

ERASMUS+ PROJECT (2023-2-HU01-KA210-VET-000177733)

Titolo:

„Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e di reciproco sostegno per gli studenti e i formatori professionali”

„Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o della Fondazione pubblica Tempus. Né l'Unione Europea né la Fondazione pubblica Tempus possono esserne ritenute responsabili.”



**Funded by
the European Union**

**PROGETTO ERASMUS+ (2023-2-HU01-KA210-VET-
000177733) - PROMUOVERE L'AGRICOLTURA
REGIONALE E L'OSPITALITÀ COME SETTORI
COMPLEMENTARI PER GLI STUDENTI E I
FORMATORI PROFESSIONALI**



**Funded by
the European Union**

INNOVATIVO, INCENTRATO
SULLA PRATICA, DIGITALE
MATERIALE DIDATTICO A
BASE PROGETTUALE,
SOSTENIBILE DAL PUNTO DI
VISTA AMBIENTALE ED
ECONOMICO, INSEGNA
COLLABORAZIONE
CONCRETA TRA I SETTORI
DELL'AGRICOLTURA E
DELLA RISTORAZIONE.

REALIZZATO DAI COLLEGHI
DELL' ASSOCIAZIONE
NAZIONALE UNGHERESE DI
GASTRONOMIA E
DELL'AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA
FLORIDDIA:
DR. VARGÁNE ÉSIK EMESE
EMANUELE FLORIDDIA
FEHÉR ÁGNES
LAURA BOTTONI
LAURA PII
KRIVÁCS ANDRÁS
MICHELA BARLETTI
NAGYNÉ KÖVÉR TÍMEA
NOVÁKNÉ TITKÓ ERZSÉBET
POTYONDINÉ PRAPATICS
MÁRTA
ROSARIO FLORIDDIA
SZALAY ZITA

Indice

Introduzione	2
Scheda del lavoro di progetto	3
Fasi del lavoro progettuale	6
Piano delle sessioni	8
Allegati	18

Introduzione

L'Associazione Nazionale Ungherese di Gastronomia ha elaborato un materiale didattico digitale che insegna agli studenti degli istituti agrari e alberghieri, nonché ai loro docenti, un approccio progettuale, la consapevolezza ambientale e una gestione umana ed economicamente sostenibile, attraverso contenuti innovativi e digitali.

Grazie all'attività progettuale realistico, gli studenti apprendono una mentalità che è di importanza fondamentale non solo nell'ambito professionale, ma anche nella vita quotidiana. Attraverso l'attività progettuale, gli studenti possono collaborare con aziende reali e sfruttare la propria creatività, ricevendo un feedback alle loro idee su come si potrebbe incentivare la cooperazione tra gli agricoltori e i ristoratori della zona.

Ad integrare i lavori di progetto, è stato realizzato un quaderno degli esercizi cartaceo; per informazioni sulla sua disponibilità vi invitiamo a rivolgervi con fiducia ai colleghi dell'Associazione Nazionale Ungherese di Gastronomia all'indirizzo e-mail: titkarsag@mngsz.com.



Scheda del lavoro di progetto

Hand in Hand – Modello di collaborazione – Progetto multidisciplinare

Fascia d'età: Dai 15 ai 18 anni (istituti professionali e tecnici - 3^a e 4^a superiore)

Connessioni tra materie

Settore: Turismo-ristorazione	Settore: Agricoltura e selvicoltura
Professione: tecnico dei servizi di sala-bar, tecnico dei servizi di enogastronomia - settore cucina, cuoco, cameriere - tecnico dei servizi di sala	Professione: tecnico agrario
Base settoriale: Fondamenti di produzione, vendita e conoscenze turistiche, tecnologie dell'informazione e della comunicazione nella ristorazione <i>Materiale didattico:</i> Tecniche fondamentali di cucina Fondamenti della vendita in sala Fondamenti delle attività turistiche e ricettive (è consigliato visitare almeno una struttura durante il percorso formativo)	Base settoriale: Fondamento professionale Visita presso aziende professionali Visita presso istituzioni professionali Visita presso aziende professionali Attività pratiche di indirizzo presso enti didattici Attività pratiche di indirizzo presso aziende agricole Attività pratiche di indirizzo presso centri di formazione
Formazione professionale: Gestione aziendale, marketing e protocollo Impiattamento <i>Materiale didattico:</i> Utilizzo di materie prime di stagione, approvvigionamento, gestione delle scorte, avvio di aziende	Formazione professionale: Competenze di imprenditoria nel settore agricolo <i>Materiale didattico:</i> Nozioni fondamentali di economia e finanza Concetti legati alle aziende e all'attività agricola Conoscenze imprenditoriali Marketing, vendita, approvvigionamento e gestione delle scorte dei prodotti agricoli e delle aziende del settore Nozioni fondamentali sull'Unione Europea, politica agricola comune

Obiettivi dello studio

Sviluppare un approccio progettuale e una mentalità imprenditoriale	Grazie al metodo di insegnamento a base progettuale, gli studenti saranno in grado di identificare problemi complessi e risolverli in modo creativo e strutturato. Gli studenti miglioreranno le loro capacità di lavorare in gruppo e di condividere le responsabilità.
Sviluppare un approccio ambientalmente consapevole e apprendimento pratiche di sostenibilità.	Gli studenti conosceranno gli impatti ambientali legati alle attività agricole e di ristorazione. Conosceranno modelli operativi sostenibili, come ad esempio le filiere corte, il principio della stagionalità e le pratiche di riduzione e riciclo dei rifiuti. Saranno in grado di prendere decisioni ecocompatibili sia nelle attività quotidiane che a lungo termine.
Apprendimento di modelli imprenditoriali etici, umani ed economicamente fondati	I partecipanti impareranno come creare un equilibrio tra l'attività di supporto alle comunità locali e la sostenibilità economica. Conosceranno i principi della creazione di aziende etiche (per esempio commercio equo e solidale, benessere dei dipendenti, responsabilità sociale d'impresa). Saranno in grado di prendere decisioni basate sui valori, invece di adottare una visione volta a massimizzare il profitto a breve termine.
Uso consapevole e creativo dei dispositivi digitali	Gli studenti approfondiranno l'utilizzo di dispositivi digitali, come software per presentazioni e progettazione. Miglioreranno le loro competenze digitali, comunicative e le capacità di presentazione.
Praticare il pensiero e la collaborazione interdisciplinare	Gli studenti saranno in grado di collaborare con compagni di background diversi (nei settori agrari e alberghieri). Impareranno a riconoscere e a sfruttare le sinergie che emergono dalla collaborazione tra i settori.

	Saranno aperti alle novità, alle soluzioni derivanti da un approccio innovativo e all'apprendimento lungo tutto l'arco della vita.
--	--

Durata:

6 sessioni, 12x45 minuti durante le ore di lezione (la durata di una lezione può variare da paese a paese)

Aree di competenza migliorate:

- competenza di apprendimento
- competenza digitale
- competenza comunicativa
- capacità di presentazione
- competenze personali e sociali (educazione inclusiva)
- competenza in materia di creatività e diversità culturale
- competenza imprenditoriale e in materia di innovazione
- competenze per la sostenibilità (consapevolezza ambientale)
- competenza di collaborazione

Competenze ed abilità	Conoscenze
Settore turismo-ristorazione	
Relativamente alla ristorazione, crea e modifica tabelle e documenti di testo	Ha dimestichezza con i principali software da ufficio (foglio di calcolo, elaboratore di testi).
Raccoglie e organizza informazioni relative al turismo e alla ristorazione	Utilizza in modo efficiente i motori di ricerca e i social media per raccogliere informazioni.
Relativamente alla ristorazione, crea e modifica tabelle e documenti di testo	Conoscenze informatiche di base: elaboratore di testo e fogli di calcolo.
Conosce ed applica le novità relative al proprio ambito professionale	Conosce le riviste professionali e le fonti online, ed è in grado di selezionare criticamente i contenuti disponibili.
Agricoltura e selvicoltura	
Svolge attività professionali	Nozioni fondamentali di agricoltura.
Visita le aziende, istituzioni professionali e aziende	Conosce le aziende, istituzioni professionali e aziende.
Visita le aziende, istituzioni professionali e aziende	Conosce i concetti legati all'imprenditoria e alle attività agricole.

Fasi del lavoro progettuale

Preparativi per i formatori professionali/docenti

L'inserimento del lavoro progettuale nella propria pratica didattica richiede una preparazione preliminare da parte del docente.

Attività preparatorie:

1. In base al numero dei membri di ciascun gruppo, ricercare, informare e coinvolgere un numero adeguato di aziende agricole e alberghiere (ad esempio, partner duali dell'istituto) nel lavoro degli studenti.
2. Composizione dei gruppi: formare gruppi da 3 o 4 persone in base al numero della classe/del gruppo.
3. Assegnare le aziende ai gruppi di studenti.
4. Creare una piattaforma Padlet (descrizione disponibile nell'allegato n° 7)
5. Registrare di un account Google per gli studenti ai fini dell'invio di e-mail (qualora si dispone già di Classroom istituzionale/quasiasi altro software simile, questo passaggio non è necessario).
6. Configurare un'area Google Drive nell'account Google per poter caricare i documenti (qualora si dispone di Classroom istituzionale//quasiasi altro software simile, esercizi e istruzioni necessari per il lavoro progettuale possono essere condivisi direttamente su Classroom, rendendo il Drive non necessario)
7. Creare dei moduli Google che verranno successivamente inviati all'indirizzo e-mail degli studenti (il contenuto dei moduli è disponibile nell'allegato n° 3)
8. Uso della piattaforma Kahoot (le istruzioni per l'accesso e le risposte corrette sono disponibili nell'allegato n° 7)

Lavoro per progetto

1. **Prima sessione in presenza (2 lezioni): 2X45 minuti**
Presentazione della piattaforma Padlet, consegna delle credenziali di accesso all'e-mail
Assegnazione delle aziende ai gruppi di studenti
Raccolta di informazioni relative alla regione, mediante esempi (prodotti, servizi)
Raccolta di informazioni sulle aziende, mediante esempi (punto di vista economico, assortimento di prodotti)
Compito per casa: finire le raccolte di informazione
2. **Seconda sessione in presenza: 2X45 minuti**
Presentazione del video didattico italiano

Gioco Kahoot

Presentazione del diagramma di flusso della collaborazione

Preparazione e invio della lettera di presentazione del gruppo

Modulo Google di base, integrato con domande aggiornate per ogni gruppo, invio e definizione della scadenza per la restituzione

Compito per casa: osservazione delle risposte arrivate

3. **Terza sessione in presenza:** 2X45 minuti

Realizzazione di una mappa dei problemi – in questa fase gli studenti lavorano insieme, le aziende agrarie e alberghiere in coppia, le domande possono essere suddivise (il docente può fornire idee)

Compito per casa: ragionamento sulle possibilità di collaborazione

4. **Quarta sessione in presenza:** 2X45 minuti

Presentazione del video didattico ungherese

In base al compito per casa, gli studenti presentano le loro idee e, sotto la guida del docente, sviluppano nel dettaglio una di esse, scoprendo sul momento i criteri di valutazione (economici, di sostenibilità, di marketing, ecc.). Si offrirà loro la possibilità di scegliere la modalità di presentazione delle idee (infografica, video breve, presentazione, ecc.).

