

1) Finalità dell'insegnamento

Il turismo è, OGGI, un modo di apprendere, di giudicare, di fare proprio ciò che si incontra. Nella civiltà contemporanea è diventato un mezzo di conoscenza pari ai grandi mezzi tradizionali della cultura di massa. La nuova Geografia del Turismo tende ad interessare porzioni sempre più vaste della Terra, mettendone in luce non solo la bellezza, ma anche le forze economiche, quelle organizzative, quelle culturali (tra cui il cibo). Alla geografia spetta il compito di evidenziare la complessità dei quadri territoriali, la loro varietà naturalistica ed antropica e altresì di cogliere le relazioni esistenti fra i vari elementi di un fenomeno, quale è quello del turismo, peculiare della civiltà urbana, industriale e post-industriale attuale.

In questo ambito si inserisce la Geografia Enogastronomica e la Programmazione turistica: Lo studio dei paesaggi e luoghi del Cibo deve essere orientato in modo tale da evidenziare come, nella complessità della organizzazione moderna, si individuino - e assumano caratteristiche particolari - alcune aree, in cui la funzione enogastronomica diviene uno degli attrattori predominanti, tanto da farlo diventare uno dei principali motivi di viaggio e piacere.

In tutti i territori così trasformati sono visibili i segni di una cultura del Cibo: da ciò la necessità di approfondire, per ogni lezione di Sala e Cucina presa in esame, l'origine, la storia, il terroir, dei prodotti di determinati territori, e come il modello di Turismo Culturale legato al tematismo enogastronomico, ne sia uno dei principali veicoli di Marketing ed Economica del territorio stesso

2) Obiettivi di apprendimento

- 1) usare correntemente termini e concetti fondamentali del linguaggio turistico in generale, e nello specifico di geografia enogastronomica;
- 2) usare schemi concettuali per analizzare ed interpretare strutture e processi spaziali in geografia del turismo;
- 3) individuare, descrivere, rappresentare i diversi modelli di turismo
- 4) confrontare e spiegare, relativamente ai fenomeni studiati, analogie e differenze nell'assetto turistico territoriale, con particolare attenzione alle eccellenze enogastronomiche dei territori analizzati
- 5) proporre pacchetti e itinerari turistici a raggio locale e in altri territori, con particolare attenzione alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali
- 7) comprendere che lo spazio geografico in cui si svolge l'attività turistica ne influenza programmi, piani e decisioni;
- 8) comprendere che il turismo è un'industria che coinvolge più ambiti, e riconoscerne le

Programma insegnamento di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina- SU SALA	Pagina 1/5	Rev. 0000
---	------------	-----------

ricadute nell'ambito enogastronomico locale e non;

9) riconoscere eventi e saperne riproporre finalità e contenuti in ambito turistico, locale e non.

3) COMPETENZE AL TERMINE DI:

- 1) Conoscere i campi di indagine della geografia turistica.
- 2) Conoscere l'evoluzione teorica della disciplina.
- 3) Conoscere l'evoluzione storica del fenomeno turistico e la sua localizzazione spaziale.
- 4) Conoscere e riconoscere le varie forme di turismo (MODELLI DI TURISMO)
- 5) Saper descrivere le varie forme di turismo, con particolare attenzione al Turismo Enogastronomico
- 6) Conoscere le risorse turistiche dell'Italia ed Europee, con particolare riferimento alle aree geografiche trattate a lezione
- 7) Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive analizzate in classe e agli strumenti tecnici della comunicazione della rete.

3) OBIETTIVI SPECIFICI dell'INSEGNAMENTO

- 1) Individuare le regioni di circolazione turistica e la loro evoluzione.
- 2) Interpretare le differenti tipologie di immagine turistica.
- 3) Distinguere le varie fasi geo-storiche del movimento turistico.
- 4) Individuare i tipi di turismo e la diversa importanza.
- 5) Distinguere le principali motivazioni turistiche.
- 6) Individuare e confrontare Modelli diversi di Turismo
- 7) Interpretare il ruolo del Destination Manager locale, sa riconoscere Prodotti Turistici e sa proporre Pacchetti / Itinerari turistici, con particolare riferimento all'esperienza Enogastronomica
- 8) Individuare e confrontare l'importanza del Turismo Enogastronomico nell'evoluzione turistica/economica di uno specifico territorio

4) MODALITA DI INSEGNAMENTO E METODOLOGIE DIDATTICHE

Si utilizzeranno dati aggiornati riferiti al movimento turistico, alla bilancia turistica, alle attrezzature ricettive, con particolare riferimento alle aree esaminate.

