

Paolo Gentili

**LA SCUOLA DELLE
COMPETENZE.
RIFLESSIONI
SULLA DIDATTICA**

Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola della riforma

Programmazione

Competenze

Verifica

CERTIFICAZIONE

Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

Schema europeo dei titoli - EQF

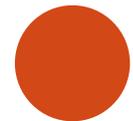
I risultati d'apprendimento

- ciò che un discente può fare al termine di un processo d'apprendimento



- sono definiti in termini di **competenze, abilità e conoscenze**

Paolo Gentili



Definizione di competenza (?)

*“Esistono tante definizioni di competenza,
quanti sono gli autori che hanno scritto di competenza”*

| Autori/documenti | Competenza | Descrizione |
|---------------------------|--|--|
| Commissione Brocca (1988) | Capacità, saper fare | Gli obiettivi di apprendimento ... si riferiscono a capacità che lo studente " deve dimostrare " di avere acquisito. |
| ISFOL (1995-98) | Significato molto ampio (è il modello più condiviso nella formazione) | Competenze di base Competenze trasversali Competenze tecnico-professionali |
| Esame di Stato (1997) | Il termine entra nella legislazione scolastica | "...la terza prova è intesa ad accertare le conoscenze, le competenze e le capacità acquisite..." |
| Commissione Berlinguer | Capacità di padroneggiare e di utilizzare le conoscenze in un contesto per risolvere un problema | Ciò che in un contesto l'alunno sa fare , sulla base di un sapere , per raggiungere l' obiettivo atteso |
| Commissione Bertagna | Saper fare + sapere teorico | Stretto legame tra logica delle competenze e logica degli obiettivi |



Schema europeo dei titoli - EQF

Competenze

Indicano la capacità di usare:

- conoscenze
- abilità
- capacità personali, sociali e metodologiche

in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale.



Responsabilità

Autonomia



Paolo Gentili



La scuola delle competenze

Cambia il punto di vista didattico!



Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Cosa cambia per noi docenti?

Da...

- Insegnamento...
- Aula...
- Lezione trasmissiva...
- Materia...

...A

- Apprendimento
- Classe laboratorio
- Lezione attiva
- Alunno



Paolo Gentili



La scuola delle competenze

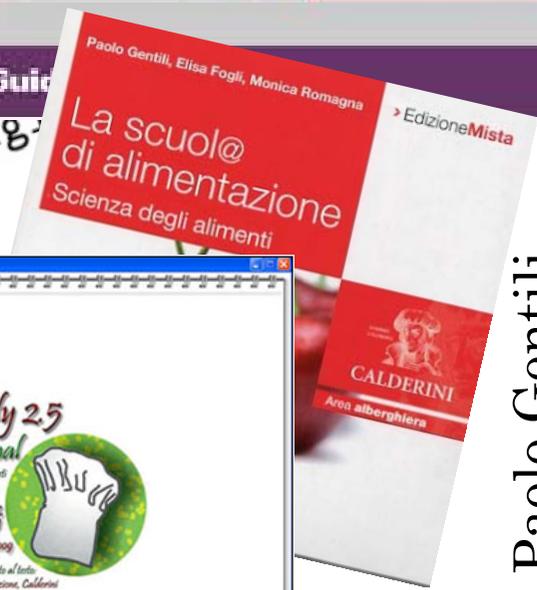
LIM e Nuove Tecnologie



Libri misti



Siti web consigliati



Paolo Gentili

Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Dall'apprendimento sequenziale...