5. **Quinta sessione in presenza:** 2X45 minuti

Presentazione dell'idea presentata agli altri gruppi

6. **Sesta sessione in presenza:** 2X45 minuti

Invio del materiale pronto agli imprenditori. Valutazione da parte degli studenti e dei docenti (difficoltà, suggerimenti)

Conclusione:

1. Possibilità di riutilizzo del quaderno degli esercizi
2. Valutazione

Piano delle sessioni

Prima sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

(la durata di una lezione può variare da paese a paese)

Attività	Limiti temporali	Metodologia	Strumenti	Commenti
Accoglienza degli studenti, spiegazione dello svolgimento delle attività	0-5	lezione frontale	portatile, proiettore, presentazione Power Point	Collegamento online congiunto dei gruppi che lavorano insieme - se necessario
Presentazione del lavoro progettuale	6-15			Proiezione della presentazione del docente
Organizzazione dei gruppi, selezione del team leader	16-26	liberamente o con la guida del docente		In base al numero di partecipanti, formate 3-4 gruppi con studenti dell'indirizzo agrario e alberghiero (3-4 studenti per gruppo). All'interno dei gruppi, gli studenti assumono ruoli diversi – tecnico economico, esperto di marketing, cuoco, ecc. – che saranno importanti durante le esercitazioni situazionali. Assegnate i ruoli.
Presentazione della piattaforma Padlet	27-37	lezione frontale	PC o portatile	Selezionate uno studente per gruppo oppure, in base alla decisione del docente, uno studente per compito, che si occuperà del

				caricamento del materiale sulla piattaforma.
Consegnamento delle credenziali di accesso all'e-mail di gruppo, accesso (nel caso in cui viene utilizzato Gmail)	38-45	lezione frontale	PC o portatile	Uno studente di ogni gruppo, che si occuperà del caricamento del materiale sulla piattaforma.
Pausa				
Assegnazione delle aziende ai gruppi di studenti	15-20	liberamente o con la guida del docente		Fornimento della lista delle aziende selezionate dal docente.
Raccolta informazioni sulla regione assegnata	21-30	lavoro di gruppo	Foglio compiti dell'allegato, portatile	La scheda di lavoro si trova nell'allegato numero 8. Il documento PDF completato deve essere caricato sulla piattaforma Padlet.
Raccolta informazioni sulle aziende	31-40	lavoro di gruppo	Foglio compiti dell'allegato, portatile	La scheda di lavoro si trova nell'allegato numero 8. Il documento PDF completato deve essere caricato sulla piattaforma Padlet.
Presentazione del compito per casa	41-45	lezione frontale		Guardare nuovamente il video disponibile su Youtube, concludere i due compiti della lezione e caricare i documenti pronti sulla piattaforma Padlet (se non è già stato fatto durante le lezioni)

Seconda sessione

Durata: 2X45 minuti

Attività	Durata:	Metodologia	Strumenti	Commenti
Controllo dei compiti per casa sulla piattaforma Padlet	0-10	lavoro di gruppo	portatile, proiettore	I gruppi caricano i fogli compito in formato PDF sulla piattaforma.
Presentazione del video didattico italiano	11-20	lezione frontale	proiettore, con volume!	
Analisi del video - gli studenti completano Kahoot in gruppi.	20-30	lavoro di gruppo	un portatile per gruppo	Le domande sono disponibili su Kahoot. La guida per l'accesso alla piattaforma Kahoot è nell'allegato numero 7.
Presentazione del diagramma di flusso della collaborazione	30-42	lezione frontale	un portatile per gruppo	Disponibile nella presentazione del docente. Per le spiegazioni del docente è disponibile un documento nell'allegato numero 4.
Rispondete alle domande emerse	33-45			
Pausa				
Preparazione (in base all'esempio) e invio della lettera di	0-25	lavoro di gruppo		L'esempio è disponibile nell'allegato 9. L'invio della e-mail alle aziende avviene

presentazione del gruppo				dall'account del gruppo. Nella email deve essere copiato anche il link del questionario preparato/integrato.
Integrazione delle domande dei questionari Google, adattandole all'azienda assegnata.	26-40	lavoro di gruppo		Il link viene copiato nella stessa email di presentazione, come nell'esempio. Definite una scadenza per la restituzione anteriore alla data della sessione successiva.
Presentazione del compito per casa	41-45			Verificare la compilazione dei moduli.

Terza sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Sintesi delle risposte fornite nei moduli	0-20	lavoro di gruppo		Gli studenti dei gruppi sono presenti come rappresentati delle aziende. Suddivisi per azienda, gli studenti assumono ruoli differenti: per l'azienda alberghiera, ad esempio responsabile economico, cuoco, esperto di marketing; per l'azienda agricola, amministratore delegato, responsabile acquisti, ecc.
Realizzazione e presentazione di una mappa problemi e dei valori.	21-25	lezione frontale		Esempio disponibile nella presentazione del docente
Realizzazione di una mappa problemi e dei valori.	26-45	lavoro di gruppo	carta da imballaggio, pennarelli colorati o strumenti TIC	In base alle risposte ricevute, discutate in gruppi i problemi riscontrati e aspetti positivi delle aziende. Rappresentate in modo grafico la mappa dei

				problemi e dei valori.
Pausa				
Assegnazione delle aziende	1-15	lezione frontale		In questa sessione gli studenti dei due settori lavorano insieme. I docenti creano coppie composte da uno studente dell'agricola e uno dell'alberghiero.
Esercitazioni situazionali, giochi di ruolo	16-45	lavoro di gruppo		Gli studenti rappresentano le aziende. In base alle risposte ricevute, parlate dei vantaggi e svantaggi delle possibilità di collaborazione tra i due settori. Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Compito per casa: ragionamento sulle possibilità di collaborazione, idee	36-45			

Quarta sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Video didattico ungherese	0-20	lezione frontale	portatile, proiettore	
Analisi il video - gli studenti completano Kahoot in gruppi.	21-30	lavoro di gruppo		Le domande sono disponibili su Kahoot. La guida per l'accesso alla piattaforma Kahoot è nell'allegato numero 7.
Presentazione delle risposte	31-35			
Proseguimento delle esercitazioni situazionali	36-45			Gli studenti rappresentano le aziende. In base alle risposte ricevute, parlate dei vantaggi e svantaggi delle possibilità di collaborazione tra i due settori. Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Pausa				
Proseguimento delle esercitazioni situazionali	1-15			Gli studenti rappresentano le aziende. In base alle risposte ricevute, parlate dei vantaggi e svantaggi delle

				possibilità di collaborazione tra i due settori. Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Valutazione del lavoro dei gruppi	16-25			Il docente di agraria e quello dell'alberghiero valutano le idee proposte e, insieme ai gruppi, ne selezionano una da sviluppare nel dettaglio da parte del gruppo che l'ha ideata.
Elaborazione dettagliata del modello di collaborazione	26-45			Gli studenti decidono in che modo presentare la possibilità di collaborazione elaborata (presentazione Power Point, infografica, video, ecc.)

Quinta sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Ogni gruppo elabora in dettaglio il proprio modello di collaborazione e sceglie autonomamente la modalità di presentazione (ad esempio: infografica, presentazione Power Point, video)	1-45	lavoro di gruppo		Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Pausa				
Ogni gruppo elabora dettagliatamente un'idea con la modalità selezionata (infografica, presentazione Power Point, video)	1-45	lavoro di gruppo		Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.

Sesta sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Presentazione del lavoro pronto di ogni gruppo	1-45	lavoro di gruppo		La coppia di studenti di ogni gruppo, che ha il ruolo di rappresentare l'azienda agraria e quella alberghiera, presentano insieme il progetto elaborato. Opportunità: invitare i rappresentanti delle aziende coinvolte alla presentazione finale.
Pausa				
Invio del progetto completo alle aziende.	1-20	lavoro di gruppo		Dall'indirizzo e-mail del gruppo.
Valutazione	21-45			Gli studenti compilano un modulo per valutare il lavoro progettuale.

Allegati

Allegato n° 1: Presentazioni Power Point dei docenti

Allegato n° 2: Video sul modello di collaborazione (italiano e ungherese)

Allegato n° 3: Esempi di questionari per le aziende agrarie e alberghiere

Allegato n° 4: Diagramma di flusso della collaborazione

Allegato n° 5: Piano delle lezioni

Allegato n° 6: Istruzioni per gli studenti per l'utilizzo delle piattaforme

Allegato n° 7: Istruzioni per i docenti per l'uso delle piattaforme

Allegato n° 8: Fogli compito per la raccolta di informazioni

Allegato n° 9: Esempio di lettera formale per le aziende

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come settori complementari per gli studenti e i formatori professionali



H A N D I N H A N D
cooperation



Funded by
the European Union

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come settori complementari per gli studenti e i formatori professionali



H A N D I N H A N D
cooperation

Lezione 1



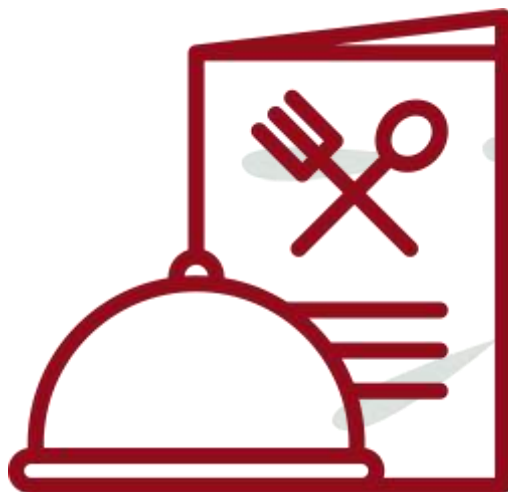
www.mngsz.com



Funded by
the European Union

Che cosa faremo?

