



RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



PIANO DI FORMAZIONE
per DIRIGENTI e DOCENTI degli Istituti Alberghieri
a.s. 2020/21

Progetto Nazionale “ALBERGHIERI PLUS – Azione 2”

ovvero

**“La Riforma degli Istituti Professionali
negli Istituti Alberghieri”**

A cura dei coordinatori nazionali RE.NA.I.A.

*Prof. Giuseppe Pedrielli,
Prof.ssa Rossella Mengucci
Prof. Cesare Molinari*

e con la supervisione del Ministero dell’Istruzione

INDICE E LINK

***alla documentazione Video RE.NA.I.A.
realizzata con il supporto dei Tutor Nazionali del Progetto***

Sezione 1

Presentazione del Progetto PLUS

Nr.	Presentazione del Progetto PLUS – Azione 2
1.1	<u>Introduzione</u>
1.2	<u>Presentazione generale del progetto</u>

Sezione 2

Strumentazione e procedure per la costruzione del Curricolo

Nr.	Strumentazione e procedure per la costruzione del Curricolo
2.1	<u>Declinazione del profilo in percorsi</u>
2.2	<u>Dall'analisi del territorio all'elaborazione di un percorso</u>
2.3	<u>IL QUADRO NORMATIVO</u>
2.4	<u>LE LINEE GUIDA</u>

Sezione 3

La progettazione didattica per Unità di Apprendimento (UdA)

Nr.	La progettazione didattica per Unità di Apprendimento (UdA)
3.1	<u>Allegati A, B e C delle Linee guida</u>
3.2	<u>Presentazione generale delle UdA</u>
3.3	<u>La progettazione didattica per UdA le figure di riferimento</u>
3.4	<u>Lo sviluppo delle UdA</u>
3.5	<u>Fasi, approcci di sviluppo e format dell'UdA</u>
3.6	<u>Rubriche di valutazione applicate all'UdA</u>
3.7	<u>Lo sviluppo delle UdA Applicativi gestionali</u>
3.8	<u>Un esempio di UdA</u>

Sezione 4

Dalle U.d.A alla Certificazione delle Competenze

Nr.	Dalle U.d.A alla Certificazione delle Competenze
4.1	<u>La valutazione degli apprendimenti</u>
4.2	<u>Le attività formative e i compiti di realtà finalizzati all'acquisizione delle competenze</u>
4.3	<u>L'elaborazione delle rubriche di valutazione</u>
4.4	<u>Presentazione generale del P F I</u>
4.5	<u>Un esempio di P F I</u>

Sezione 5

Esempi di percorsi

Nr.	Esempi di percorsi
5.1	<u>Esempio di percorso di enogastronomia settore cucina</u>
5.2	<u>Esempio di percorso di Bar sala e vendita</u>
5.3	<u>Esempio di un percorso di accoglienza turistica</u>
5.4	<u>Esempio di un percorso di arte bianca e pasticceria</u>