



### **“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^ \_\_\_\_\_**  
**a cura del CdC**

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

Per **orientarvi verso la professione turistica** e far sì che piano piano possiate esprimere la **vostra idea imprenditoriale di turismo enogastronomico accessibile e sostenibile nel Territorio di appartenenza**, faremo 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 **vostrì 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**.

## A) 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*

### Discipline 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)
- 

**Periodo scolastico** -primo 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*

## Schede Alunni UdA 1 Biennio primo anno

- *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.