Cooperazione regionale tra il settore agricolo e quello alberghiero



Funded by
the European Union

Organizzazione dei gruppi

Azienda turistica

- approvvigionamento
- stoccaggio
- produzione
- vendite
- marketing

Azienda agricola

- produzione/allevamento
- vendite
- marketing



Funded by
the European Union

Presentazione della piattaforma Padlet

Inserire il codice QR e il link della piattaforma Padlet dopo la sua creazione



Funded by
the European Union



HAND IN HAND
cooperation

Assegnare gli indirizzi e-mail a gruppi

Nome	Indirizzo e-mail	Password
A1		
A2		
A3	DA COMPILARE NEL CASO IN CUI SI DECIDE DI CREARE DEGLI ACCOUNT GMAIL PER OGNI GRUPPO	
V1		
V2		
V3		



Funded by
the European Union

Aziende turistiche

Inserimento dei nomi e dei recapiti delle aziende con
un'immagine



Funded by
the European Union

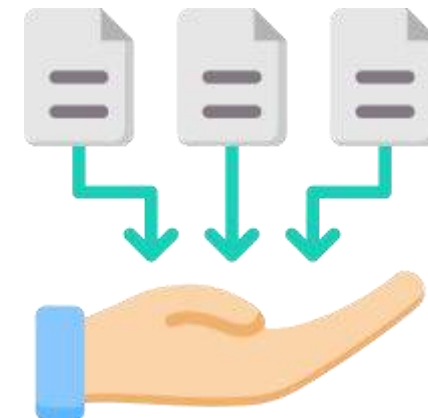
Aziende agricole

Inserimento dei nomi e dei recapiti delle aziende con
un'immagine



Funded by
the European Union

Raccolta di informazioni sulla regione



Foglio di lavoro disponibile: su Google Drive del gruppo/inviato via email



Dove cercare le risposte?



Dove mettere le risposte - Piattaforma Padlet



Funded by
the European Union

Raccolta informazioni sulle aziende



Foglio di lavoro disponibile: su Google Drive del gruppo/inviato via email



Dove cercare le risposte?



Dove mettere le risposte - Piattaforma Padlet



Funded by
the European Union

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come settori complementari per gli studenti e i formatori professionali



Lezione 2



www.mngsz.com



Funded by
the European Union

Controllo dei compiti sulla piattaforma Padlet

Inserire il codice QR e il link della piattaforma PADLET creata
dal docente



www.mngsz.com



**Funded by
the European Union**

Guardiamo il video tutorial sul modello di cooperazione italiano

<https://youtu.be/-rUOqpaIMt0>



AZIENDA AGRICOLA BIO
F L O R I D D I A



Funded by
the European Union

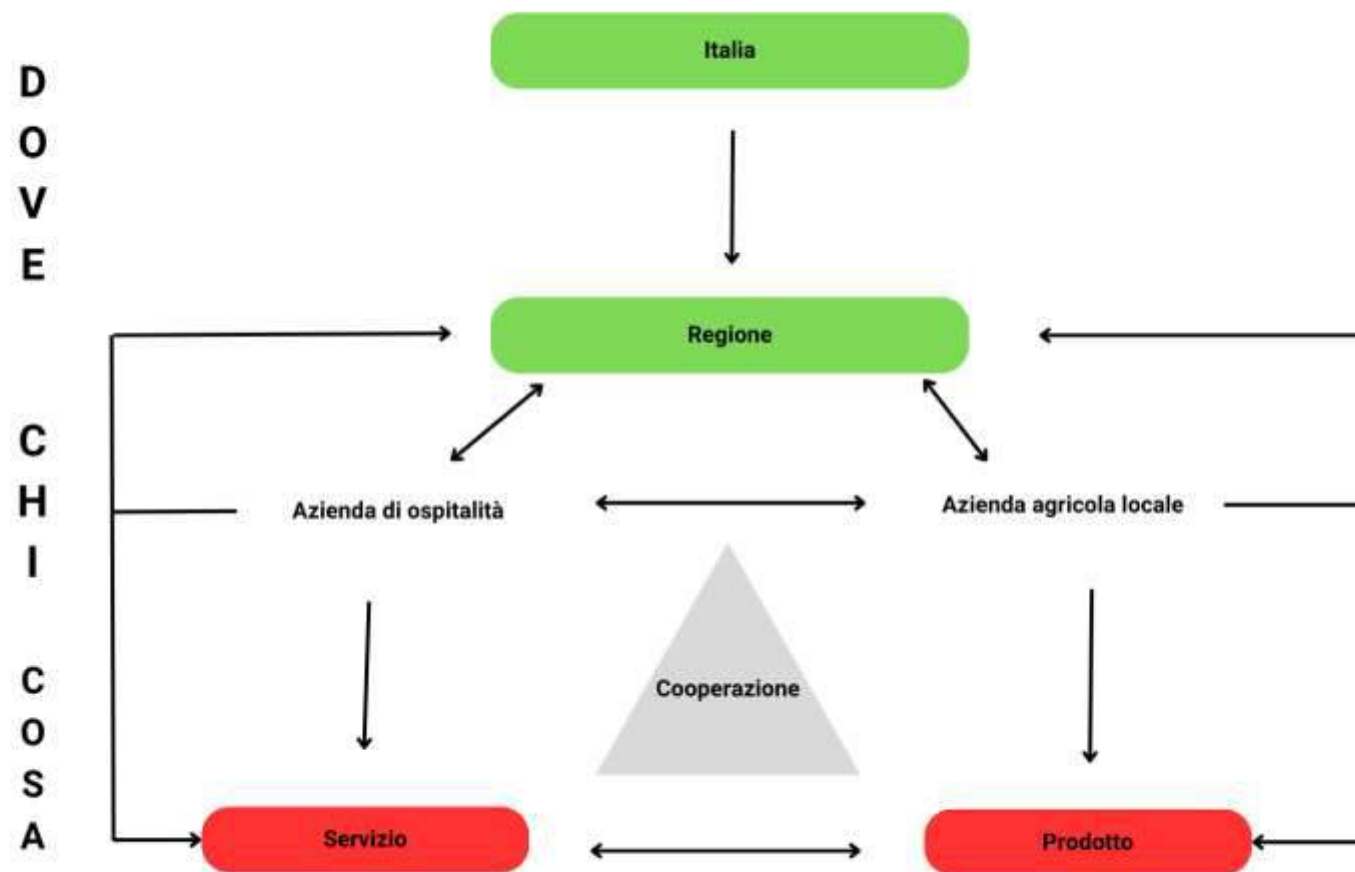
Gioco Kahoot

QUIZ!
time!



Funded by
the European Union

Diagramma di flusso della cooperazione



Lavoro di gruppo



Preparare una lettera di presentazione per gruppo



Inserimento del link del questionario



Inviare un'email alle aziende con il deadline della compilazione del questionario



Funded by
the European Union

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come settori complementari per gli studenti e i formatori professionali



Lezione 3



www.mngsz.com



Funded by
the European Union

Lavoro di gruppo



Analisi delle risposte ricevute dalle aziende



www.mngsz.com



**Funded by
the European Union**

Lavoro di gruppo

Creare una mappa del problema/idea/memoria utilizzando la tecnica scelta.

MIND MAP

Fasi:

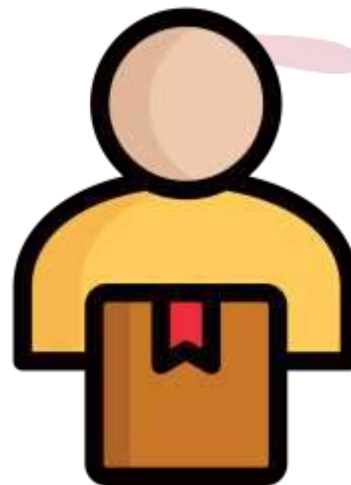
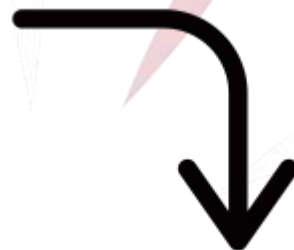
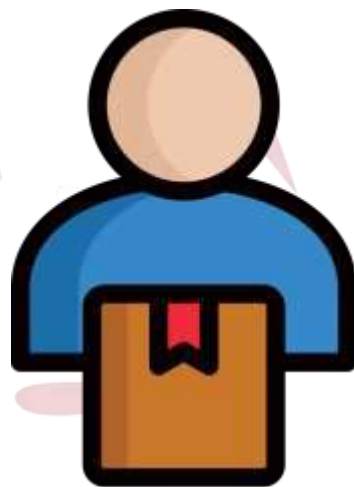
Identificare i problemi/valori
Dare priorità ai problemi/valori
Mappare i problemi/valori

Caricate la mappa preparata
sulla piattaforma Padlet.



Funded by
the European Union

Assegnazione delle aziende agricole e quelle alberghiere



Funded by
the European Union

Esercizio situazionale - Gioco di ruolo



Funded by
the European Union

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come settori complementari per gli studenti e i formatori professionali



Lezione 4



www.mngsz.com



Funded by
the European Union

Guardiamo il video tutorial sulla cooperazione ungherese basata su quello italiano

<https://youtu.be/gI9GHf6Zirs>



Funded by
the European Union

Gioco Kahoot

QUIZ!
time!



Funded by
the European Union



HAND IN HAND
cooperation

Esercizio situazionale - Gioco di ruolo



Funded by
the European Union

Valutazione del lavoro di gruppo



Funded by
the European Union

Sviluppo di un modello di cooperazione



Funded by
the European Union

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come
settori complementari per gli studenti e i formatori
professionali .



Lezione 5



www.mngsz.com



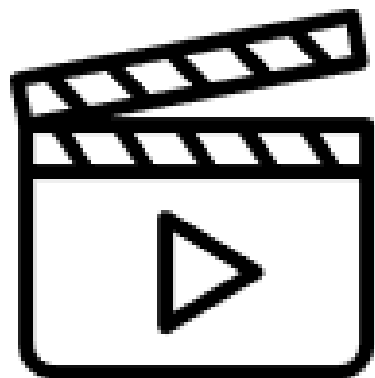
Funded by
the European Union

Sviluppo di un modello di cooperazione

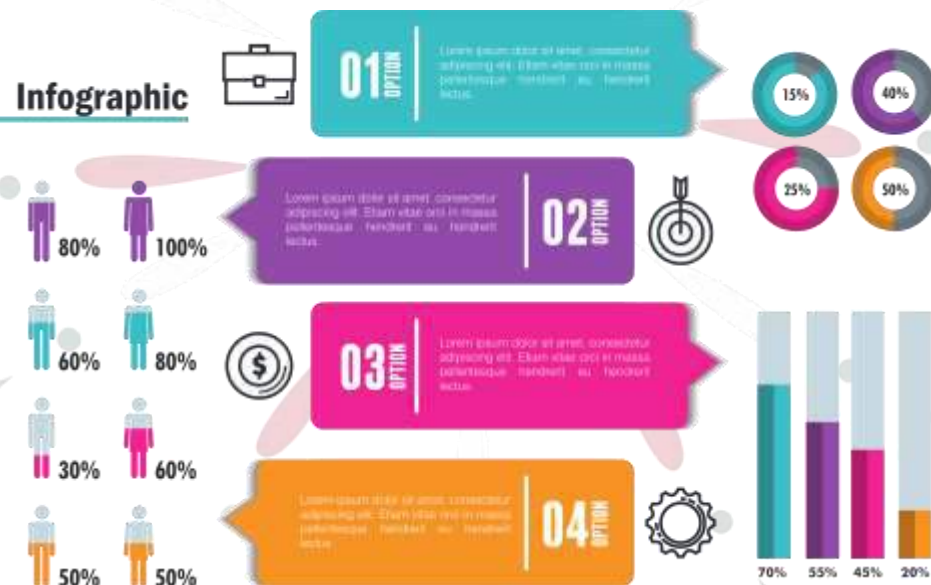


Sviluppo di un modello di cooperazione

Potete creare una presentazione, un'infografica o anche un video per mostrare come può essere implementato un modello di cooperazione business-to-business.