... all'apprendimento reticolare



Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze



*Se ho solo un martello, la tentazione
è trattare ogni cosa come chiodi.*

Abraham Maslow

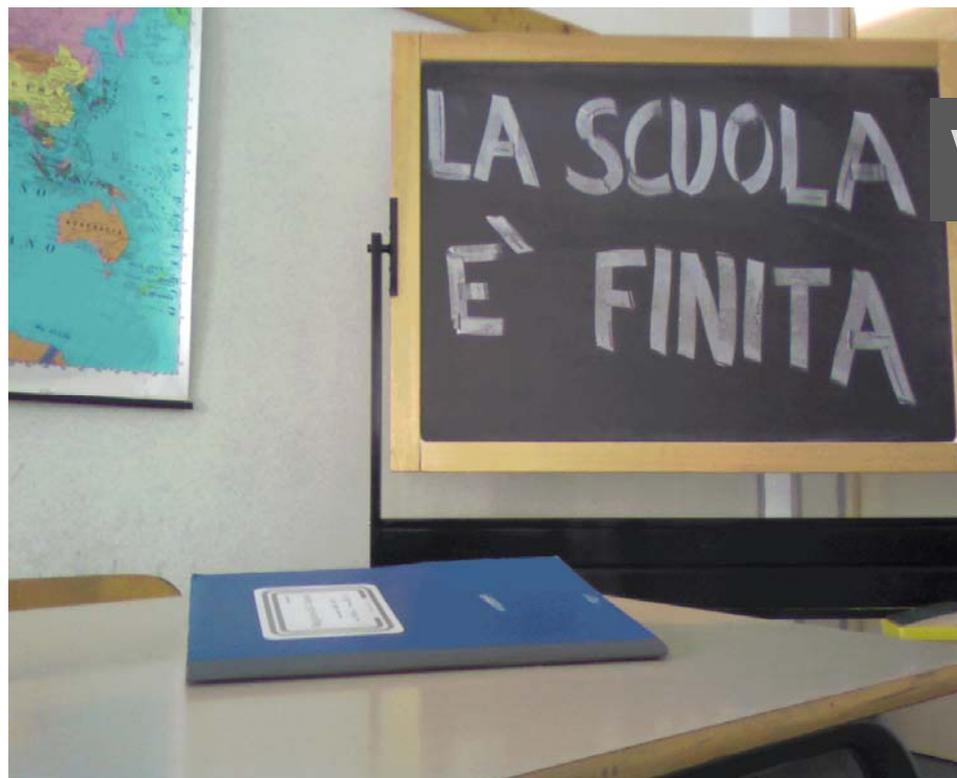


Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze



Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze



Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Disciplina: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve essere in grado di:

- *controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.*

Primo biennio

Nel primo biennio, il docente di "Scienze degli alimenti" definisce - nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe - il percorso dello studente per il conseguimento dei risultati di apprendimento sopra descritti in termini di competenze, con riferimento alle conoscenze e alle abilità di seguito indicate.

Conoscenze

Ruolo dell'educazione alimentare per la salute e significato di alimentazione e nutrizione;;

Concetto di metabolismo:

Fattori che influenzano le abitudini alimentari;

Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali;

Macro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi;

Acqua, bevande analcoliche ed alcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute;

Apparato digerente e organi di senso; digestione ed assorbimento dei nutrienti;

Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate;

Norme elementari per una corretta prassi igienica;

Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;

Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Un'istituzione competente
si fonda sulla condivisione
delle finalità



“on ne change pas la société par décret!”

Michel Crozier

Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Per una scuola di successo...



*Se vuoi dividerli, butta loro un pugno di grano da spartire.
Se vuoi unirli, costringili a costruire una nave.*
Antoine de Saint-Exupéry

Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

1. Definire i profili dell'offerta formativa

→ **Pensare e ri-pensare ai PFU**, tenendo presente:

- l'evolversi della professione
- le indicazioni ministeriali
- l'utenza
- il contesto
- la struttura organizzativa
- i mezzi a disposizione...

Il riferimento è il profilo nazionale, che va interpretato-tradotto a livello locale.

Esempio: Quale "Enogastronomo – servizi di sala e vendita" per lo Scappi di Castel S. Pietro Terme?

Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Struttura organizzativa

1. Definire i profili dell'offerta formativa

**Unità verticali
(es.: dipartimenti)**

2. Declinare abilità e conoscenze

3. Definire il livello base di competenza e indicatori oggettivi

**Unità orizzontali
(es.: consigli riuniti cl. 1°)**

4. Definire livelli di approf. e i recuperi

Consiglio di Classe

Paolo Gentili



La scuola delle competenze

Certificare le competenze

Where io eat?



“Ho fame” si dice:
“I’m hungry”,
ma mi vergogno...



Chi ha più competenze comunicative?

Paolo Gentili

Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Definire la certificazione e i livelli

Competenza: SA LAVORARE IN GRUPPO

| Indicatori | A | B | C | D |
|--|---|---|---|---|
| Rispetta le idee, gli oggetti e il lavoro dei compagni | | | | |
| Si rivolge in modo educato verso i compagni | | | | |
| Aiuta in compagni in difficoltà | | | | |
| Usa un linguaggio adeguato al contesto | | | | |
| ... | | | | |

Legenda:

