

**Programma PIONIERI**  
**Scheda del Progetto Didattico Individuale, PDI**

<b>Insegnante:</b> Paola Tiengo
<b>Materia:</b> Tecnica di sala e bar
<b>Scuola/classe:</b> Alberghiera Ritz 1 e 2 apprendisti.
<b>Periodo di svolgimento:</b> Per ora, solo una ipotesi progettuale; preparare un intervento da realizzare in futuro: forse già nel secondo quadrimestre si potrebbe dare inizio ad alcune attività minime
<b>Problema che si intende affrontare (le ragioni didattiche per cui l'attività è pensata)</b> Ho prevalentemente ragazzi stranieri (3 albanesi, 1 italiano, 1 pakistano) ; vengono a scuola un giorno alla settimana per una intera giornata. Hanno 4 ore con me e poi materie teoriche. Non si vuole portarli in aula informatica per i danni che possono arrecare alle attrezzature; Hanno poca autostima anche per la percezione che hanno dell'immagine che credono di avere all'esterno; Voglio dare loro una opportunità per avere "successo"; renderli consapevoli che anche loro possono farcela. Fare qualcosa che non richiedano l'uso delle tecnologie e che non porti loro via tanto tempo. Forse tanti non sanno usare il pc. Non seguono le lezioni fatte "parlando"
<b>Obiettivi didattici assunti (quale risultato didattico ci si prefigge di conseguire)</b> Rinforzare la comprensione di alcuni contenuti attraverso alcune attività, tipo cruciverba, legate ai contenuti del libro di testo adottato.
<b>Contesto didattico di realizzazione</b> Classe singola durante le attività curricolari
<b>Contenuti didattici trattati attraverso il PDI</b> Tecnica professionale (la birra, dalla produzione, alla vendita; carni: taglio e modi di cuocere; gli aperitivi, i distillati, gli amari)
<b>Abilità coinvolte</b> Sapersi esprimere in italiano Comprensione di concetti astratti
<b>Strumento/i usato/i (quale strumento si intende utilizzare ed in quali modalità)</b> Hot Potatoes Successivamente, forse, una WebQuest su un argomento che faccia riferimento alle diverse realtà culturali degli allievi (es: i dolci e le bevande della festa)
<b>Prodotto atteso</b> cruciverba a differente livello di difficoltà su specifici argomenti trattati in classe e presenti sul libro e/o su appunto preparati dalla docente. Iniziare da cose semplici e con il testo sempre disponibile per passare poi a compiti concettualmente più impegnativi. Magari preparando specifiche dispense con test di facilitazione della comprensione alla fine. Test preparati dalla docente, stampati e fatti compilare a mano; in un secondo momento se hanno sviluppato abilità minime, far sviluppare i test a loro. Se necessario, affiancamento della docente con collega informatico. Per febbraio Forse, in un secondo momento in relazione ai risultati ottenuti, WebQuest su un tema che

intercetta le specificità culturali dei paesi di origine per una valorizzazione della cultura propria, per farsi conoscere, per un confronto ...

**Come si lavorerà**

La docente sviluppa i test, li stampa e li fa compilare in aula

**Necessità di servizi/prodotti per realizzare il progetto**

Studiare le metodologie e gli strumenti, concentrando su HP e WQ. Per ora in autoapprendimento sugli ambienti in Moodle

Supervisione metodologica e tecnologica