Infographic



Funded by
the European Union

Promuovere l'**agricoltura** e l'**ospitalità** regionale come settori complementari per gli studenti e i formatori professionali



Lezione 6



www.mngsz.com



Funded by
the European Union

Modello di cooperazione 1.



Funded by
the European Union



HAND IN HAND
cooperation

Modello di cooperazione 2.



Funded by
the European Union

Modello di cooperazione 3.



Funded by
the European Union



HAND IN HAND
cooperation

Valutazione



Funded by
the European Union



HAND IN HAND
cooperation

Congratulations!



Funded by
the European Union

VIDEO TUTORIAL

Video tutorial sul modello di cooperazione italiano

<https://youtu.be/-rUOqpalMt0>

Video tutorial sulla cooperazione ungherese basata su quello italiano

<https://youtu.be/gl9GHf6Zirs>

Cooperazione Hand in Hand - Questionario per ristorante "XY"

Egregio Signore/ Egregia Signora,

L'Associazione Nazionale Ungherese della Gastronomia, insieme al suo partner italiano, all'Azienda Agricola Floriddia, nell'ambito del partenariato su piccola scala Erasmus+ con il numero di progetto 2023-2-HU01-KA210-VET-000177733, finanziato dall'Unione Europea, ha avviato lo sviluppo di una metodologia basata su progetti digitali per le scuole professionali.

L'obiettivo del progetto è quello di trasformare un modello di collaborazione italiana in un approccio metodologico, supportando così un cambio di mentalità tra gli studenti e gli insegnanti dei settori dell'agricoltura, del turismo e della ristorazione nei paesi membri dell'Unione Europea. Il nostro scopo è che questo cambiamento di mentalità si rifletta nella vita reale, nel mercato del lavoro, e che, in modo indiretto, influisca anche sull'evoluzione delle abitudini dei consumatori.

Titolo del Progetto:

Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e complementari per gli studenti e i formatori professionali

Vi ringraziamo per aver contribuito al successo del test del progetto e per aver sostenuto il lavoro degli studenti che hanno partecipato al test compilando il questionario.

Tempo di compilazione: 10-12 minuti

* Indicates required question

1. **Che tipo di attività svolge la vostra azienda? (È possibile selezionare più risposte)**

*

Check all that apply.

☐ Ristorante

☐ Caffetteria

☐ Pasticceria

☐ Bar

☐ Albergo

☐ Catering

☐ Other: _____

2. **Quali prodotti/servizi offrite principalmente ai vostri clienti? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Piatti da ristorante
- ☐ Dessert, Dolci
- ☐ Bevande
- ☐ Caffè e tè
- ☐ Prodotti artigianali
- ☐ Alloggio
- ☐ Servizi di benessere, SPA
- ☐ Eventi
- ☐ Other: _____

3. **Da dove procurate le materie prime? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Produttori locali
- ☐ Fornitori all'ingrosso
- ☐ Importatori internazionali
- ☐ Other: _____

4. **Quali sono i criteri più importanti nella selezione dei produttori/fornitori?** *

Mark only one oval per row.

	Molto importante	Importante	Meno importante	Non é importante
Qualità	☐	☐	☐	☐
Sostenibilità	☐	☐	☐	☐
Tempi di consegna	☐	☐	☐	☐
Disponibilità	☐	☐	☐	☐

5. Con quale frequenza valutate o cambiate i vostri fornitori? **Mark only one oval.*

- ☐ Regolarmente, a intervalli stabiliti
- ☐ Solo in caso di problemi
- ☐ Una volta all'anno
- ☐ Non li valutiamo

6. Quali difficoltà incontrate durante l'acquisto delle materie prime da produttori locali? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Prezzi elevati
- ☐ Disponibilità limitata
- ☐ Problemi di consegna
- ☐ Qualità non adeguata
- ☐ Other: _____

7. Avete una strategia per la sostenibilità nell'approvvigionamento delle materie prime? **Mark only one oval.*

- ☐ Sì
- ☐ No
- ☐ Other: _____

8. **Come monitorate le richieste e i feedback dei clienti? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Questionari
- ☐ Conversazioni personali
- ☐ Recensioni online
- ☐ Non li monitoriamo
- ☐ Other: _____

9. **Avete collaborazioni con aziende agricole e produttori locali nella vostra regione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì *Skip to question 10*
- ☐ No *Skip to question 20*

Se avete collaborazioni con produttori locali o aziende agricole:

10. **Qual è la percentuale dei vostri fornitori che producono nella regione?** *

11. **Con che tipo di aziende agricole collaborate nella regione? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Aziende agricole che si occupano di coltivazione
- ☐ Aziende agricole che si occupano di allevamento
- ☐ Aziende che producono vino
- ☐ Aziende che producono olio
- ☐ Other: _____

12. Preferite comprare prodotti bio? **Mark only one oval.*☐ Si☐ No☐ Other: _____**13. Quali prodotti acquistate dalle aziende agricole locali? (È possibile selezionare più risposte) ****Check all that apply.*☐ Frutta e verdura fresca☐ Carne e latticini☐ Cereali☐ Prodotti artigianali trasformati☐ Other: _____**14. Quali criteri utilizzate per selezionare i vostri partner agricoli, i produttori? (È possibile selezionare più risposte) ****Check all that apply.*☐ Qualità del prodotto☐ Costruzione di rapporti con i produttori locali☐ Rapporto qualità-prezzo☐ Sostenibilità☐ Fiducia☐ Other: _____

15. **Come sono nate le collaborazioni con l'aziende agricole locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Contatto diretto
- ☐ Durante fiere e esposizioni
- ☐ Su raccomandazione
- ☐ Attraverso una ricerca mirata
- ☐ Other: _____

16. **Con quale frequenza acquistate prodotti dai vostri partner agricoli?** *

Mark only one oval.

- ☐ Ogni giorno
- ☐ Ogni settimana
- ☐ Ogni mese
- ☐ Stagionalmente

17. **Avete riscontrato problemi durante la collaborazione con le aziende agricole? Se sì, quali sono stati? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Problemi di consegna
- ☐ Fluttuazioni degli ordini
- ☐ Problemi di qualità
- ☐ Difficoltà di comunicazione
- ☐ Problemi di quantità
- ☐ Other: _____

18. **Quali vantaggi vedete nella collaborazione con le aziende agricole locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Fornitura di materie prime fresche e di qualità
- ☐ Sostegno alle comunità locali
- ☐ Raggiungimento di obiettivi sostenibili
- ☐ Offerta di prodotti unici
- ☐ Sviluppo dell'economia locale
- ☐ Tracciabilità dei prodotti
- ☐ Other: _____

19. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

La ringraziamo per aver dedicato del tempo alla compilazione del nostro questionario!

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



Se attualmente NON avete collaborazioni con produttori locali o aziende agricole:

20. **Avete avuto delle collaborazioni prima con produttori locali? ***

Mark only one oval.

☐ Si

☐ No

21. **Qual è il motivo per cui non collaborate con produttori locali o aziende agricole? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Troppo costoso
- ☐ Produzione quantitativa poco affidabile
- ☐ Qualità variabile
- ☐ Difficoltà nella gestione della logistica
- ☐ Problemi di fiducia
- ☐ Other: _____

22. **Se i problemi sopra menzionati potessero essere risolti, sareste aperti a collaborare con aziende locali del settore agricolo?**

*

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No
- ☐ Forse

23. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

La ringraziamo per aver dedicato del tempo alla compilazione del nostro questionario.

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

Cooperazione Hand in Hand - Questionario per l'azienda agricola "XY"

Egregio Signore/ Egregia Signora,

L'Associazione Nazionale Ungherese della Gastronomia, insieme al suo partner italiano, all'Azienda Agricola Floriddia, nell'ambito del partenariato su piccola scala Erasmus+ con il numero di progetto 2023-2-HU01-KA210-VET-000177733, finanziato dall'Unione Europea, ha avviato lo sviluppo di una metodologia basata su progetti digitali per le scuole professionali.

L'obiettivo del progetto è quello di trasformare un modello di collaborazione italiana in un approccio metodologico, supportando così un cambio di mentalità tra gli studenti e gli insegnanti dei settori dell'agricoltura, del turismo e della ristorazione nei paesi membri dell'Unione Europea. Il nostro scopo è che questo cambiamento di mentalità si rifletta nella vita reale, nel mercato del lavoro, e che, in modo indiretto, influisca anche sull'evoluzione delle abitudini dei consumatori.

Titolo del Progetto:

Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e complementari per gli studenti e i formatori professionali

Vi ringraziamo per aver contribuito al successo del test del progetto e per aver sostenuto il lavoro degli studenti che hanno partecipato al test compilando il questionario.

Tempo di compilazione: 10-12 minuti

** Indicates required question*

1. **Che tipo di attività agricola svolge la vostra azienda? (È possibile selezionare più risposte)**

*

Check all that apply.