A = competenza non acquisita

B = competenza acquisita a livello base

C = competenza acquisita a livello intermedio

D = competenza acquisita a livello avanzato

Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

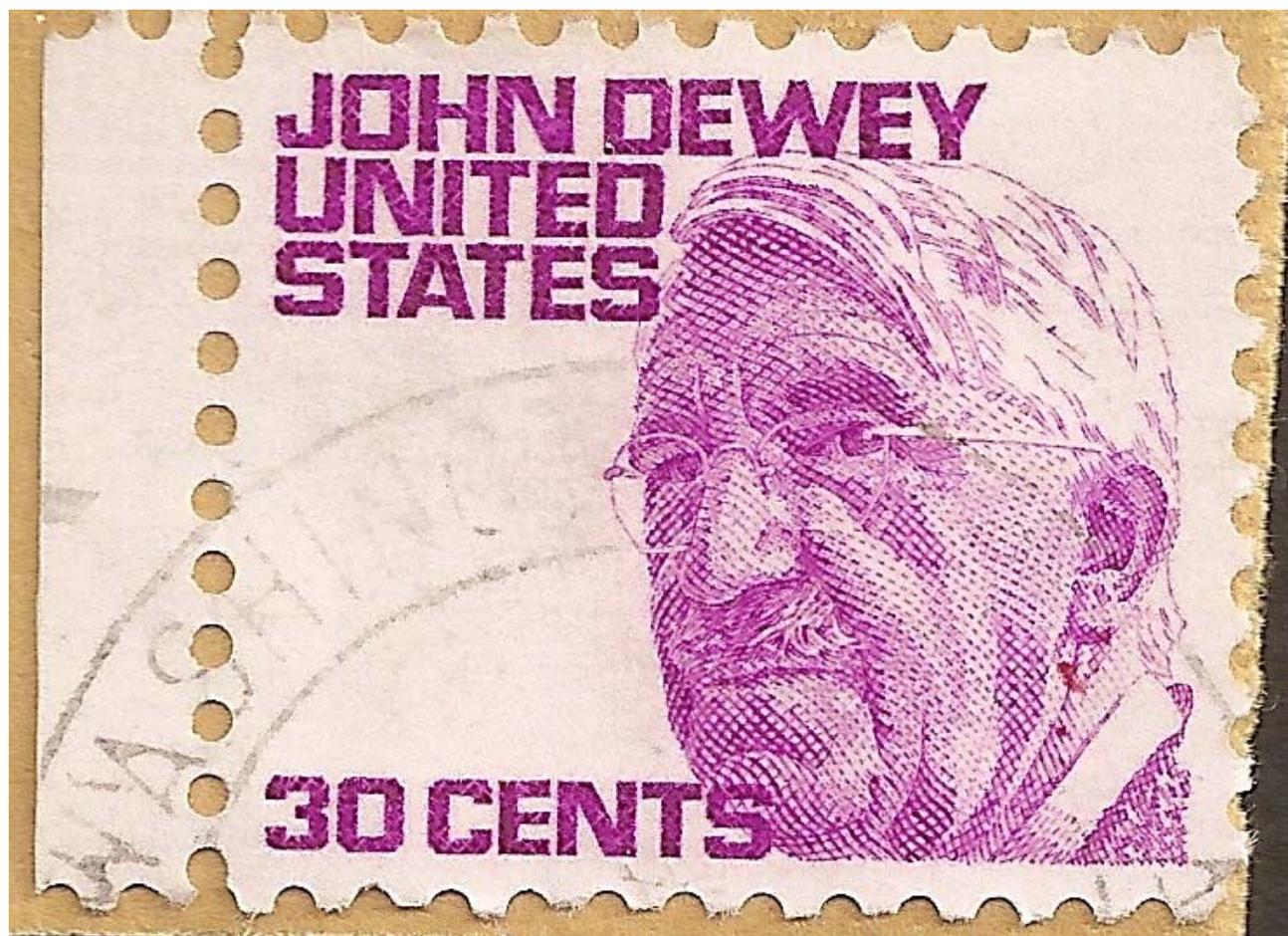
La didattica di laboratorio



Paolo Gentili

Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze



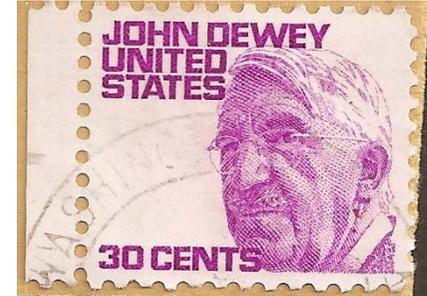
Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Alcune parole-chiave



Esperienza: interazione tra organismo e ambiente

Conoscenza: riflessione sull'esperienza

Learning by doing:

- rappresentarmi la situazione,
- confrontarla con altre situazioni simili già incontrate,
- immaginare possibili scenari e tentativi di soluzione,
- compararli tra di loro
- e scegliere l'alternativa più adeguata per quella situazione.

