza n°4</b>  -Elementi di eco-gastronomia  - Principi di ecoturismo</p> <p><b>Competenza n°8</b>  - Menu con alimenti biologici e locali  - Assetto agroalimentare di un territorio  - Normativa riguardante la tutela ambientale</p> <p><b>Competenza n°11</b>  - Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geograficheprotette (DOP IGP..)</p>

<p><b>10. Insegnamenti coinvolti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiano</li> <li>- Alimentazione</li> <li>- Lab. Enogastronomia</li> <li>- Lab. Sala e Vendita</li> <li>- Educazione civica</li> </ul>
<p><b>11. Attività degli studenti</b></p>	<p>Gli alunni realizzeranno, su consegne di <i>compiti in situazione</i>, un percorso di <b>project work</b> articolato in <b>tre fasi</b>:</p> <p><i>in aula</i> in ambiente laboratoriale con dispositivi propri e/o scolastici, e <i>fuori aula</i> in situazioni reali comunicativo-relazionali, mediante attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>ricerca individuale e/o in gruppo</i></li> <li>- <i>comunicazione/interazione con terzi</i></li> <li>- <i>osservazione</i></li> <li>- <i>riflessione</i></li> <li>- <i>documentazione</i></li> <li>- <i>diffusione</i></li> </ul> <p>creando, nelle tre fasi, episodi di <i>cooperative learning</i>, <i>team working</i>, per la gestione dei materiali in progress e dei prodotti.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>fase 1/ in aula (contesto formale):</b></p> <p>focalizzazione ed esplorazione del <i>problema/compito unitario</i> e comprensione dei <i>compiti in situazione</i>, predisposizione dei materiali di ricerca e di preparazione per realizzare la fase 2;</p> <p style="text-align: center;"><b>fase 2/fuori aula (contesto non formale):</b></p> <p>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> <p style="text-align: center;"><b>fase 3/in aula (contesto formale):</b></p> <p>Riflessione sull'esperienza, autovalutazione, rielaborazione e organizzazione dei materiali per la costruzione dei prodotti di riferimento che documentino le attività svolte.</p>
<p><b>11. Attività di accompagnamento dei docenti</b></p>	<p>A. <b>Attività didattiche di supporto alle metodologie previste:</b></p> <p>attività che il <b>docente tutor</b> in modo diretto e <b>gli altri docenti</b> del CdC attueranno in progettazione congiunta durante le attività di riferimento o in spazi di flessibilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sviluppare comportamenti esplorativi per decodificare, codificare, inferire, selezionare, interpretare,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- generalizzare (altro) informazioni funzionali agli scopi del compito, con particolare riferimento a capacità di analisi, sintesi, pragmatiche, di inferenza, di selezione, di generalizzazione (altro);</li> <li>- attivare le competenze chiave di cittadinanza (obbligo di Istruzione):</li> <li>- 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;</li> <li>- attivare life skills (conoscenze utili per la vita) adeguate ai contesti.</li> </ul> <p><b>B. Attività didattiche collaterali per l’attivazione di conoscenze e abilità di supporto alle competenze da promuovere:</b> attività disciplinari che i docenti attueranno per lo sviluppo dei saperi dichiarativi e funzionali (apprendimenti soggetti a verifiche ordinarie) utili per il percorso di <i>project work</i>.</p>
<p><b>12. Prodotti /realizzazioni in esito</b></p>	<p>Prodotto, come risultato della <i>prova finale</i> per la <i>valutazione delle competenze promosse</i> per lo sviluppo del tema “<i>Il mondo delle api</i>”.</p> <p>La <i>prova</i> favorirà la realizzazione di un <b>prodotto documentale</b> che presenti un menu sostenibile con prodotti bio del territorio di appartenenza.</p> <p>Il prodotto, adeguatamente articolato in diverse tipologie testuali e attuato con strumenti multimediali, sarà: <b>un piccolo “book” sull’esperienza, con allegati dossier di informazioni materiali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diffuso all’interno della scuola con cartelloni, fotografie, presentazione in aula.</li> </ul>
<p><b>13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</b></p>	<p><b>a) Variabili valutative</b></p> <p><b>evidenze di prodotto:</b> redige semplici relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni di studio e di esperienze sul campo;</p> <p><b>evidenze di processo:</b> tendenze a comportamenti autonomi e responsabili (concentrazione e interazione), consapevolezza, relazione, partecipazione, flessibilità;</p> <p><b>livelli</b> (indicatori Obbligo Istruzione):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avanzato</li> <li>- intermedio</li> <li>- base</li> <li>- parziale (non previsto dalla certificazione dell’Obbligo di Istruzione, ma segnalabile per il recupero e per il PFI)</li> <li>- base non raggiunto.</li> </ul> <p><b>b) Strumenti di rilevazione delle</b></p>



**competenze:prove di realtà/esperte**

(compiti autentici)

**osservazioni dirette** (griglie per osservare direttamente le prestazioni)

**osservazioni indirette** (biografie cognitive e altro per esplorare isaperi impliciti).

**c) 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 sensibilisegnali di interesse*).

**in termini di "equilibrio" tra i saperi dichiarativi e i saperi agiti**

- iniziale 50% saperi dichiarativi e 50% saperi agiti  
in progressione saperi agiti verso il 100% al termine del biennio (previa verifica conoscenze e abilità di riferimento).

LA COORDINATRICE

FLORIS GIANFRANCA