- ☐ Coltivazione di piante
- ☐ Allevamento di animali
- ☐ Agricoltura mista
- ☐ Other: _____

2. **Quali dei seguenti prodotti vengono prodotti dalla vostra azienda? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Cereali
- ☐ Frutta
- ☐ Verdura
- ☐ Carne
- ☐ Latticini
- ☐ Erbe aromatiche
- ☐ Other: _____

3. **L'azienda si occupa di produzione biologica?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì, abbiamo la certificazione
- ☐ Non abbiamo la certificazione, ma produciamo in modo biologico
- ☐ No

4. **Quali criteri tenete in considerazione durante il processo di produzione? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Qualità
- ☐ Aumento della produttività
- ☐ Sostenibilità
- ☐ Protezione dell'ambiente
- ☐ Other: _____

5. Dove vendete i vostri prodotti? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Mercati locali
- ☐ Mercati nazionali
- ☐ Botteghe piccole
- ☐ Grandi catene di negozi
- ☐ Webshop proprio
- ☐ Punto vendita proprio
- ☐ Other: _____

6. Siete presenti anche sui mercati internazionali? **Mark only one oval.*

- ☐ Sì
- ☐ No

7. Come arrivano i vostri prodotti ai clienti o ai distributori? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Rete logistica propria
- ☐ Servizi logistici forniti da terzi
- ☐ Vendita diretta
- ☐ Other: _____

8. **Quali problemi incontrate nel raggiungere il mercato? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Alti costi di spedizione/logistica
- ☐ Mancanza di marketing e promozione
- ☐ Alta presenza di concorrenti sul mercato
- ☐ Pressione sui prezzi nel mercato
- ☐ Other: _____

9. **Avete una strategia per aumentare il valore aggiunto dei vostri prodotti?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No

10. **Avete collaborazioni con aziende del settore della ristorazione nella vostra regione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì *Skip to question 11*
- ☐ No *Skip to question 24*

Se avete collaborazioni con aziende del settore della ristorazione:

11. **Le aziende con cui collaborate si trovano nella stessa regione in cui opera la vostra azienda?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No
- ☐ Anche

12. **Con che tipo di aziende del settore della ristorazione collaborate? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Ristoranti
- ☐ Caffetterie
- ☐ Alberghi
- ☐ Organizzatori di eventi
- ☐ Agriturismi
- ☐ Other: _____

13. **Quali prodotti fornite a queste aziende? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Frutta fresca, verdure
- ☐ Carne
- ☐ Latticini
- ☐ Prodotti trasformati (es.: marmellate)
- ☐ Vino
- ☐ Olio
- ☐ Other: _____

14. **Come sono nate le collaborazioni? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Attraverso un contatto diretto
- ☐ Grazie a relazioni di mercato
- ☐ Durante fiere o esposizioni
- ☐ Grazie a una ricerca mirata
- ☐ Other: _____

15. **Quanto sono importanti i seguenti criteri nella scelta dei vostri collaboratori del settore della ristorazione?** *

Mark only one oval per row.

	Molto importante	Importante	Meno importante	Non é imporante
Ordini continui e di grande volume	☐	☐	☐	☐
Impegno verso i prodotti locali	☐	☐	☐	☐
Condizioni di pagamento	☐	☐	☐	☐
Possibilità di una collaborazione a lungo termine	☐	☐	☐	☐

16. **Con quale frequenza fornite prodotti ai vostri partner nel settore della ristorazione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Ogni giorno
- ☐ Ogni settimana
- ☐ Ogni mese
- ☐ Stagionalmente
- ☐ Other: _____

17. Come gestite la logistica? **Mark only one oval.*

- ☐ Con la propria consegna
- ☐ La risolve il ristoratore
- ☐ Dipende dalla situazione
- ☐ Other: _____

18. Avete riscontrato problemi durante la collaborazione? **Mark only one oval.*

- ☐ Sì
- ☐ No

19. Se sì, quali tra i seguenti problemi avete riscontrato? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Problemi logistici
- ☐ Problemi di prezzo e pagamento
- ☐ Variazioni degli ordini
- ☐ Cambiamenti nelle aspettative di qualità
- ☐ Non abbiamo riscontrato problemi

20. **Quali vantaggi vedete nella collaborazione con ristoratori locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Fonte di reddito stabile
- ☐ Costruzione di relazioni locali
- ☐ Aumento della notorietà del marchio
- ☐ Feedback regolari sui prodotti
- ☐ Opportunità di promozione reciproca
- ☐ Other: _____

21. **Come valutate l'efficacia attuale della collaborazione e le opportunità future?** *

Mark only one oval.

	1	2	3	4	5	
Non	☐	☐	☐	☐	☐	Siamo molto soddisfatti

22. **Avete in programma di collaborare con nuove aziende del settore della ristorazione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No

23. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

Grazie per aver dedicato del tempo a compilare il nostro questionario!

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



Se attualmente non avete delle collaborazioni con aziende del settore della ristorazione:

24. **Avete avuto delle collaborazioni del genere prima? ***

Mark only one oval.

☐ Sì

☐ No

25. **Qual è il motivo per cui non collaborate (più) con aziende del settore della ristorazione locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Perdita di fiducia
- ☐ Mancanza di possibilità logistiche
- ☐ Non ci sono aziende di ristorazione nella zona
- ☐ Troppo complicato
- ☐ Other: _____

26. **Se i problemi sopra menzionati potessero essere risolti, sareste aperti a collaborare con aziende locali del settore della ristorazione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ Forse
- ☐ No
- ☐ Other: _____

27. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

Grazie per aver dedicato del tempo a compilare il nostro questionario!

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



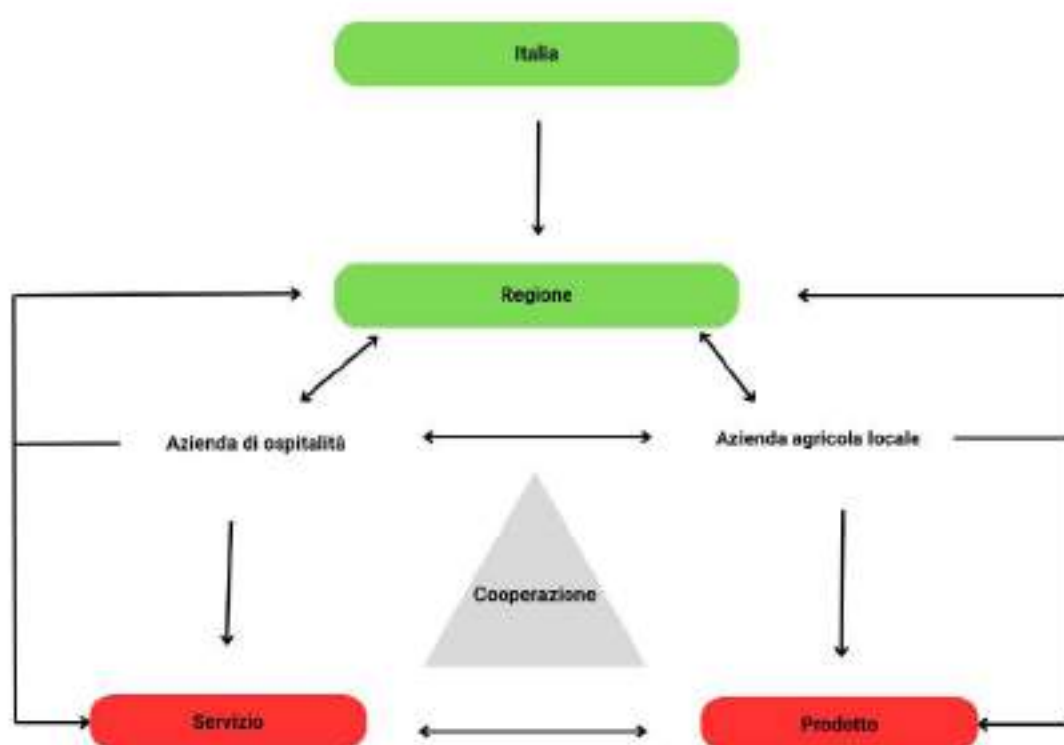
This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

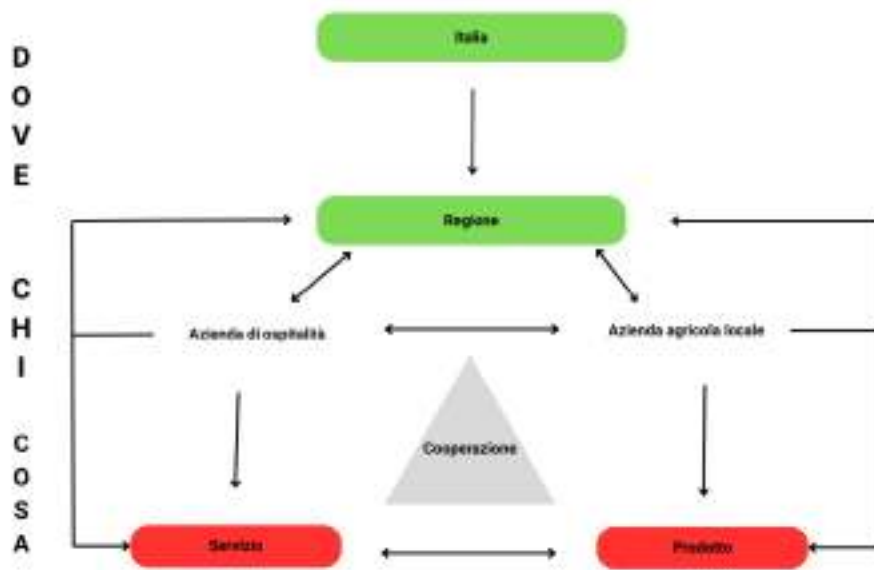
D
O
V
E

C
H
I

C
O
S
A



Descrizione del diagramma di flusso della cooperazione



La cooperazione si basa sul lavoro congiunto regionale e sulla promozione reciproca. Ci sono molti attori nell'economia regionale (produttori, venditori, diversi tipi di imprese, consumatori, istituzioni), ma in questo progetto ci concentriamo solo sulla cooperazione tra i seguenti due attori:

- agricoltori locali
- ristoratori locali

Ci sono due modi in cui un produttore locale può far arrivare i suoi prodotti al consumatore: direttamente attraverso la vendita diretta, o indirettamente attraverso il ristorante o attraverso un commerciante, che non viene affrontato in questo lavoro di progetto. Attraverso il servizio di ristorazione, l'ospite può sperimentare i prodotti dell'agricoltore, sia trasformati che diretti. Promuovendo prodotti e servizi, contribuiamo alla promozione della regione/area, o viceversa:

Il simbolo della provincia italiana della Toscana è il cipresso. Molti prodotti toscani riportano il simbolo della regione per collegare il prodotto alla regione nella mente delle persone. In questo modo, il marketing della Toscana può contribuire a promuovere i prodotti agricoli e i servizi delle imprese di ristorazione. E promuovendo la qualità dei prodotti e dei servizi, si può migliorare l'immagine della regione. Si tratta quindi di una questione di collaborazione reciproca.



