



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2018/2019

Titolo:	"Dalla didattica alla praticaconosciamo il nostro territorio e i suoi prodotti"
Responsabile:	Arcolini/Ceragioli/Menchetti
Premessa :	<p>In seguito alla limitata capacità attentiva di alcuni alunni diversamente abili sarebbe necessario utilizzare come metodo didattico un'attività di tipo pratico che riuscisse a coinvolgerli e motivarli in modo da raggiungere l'apprendimento attraverso l'operatività. Per fare questo sarebbe opportuno rendere più flessibile il percorso scolastico e optare per attività pratiche con le quali poter raggiungere obiettivi educativi e didattici attraverso un lavoro di tipo trasversale e multidisciplinare. E' stato creato, per raggiungere questo obiettivo, il progetto <i>"Dalla didattica alla praticaconosciamo il nostro territorio e i suoi prodotti"</i> che permetterà agli alunni coinvolti, di visitare e conoscere alcune aziende impegnate nella ristorazione esistenti sul nostro territorio. In questo progetto, viene sostituita la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica basata su</p>

	ciò che sa fare l'alunno che sarà protagonista e artefice del proprio apprendimento attraverso l'operatività. Gli alunni partecipanti al progetto potranno prendere parte anche ad Uda delle classi terze, seppure con obiettivi semplificati e ridotti.
Finalità:	favorire la conoscenza del nostro territorio, da un punto di vista storico, geografico, rurale- agricolo e le interazioni con la componente animale, vegetale e dell'ambiente marino.
Obiettivi misurabili:	conoscere il funzionamento e l'organizzazione delle attività proposte; Favorire la socializzazione e la condivisione.
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	imparare ad utilizzare alcune tecniche di lavorazione per la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera
Competenze trasversali interessate:	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire conoscenze nelle varie discipline attraverso un lavoro di tipo trasversale; • Sviluppare abilità specifiche in cui coniugare in modo piacevole le capacità degli allievi con le abilità richieste; • Facilitare l'apprendimento attraverso l'operatività; • Migliorare l'autonomia personale e l'assunzione di responsabilità;
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	partecipare, comunicare e imparare a collaborare
Discipline coinvolte:	alimenti, italiano, storia, lingue straniere, enogastronomia settore sala-bar e cucina, accoglienza turistica
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Presentazione dell' Uda Studio della struttura/azienda che si andrà a visitare Ricerca sull'attività dell'azienda e sui prodotti della sua produzione. Visita all'azienda e ai luoghi d'interesse.

	Rielaborazione dell'attività attraverso le immagini fotografiche,
Destinatari:	Alunni del triennio
Soggetti coinvolti:	la scuola , aziende impegnate nel settore enogastronomico
Risorse professionali:	Insegnanti di indirizzo, insegnanti di sostegno, OSE.
Risorse strumentali:	Libri di testo- Materiale informativo sull'azienda meta della visita Schede/quaderno per la registrazione dell'intervista Internet
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	l'attività sarà svolta durante le lezioni
Risorse finanziarie:	servizio bus della scuola
Ore di insegnamento di personale interno:	l'attività sarà svolta durante le lezioni
Ore di coordinamento e progettazione:	30 ore
Personale esterno autorizzato:	:responsabile dell'azienda da visitare
Personale ATA coinvolto:	autista per bus-scuola
Attrezzature:	attrezzature dei laboratori di sala, cucina e accoglienza.
Materiali di consumo:	carta penne fogli matite
Tempi e durata:	il progetto avrà una cadenza settimanale e durerà tutto l'anno scolastico
Metodologia:	brainstorming, lezione frontale ,lezione laboratoriale, cooperative learning, ricerca guidata
Risultati attesi/prodotti:	Acquisire le competenze attraverso il fare consapevole; Acquisire autonomia personale e sociale.
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio; la modalità di monitoraggio verrà effettuata durante il processo formativo attraverso l'osservazione da parte dell'insegnante.</i>

Luogo e data

Firma del referente/responsabile del progetto