Paolo Gentili



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

Il tempo di cucina

| | LAB. CUCINA | | | | | TOT | 3°Area Stage | Tecnica | TOT |
|-------------|-------------|----|----|----|----|-------------|-----------------|--------------|-------------|
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° | | | | |
| V.O. | 15 | 15 | 15 | | | 1485 | | 264 + 396 | 2145 |
| P92 | 3 | 3 | 16 | | | 726 | 600 | 396 + 180 | 1902 |
| 2010 | 2 | 2 | 6 | 4 | 4 | 594 | 132 | 264 + 132 | 1122 |



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010

La scuola delle competenze

A una educatrice che
lavora nelle scuole laiche.

Ricordati di due cose:

un bambino molto piccolo ha bisogno
di sentirsi vicino un adulto
sollecito e pronto a prenderlo cura
di lui;

un bambino molto piccolo ha alcuni
bisogni di sentirsi capace, di imparare
e conoscere le proprie risorse, di spri-
miere che ci sono cose che sa fare
e problemi che sa risolvere.

Contare su qualcuno e contare su se stesso,
il piacere di essere aiutato e il piacere di
fare cosa due facce della stessa meda-
glia.

Maurizia Gasparetto

Paolo Gentili

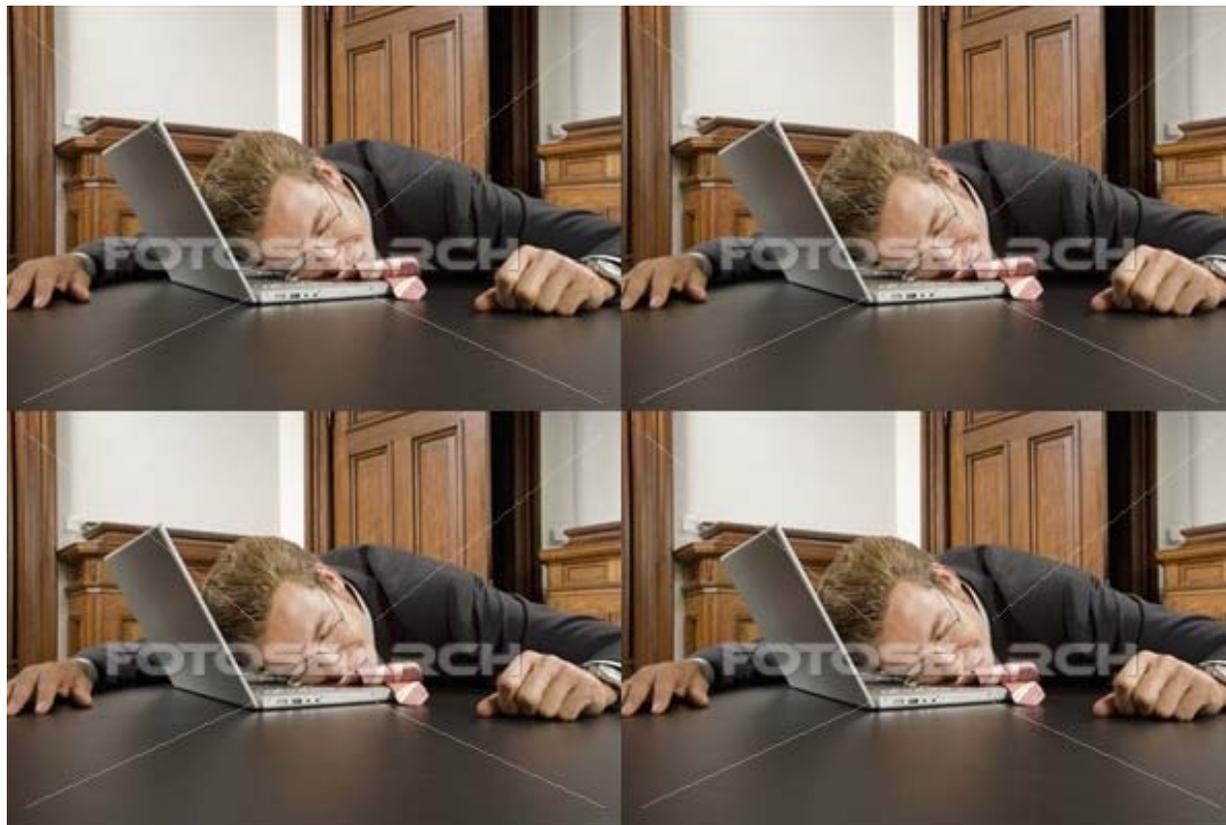


2010

La scuola delle competenze

Grazie per l'attenzione!

...attenzione???



Paolo Gentili – paologen@gmail.com



Castel San Pietro Terme, 18 giugno 2010