Programma insegnamento di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina- SU SALA	Pagina 2/5	Rev. 0000
---	------------	-----------

6) MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

Uso costante di sussidi audiovisivi (SLIDE PER OGNI LEZIONE), di carte generali, di carte tematiche, di carte stradali. Proposte di articoli aggiornati in materia.

Interventi di esperti del settore in merito ai temi trattati:

es, Claudia Baldin per i parchi letterari (ParcoletterarioPetrarca), Carmen Gurinov per i pacchetti e itinerari turistici locali (ViaggiareCuriosi), Pino Cesarotto per il prodotto enogastronomico come marker del territorio (SpritzEuganeo), Jessica Proietti per la vendita B2C e B2B del prodotto enogastronomico (Storywalking), Matteo Pasqualotto per l'esperienza enogastronomica per turisti (Waystours & LaSoffritta)

9) TIPOLOGIA E NUMERO DI VERIFICHE

Sono previste prove scritte e orali a integrazione/verifica di quanto appreso a lezione / sono richiesti lavori di approfondimento/ricerca da svolgere sia a casa, che durante le lezioni

10) ATTIVITA' DI RECUPERO / INDIVIDUALIZZAZIONE e PERSONALIZZAZIONE

Il recupero verrà effettuato in itinere durante le ore curricolari qualora si verificano difficoltà di comprensione dei temi trattati, al fine di favorire la motivazione e il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento. Sono previste spiegazioni aggiuntive e l'utilizzo di diverse strategie – discussioni in classe in modalità DIBATTITO - per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo di studio efficace e per rafforzare le loro abilità

11) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze).

UNITA'	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Propedeutica al Turismo, analisi Domanda e Offerta, Modelli di Turismo, il Prodotto turistico e il Pacchetto	usare correntemente termini e concetti fondamentali del linguaggio turistico in generale, e nello specifico di geografia	individuare realtà territoriali in relazione al loro livello di sviluppo socio-economico in ambito turistico ed enoturistico	storia del turismo e modelli di turismo, composizione di domanda e offerta turistica, prodotto turistico
Programma insegnamento di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina- SU SALA		Pagina 3/5	Rev. 0000

Turistico	enogastronomica; individuare, descrivere, rappresentare i diversi modelli di turismo		
Il turismo enogastronomico, l'itinerario e le esperienze Enogastronomiche, il ruolo del Destination Manager enogastronomico	analizzare l'immagine di specifici territori/aree sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo enogastronomico	analizzare l'impatto del turismo nei territori presi in esame progettare itinerari turistici di interesse culturale / ambientale / enogastronomico progettare itinerari personalizzati in funzione della domanda turistica di tipo enogastronomica	turismo enogastronomico inserito all'interno dei vari modelli. l'impatto economico delle attività turistiche in un territorio, e in particolare del turismo enogastronomico Modelli di sviluppo e vendita del prodotto e turismo enogastronomico, attraverso pacchetti / itinerari/ esperienze

10) OBIETTIVI MINIMI

- 1) Individuare le regioni / territori di circolazione turistica e sviluppo turistico enogastronomico, della aree oggetto di Laboratorio di Sala e Cucina
- 2) Interpretare le differenti tipologie di Modelli di Turismo, e li sa caratterizzare in singoli territori
- 3) Distinguere le principali motivazioni turistiche.
- 4) Individuare l'importanza del Turismo Enogastronomico e ne sa proporre Itinerari / Esperienze / Tipologie di vendita
- 5) Diventare Destination Manager Enogastronomico della propria area (comunale/provinciale/regionale)

Programma insegnamento di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina- SU SALA	Pagina 4/5	Rev. 0000
---	------------	-----------

6) RACCORDO CON UNITA' DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

Lezioni di Geografia Enogastronomica propedeutiche alle attività e temi di laboratorio di Sala e Cucina, in accordo con i professori; integrazioni di tematiche di Italiano e Inglese, in ottica di sviluppo turistico

Programma insegnamento di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina- SU SALA	Pagina 5/5	Rev. 0000
---	------------	-----------