Piano delle sessioni

Prima sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

(la durata di una lezione può variare da paese a paese)

Attività	Limiti temporali	Metodologia	Strumenti	Commenti
Accoglienza degli studenti, spiegazione dello svolgimento delle attività	0-5	lezione frontale	portatile, proiettore, presentazione Power Point	Collegamento online congiunto dei gruppi che lavorano insieme - se necessario
Presentazione del lavoro progettuale	6-15			Proiezione della presentazione del docente
Organizzazione dei gruppi, selezione del team leader	16-26	liberamente o con la guida del docente		In base al numero di partecipanti, formate 3-4 gruppi con studenti dell'indirizzo agrario e alberghiero (3-4 studenti per gruppo). All'interno dei gruppi, gli studenti assumono ruoli diversi – tecnico economico, esperto di marketing, cuoco, ecc. – che saranno importanti durante le esercitazioni situazionali. Assegnate i ruoli.
Presentazione della piattaforma Padlet	27-37	lezione frontale	PC o portatile	Selezionate uno studente per gruppo oppure, in base alla decisione del docente, uno studente per compito, che si occuperà del caricamento del

				materiale sulla piattaforma.
Consegnamento delle credenziali di accesso all'e-mail di gruppo, accesso (nel caso in cui viene utilizzato Gmail)	38-45	lezione frontale	PC o portatile	Uno studente di ogni gruppo, che si occuperà del caricamento del materiale sulla piattaforma.
Pausa				
Assegnazione delle aziende ai gruppi di studenti	15-20	liberamente o con la guida del docente		Fornimento della lista delle aziende selezionate dal docente.
Raccolta informazioni sulla regione assegnata	21-30	lavoro di gruppo	Foglio compiti dell'allegato, portatile	La scheda di lavoro si trova nell'allegato numero 8. Il documento PDF completato deve essere caricato sulla piattaforma Padlet.
Raccolta informazioni sulle aziende	31-40	lavoro di gruppo	Foglio compiti dell'allegato, portatile	La scheda di lavoro si trova nell'allegato numero 8. Il documento PDF completato deve essere caricato sulla piattaforma Padlet.
Presentazione del compito per casa	41-45	lezione frontale		Guardare nuovamente il video disponibile su Youtube, concludere i due compiti della lezione e caricare i documenti pronti sulla piattaforma Padlet (se non è già stato fatto durante le lezioni)

Seconda sessione

Durata: 2X45 minuti

Attività	Durata:	Metodologia	Strumenti	Commenti
Controllo dei compiti per casa sulla piattaforma Padlet	0-10	lavoro di gruppo	portatile, proiettore	I gruppi caricano i fogli compito in formato PDF sulla piattaforma.
Presentazione del video didattico italiano	11-20	lezione frontale	proiettore, con volume!	
Analisi del video - gli studenti completano Kahoot in gruppi.	20-30	lavoro di gruppo	un portatile per gruppo	Le domande sono disponibili su Kahoot. La guida per l'accesso alla piattaforma Kahoot è nell'allegato numero 7.
Presentazione del diagramma di flusso della collaborazione	30-42	lezione frontale	un portatile per gruppo	Disponibile nella presentazione del docente. Per le spiegazioni del docente è disponibile un documento nell'allegato numero 4.
Rispondete alle domande emerse	33-45			
Pausa				
Preparazione (in base all'esempio) e invio della lettera di	0-25	lavoro di gruppo		L'esempio è disponibile nell'allegato 9. L'invio della e-mail alle aziende avviene

presentazione del gruppo				dall'account del gruppo. Nella email deve essere copiato anche il link del questionario preparato/integrato.
Integrazione delle domande dei questionari Google, adattandole all'azienda assegnata.	26-40	lavoro di gruppo		Il link viene copiato nella stessa email di presentazione, come nell'esempio. Definite una scadenza per la restituzione anteriore alla data della sessione successiva.
Presentazione del compito per casa	41-45			Verificare la compilazione dei moduli.

Terza sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Sintesi delle risposte fornite nei moduli	0-20	lavoro di gruppo		Gli studenti dei gruppi sono presenti come rappresentati delle aziende. Suddivisi per azienda, gli studenti assumono ruoli differenti: per l'azienda alberghiera, ad esempio responsabile economico, cuoco, esperto di marketing; per l'azienda agricola, amministratore delegato, responsabile acquisti, ecc.
Realizzazione e presentazione di una mappa problemi e dei valori.	21-25	lezione frontale		Esempio disponibile nella presentazione del docente
Realizzazione di una mappa problemi e dei valori.	26-45	lavoro di gruppo	carta da imballaggio, pennarelli colorati o strumenti TIC	In base alle risposte ricevute, discutate in gruppi i problemi riscontrati e aspetti positivi delle aziende. Rappresentate in modo grafico la mappa dei

				problemi e dei valori.
Pausa				
Assegnazione delle aziende	1-15	lezione frontale		In questa sessione gli studenti dei due settori lavorano insieme. I docenti creano coppie composte da uno studente dell'agricola e uno dell'alberghiero.
Esercitazioni situazionali, giochi di ruolo	16-45	lavoro di gruppo		Gli studenti rappresentano le aziende. In base alle risposte ricevute, parlate dei vantaggi e svantaggi delle possibilità di collaborazione tra i due settori. Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Compito per casa: ragionamento sulle possibilità di collaborazione, idee	36-45			

Quarta sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Video didattico ungherese	0-20	lezione frontale	portatile, proiettore	
Analisi il video - gli studenti completano Kahoot in gruppi.	21-30	lavoro di gruppo		Le domande sono disponibili su Kahoot. La guida per l'accesso alla piattaforma Kahoot è nell'allegato numero 7.
Presentazione delle risposte	31-35			
Proseguimento delle esercitazioni situazionali	36-45			Gli studenti rappresentano le aziende. In base alle risposte ricevute, parlate dei vantaggi e svantaggi delle possibilità di collaborazione tra i due settori. Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Pausa				
Proseguimento delle esercitazioni situazionali	1-15			Gli studenti rappresentano le aziende. In base alle risposte ricevute, parlate dei vantaggi e svantaggi delle

				possibilità di collaborazione tra i due settori. Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Valutazione del lavoro dei gruppi	16-25			Il docente di agraria e quello dell'alberghiero valutano le idee proposte e, insieme ai gruppi, ne selezionano una da sviluppare nel dettaglio da parte del gruppo che l'ha ideata.
Elaborazione dettagliata del modello di collaborazione	26-45			Gli studenti decidono in che modo presentare la possibilità di collaborazione elaborata (presentazione Power Point, infografica, video, ecc.)

Quinta sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Ogni gruppo elabora in dettaglio il proprio modello di collaborazione e sceglie autonomamente la modalità di presentazione (ad esempio: infografica, presentazione Power Point, video)	1-45	lavoro di gruppo		Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.
Pausa				
Ogni gruppo elabora dettagliatamente un'idea con la modalità selezionata (infografica, presentazione Power Point, video)	1-45	lavoro di gruppo		Durante il lavoro di gruppo, il docente partecipa come mediatore.

Sesta sessione

Durata: 2 lezioni (2X45 minuti)

Attività	Durata	Metodologia	Strumenti	Commenti
Presentazione del lavoro pronto di ogni gruppo	1-45	lavoro di gruppo		La coppia di studenti di ogni gruppo, che ha il ruolo di rappresentare l'azienda agraria e quella alberghiera, presentano insieme il progetto elaborato. Opportunità: invitare i rappresentanti delle aziende coinvolte alla presentazione finale.
Pausa				
Invio del progetto completo alle aziende.	1-20	lavoro di gruppo		Dall'indirizzo e-mail del gruppo.
Valutazione	21-45			Gli studenti compilano un modulo per valutare il lavoro progettuale.

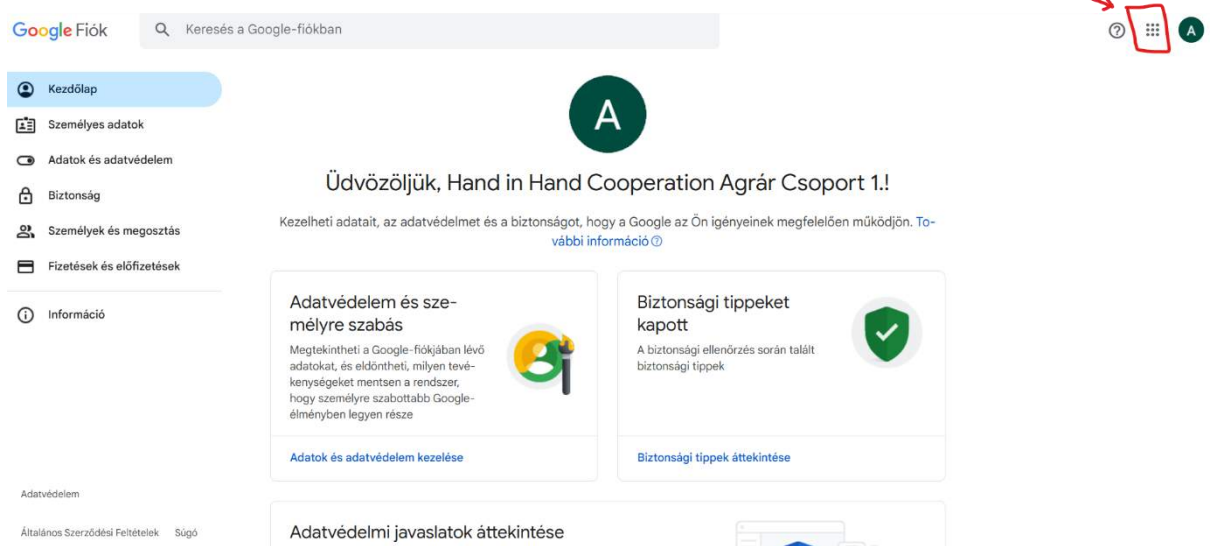
GUIDA PER GLI STUDENTI

Per accedere all'account GMAIL e modificare le domande del questionario

1. Accedete all'account GMAIL del gruppo con l'indirizzo e-mail e la password forniti:



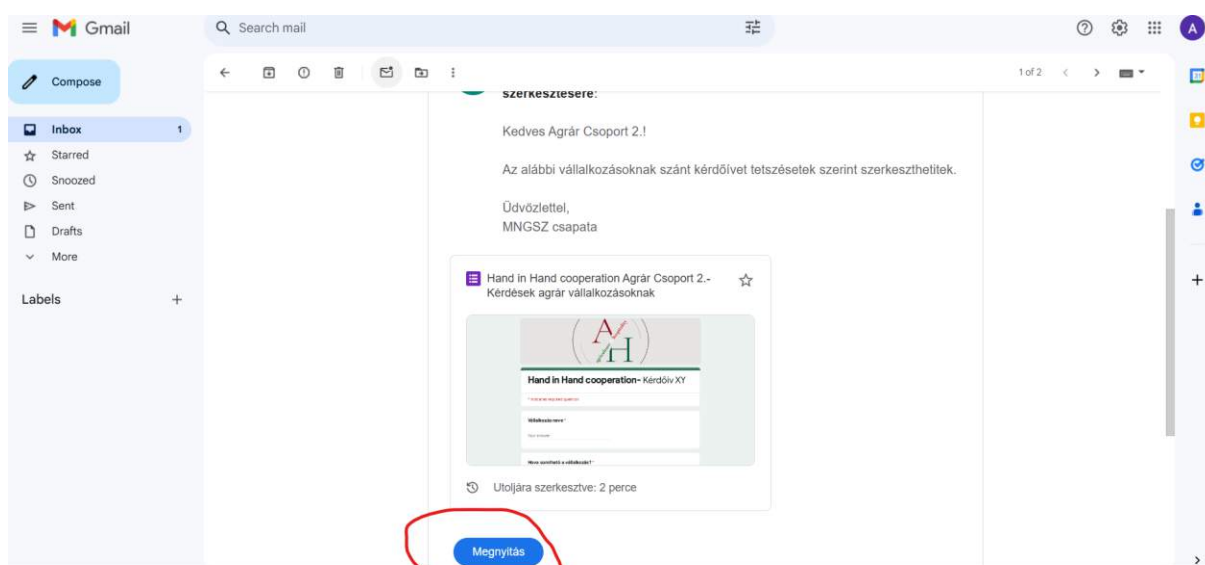
2. Cliccate sul menu in alto a destra e sull'icona GMAIL:



