



Istituto Professionale per i Servizi  
Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera  
**NINO BERGESE**



Progettazione a ritroso  
e profilo delle competenze  
di area generale e di indirizzo

---

Professoressa Daniela Leuzzi

**RE·NA·I·A**  
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



# Idea – chiave

## Progettazione a ritroso

- Costruire il curricolo a ritroso, partendo dalla competenza finale.
- «Intercettare» fin dal primo anno le competenze di area generale (12 competenze) e di indirizzo (11 competenze), a partire da un livello base.

# COMPETENZE



## Progettazione e condivisione

- 12 competenze di area generale
- 11 competenze di indirizzo
- Documentazione I biennio
- Curriculum mapping

# Progettazione

- ✓ Obiettivi di apprendimento connessi con le competenze
- ✓ Nuclei fondanti della disciplina
- ✓ Ambienti di apprendimento
- ✓ Criteri, strumenti, verifica e valutazione
- ✓ Certificazione delle competenze

# Tre fasi

- 1. fase iniziale di individuazione dei risultati desiderati.
- 2. fase di determinazione delle evidenze di accettabilità.
- 3. fase di pianificazione delle attività di istruzione.

Cfr. Wiggins G., McTighe J. (2004). *Fare progettazione: la “teoria” di un percorso didattico per la comprensione significativa*. Roma.

Cfr. Wiggins G., McTighe J. (2004). *Fare progettazione: la “pratica” di un percorso didattico per la comprensione significativa*. Roma.

# Progettazione

- ✓ Obiettivi di apprendimento connessi con le competenze
- ✓ Nuclei fondanti della disciplina
- ✓ Ambienti di apprendimento
- ✓ Criteri, strumenti, verifica e valutazione
- ✓ Certificazione delle competenze

# Fase 1 – Risultati desiderati

- Individuare le “grandi idee”, i nuclei fondanti della disciplina.
- Identificare le comprensioni durevoli relative all’unità che si intende progettare.
- Dopo aver individuato le comprensioni durevoli si selezionano le domande essenziali che possono guidare l’insegnamento e coinvolgere gli studenti nel far emergere le idee importanti che costituiscono i nuclei fondanti della disciplina.
- Identificare conoscenze, abilità, competenze da promuovere negli studenti.



## Fase 2 – Evidenze accettabili

- Si passa alla costruzione della prestazione autentica e all'identificazione degli obiettivi intermedi con cui raggiungere le competenze desiderate. Si costruisce la rubrica per la valutazione.
- Si identificano le modalità di valutazione intermedie e formative e gli strumenti per l'autovalutazione degli studenti.



## Fase 3 – Pianificazione attività

- Si costruisce il percorso con le esperienze di apprendimento che porteranno lo studente all'acquisizione delle competenze desiderate. Gli studenti potenziano le competenze a partire dalle conoscenze pregresse; è bene pensare anche a strumenti per l'accertamento di tali preconnoscenze.
- Si individuano anche strategie di recupero immediato.

## Priorità curriculari e comprensioni durevoli

- ✓ Attività svolta dagli studenti
- ✓ Quali conoscenze e abilità?
- ✓ Quali comprensioni durevoli?



Caratteristiche:

- collegano e conferiscono senso alle comprensioni isolate.
- permettono di comprendere altre importanti idee.
- comprensione durevole attraverso compiti di realtà, sfide, problemi.
- conoscenza che diventa comprensione della realtà e non resta astratta (cfr. Wiggins pedagogo statunitense).



# Progettazione per «compiti di realtà»

- Si parte da un piano di massima (o canovaccio formativo) che traduce il percorso previsto in una sequenza di «compiti di realtà» che servono da ancoraggio durante il biennio.
- Lo studente è il protagonista dell'apprendimento, integra le acquisizioni in contesti formali e non formali.
- Il piano prevede anche i nessi con le competenze target e con gli insegnamenti afferenti.

## La «*prova esperta*»

- Prova di valutazione sintetica o finale.
- Si struttura a partire da un compito-problema rilevante, il più possibile **olistico** (ovvero in grado di connettere i vari ambiti del sapere, “pluri-competenze”, articolate su più dimensioni dell’intelligenza) per sottoporre a valutazione la padronanza degli studenti.
- La prova esperta concorre, assieme alle attività di valutazione di tipo formativo associabili alle UdA, a rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati, utilizzando una metodologia che consenta di giungere a risultati certi e validi.

# Documentazione didattica dei docenti

## *Possibili strumenti:*

- Schema generale di progettazione
- Piano/Canovaccio formativo
- Descrizione delle unità di compito (di realtà) associate a possibili supporti multimediali
- Rubriche di valutazione

I prototipi di UdA possono essere raccolti via via in un repertorio strutturato e dinamico (possibilmente gestibile in formato digitale) per filiere, ambiti e livelli di competenza.

# La progettazione interdisciplinare per «assi culturali»

Il Regolamento non definisce contenuti didattici per singolo insegnamento, ma individua i risultati di apprendimento per ciascun profilo unitario, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, per **rendere effettiva l'integrazione degli insegnamenti** all'interno degli Assi culturali e tra gli Assi.

Per questo è necessario:

- Individuare i nuclei fondanti degli insegnamenti che concorrono all'acquisizione delle diverse competenze.
- Strutturare un piano concatenato delle UDA in cui si intende articolare i percorsi (canovaccio formativo).

# Competenze – area generale



## Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale

### ALLEGATO 1

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. 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.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

# Competenze – area generale



## Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale

### ALLEGATO 1

7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

## Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area d’indirizzo

### ALLEGATO 2 G

- 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.
- 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.
- 3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4.Predisporre prodotti, servizi e menù 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 e equilibrati.
- 5.Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.

## Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area d'indirizzo

### ALLEGATO 2 G

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.
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.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
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.
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.



Istituto Professionale per i Servizi  
Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera  
**NINO BERGESE**



Progettazione a ritroso  
e profilo delle competenze  
di area generale e di indirizzo

Professoressa Daniela Leuzzi

**RE·NA·I·A**  
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