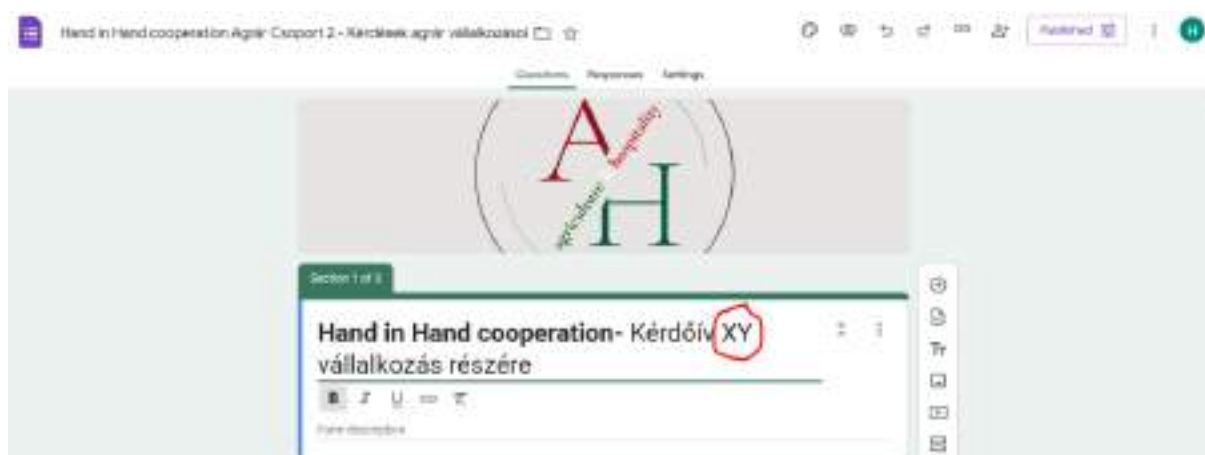
3. Cliccate su questa lettera nel proprio account di posta elettronica (dove viene condiviso il questionario):



4. Aprite il questionario:



5. Nel titolo del questionario, correggete XY con il nome dell'azienda assegnata:



6. È possibile aggiungere una nuova domanda con un segno „+” e impostare il tipo di risposta che vorremmo ottenere.

Milyen típusú mezőgazdasági tevékenységet folytat a vállalkozása?

- ☐ Növénytermesztés
- ☐ Állattenyésztés
- ☐ Vegyes gazdálkodás
- ☐ Other...
- ☐ Add option

Required ☒

7. Una volta completato il questionario finale, fate clic sull'icona sottostante per trovare “Copia link rispondente”. In questo modo si copierà il link al questionario.

Hand in Hand cooperation Agrár Csoport 2.- Kérdések agrár vállalkozás...

Share "Hand in Hand cooperation Agrár Csoport 2.- Kérdések agrár vállalkozás..."

Add people, groups, and calendar events...

People with access

- Hand in Hand (you)
- agrar2@handinhand.coop

General access

- Editor view: Restricted
- Responder view: Anyone with the link

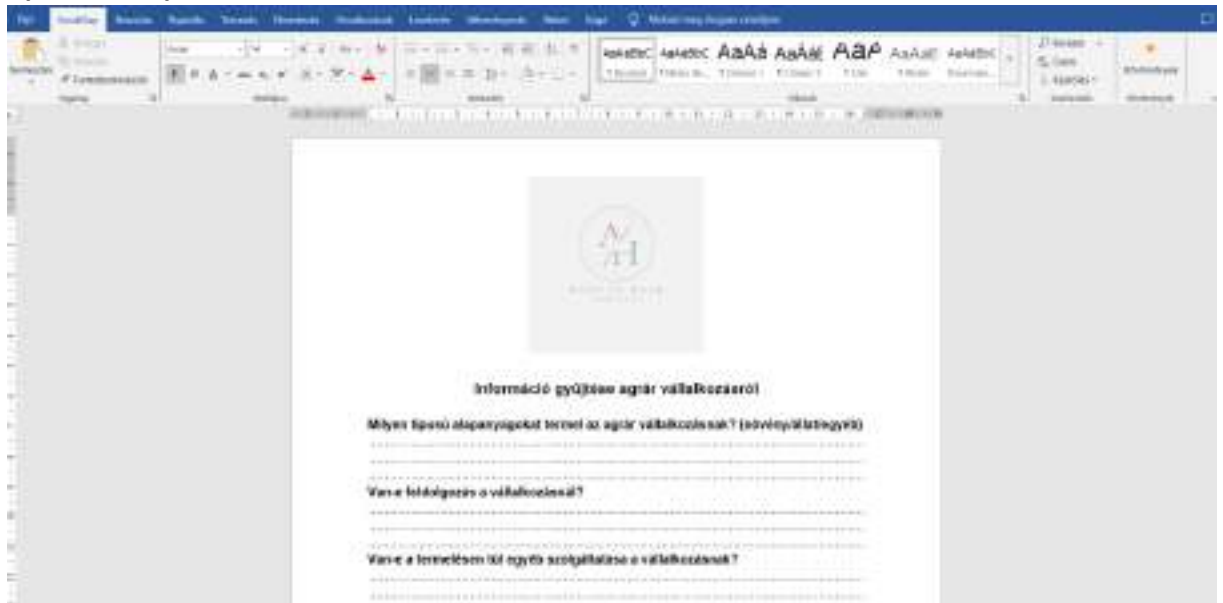
Copy responder link

GUIDA PER GLI STUDENTI

PIATTAFORMA PADLET

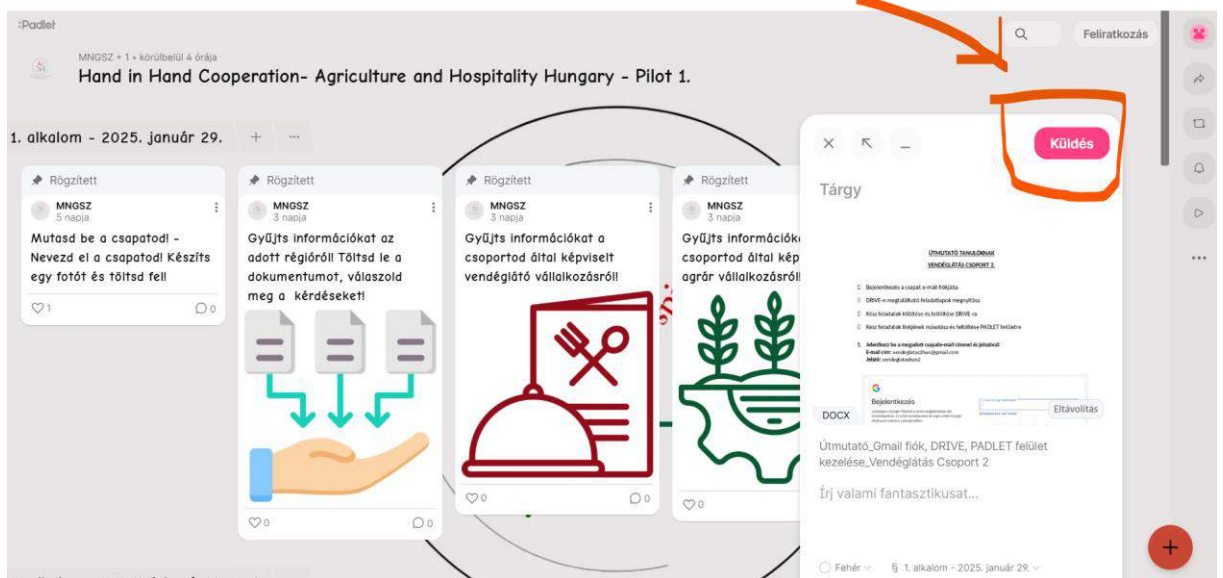
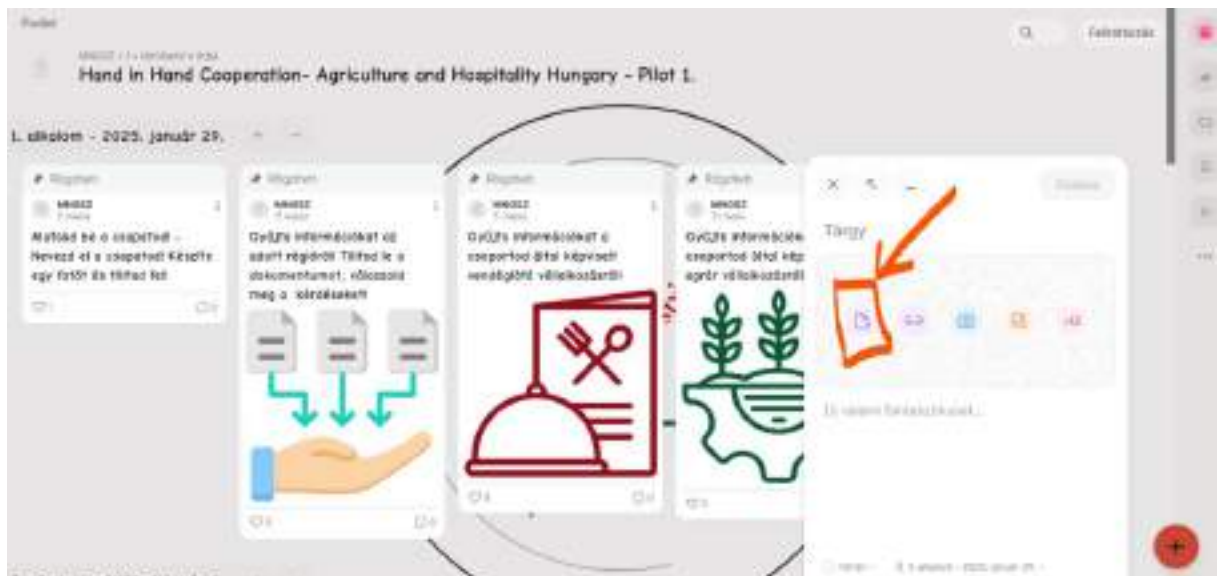
- Accedete all'account di posta elettronica del team
- Aprite e scaricate fogli di lavoro su DRIVE
- Caricate i compiti completati su PADLET

1. Aprite e compilate il documento.



- #### 2. Una volta fatto questo, salvate il documento in una cartella del vostro computer e caricatelo sulla piattaforma di PADLET cliccando sul segno „+” :





Guida sull'utilizzo del KAHOOT per i professori

1. Cliccate sul link:

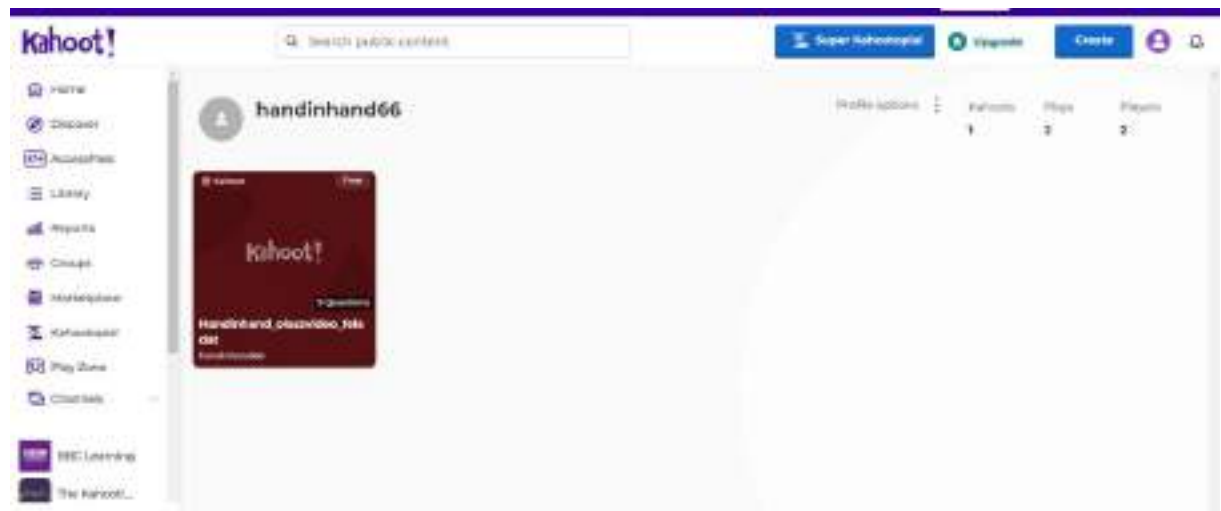
<https://create.kahoot.it/profiles/0343fe5b-d7a4-4c0d-ad58-81101a876886>

2. Accedete con le seguenti credenziali:

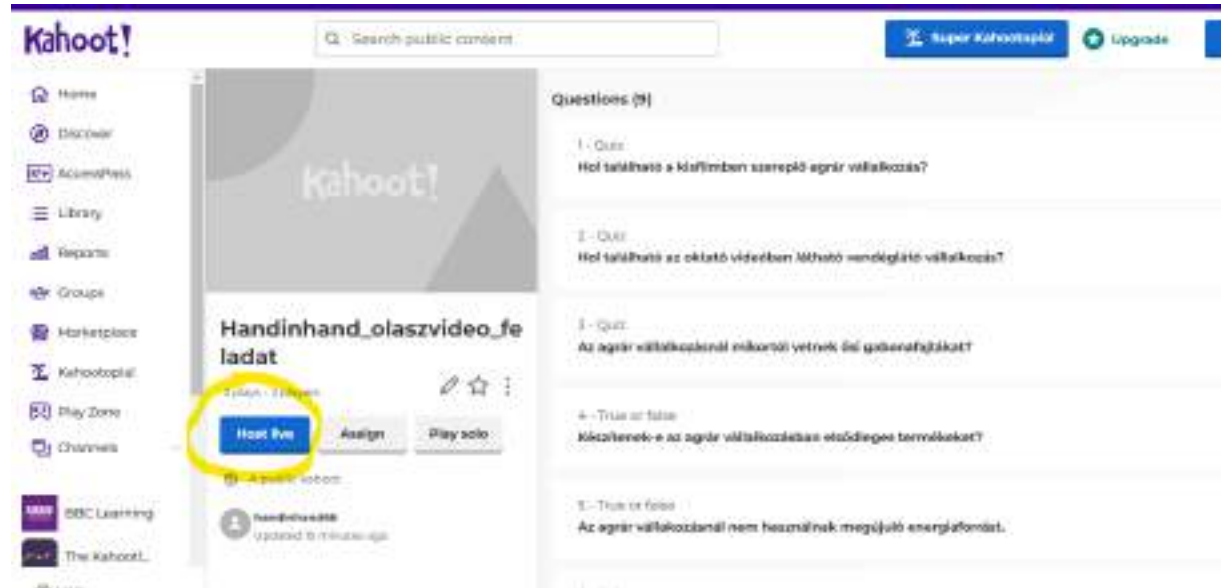
E-mail: handinhand@gmail.com

PASSWORD: MNGSZ_2025

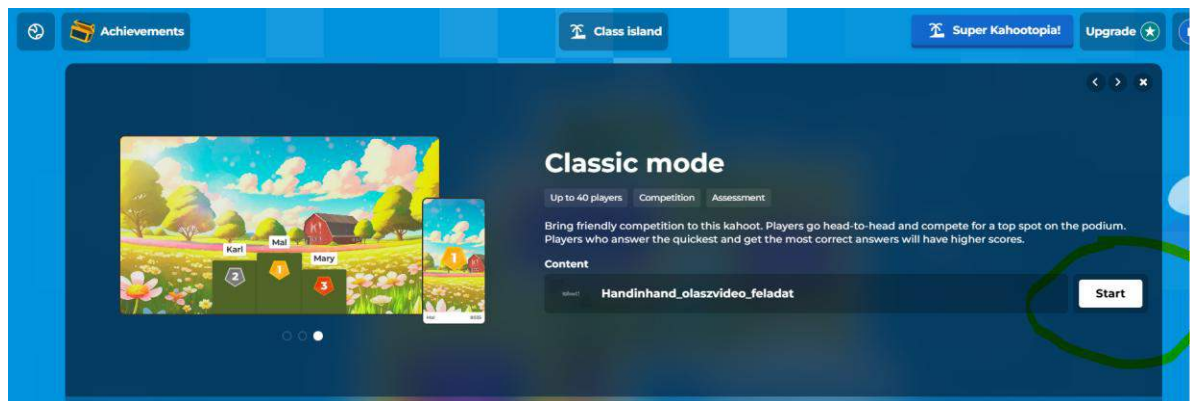
3. Scegliete il gioco che volete aprire (italiano/ungherese).



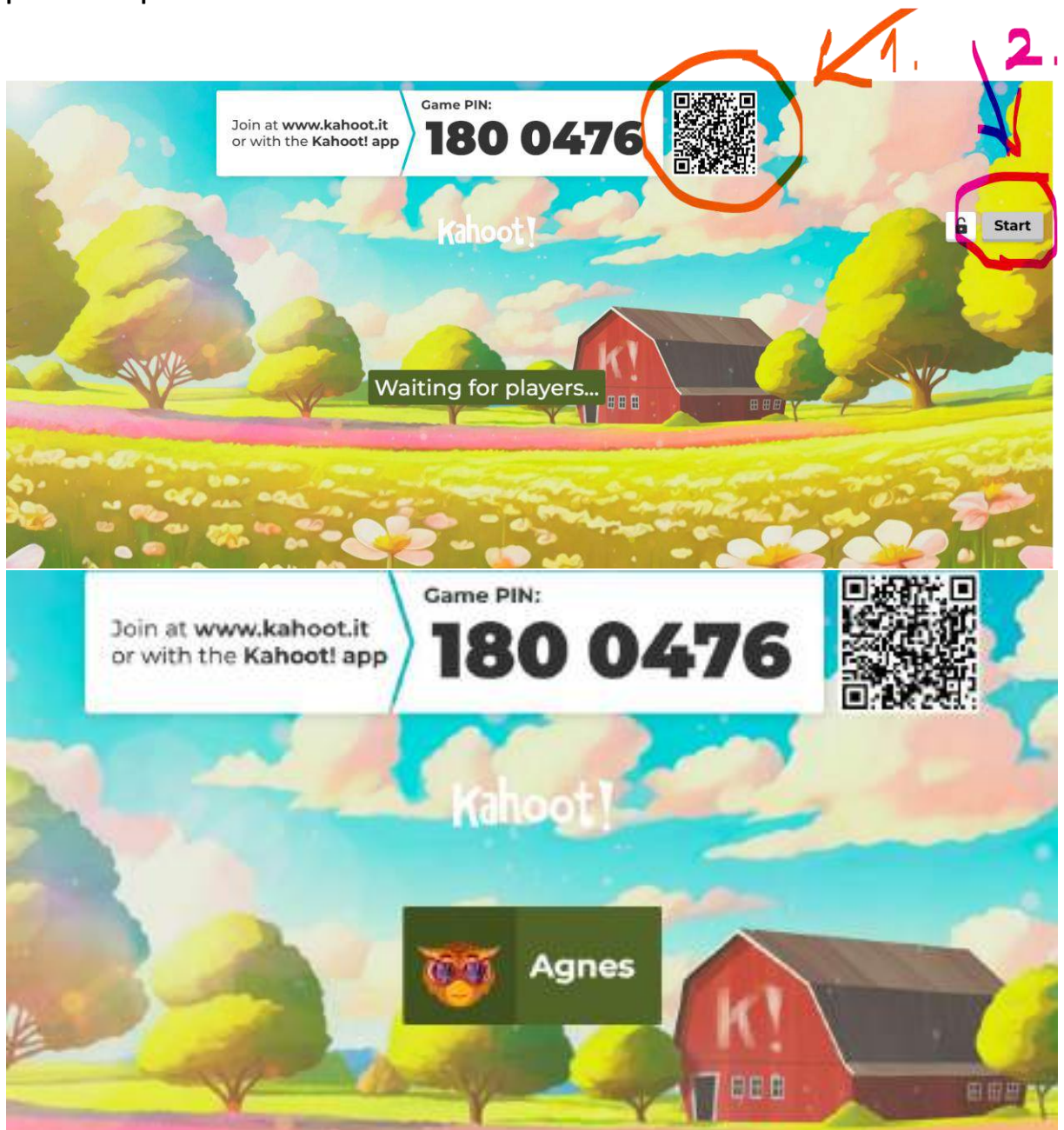
4. Cliccate su HOST LIVE-ra:



5. Selezionate una classe e cliccate su START:



6. Gli studenti possono collegarsi con un codice QR e il professore può avviare le domande premendo il pulsante START:



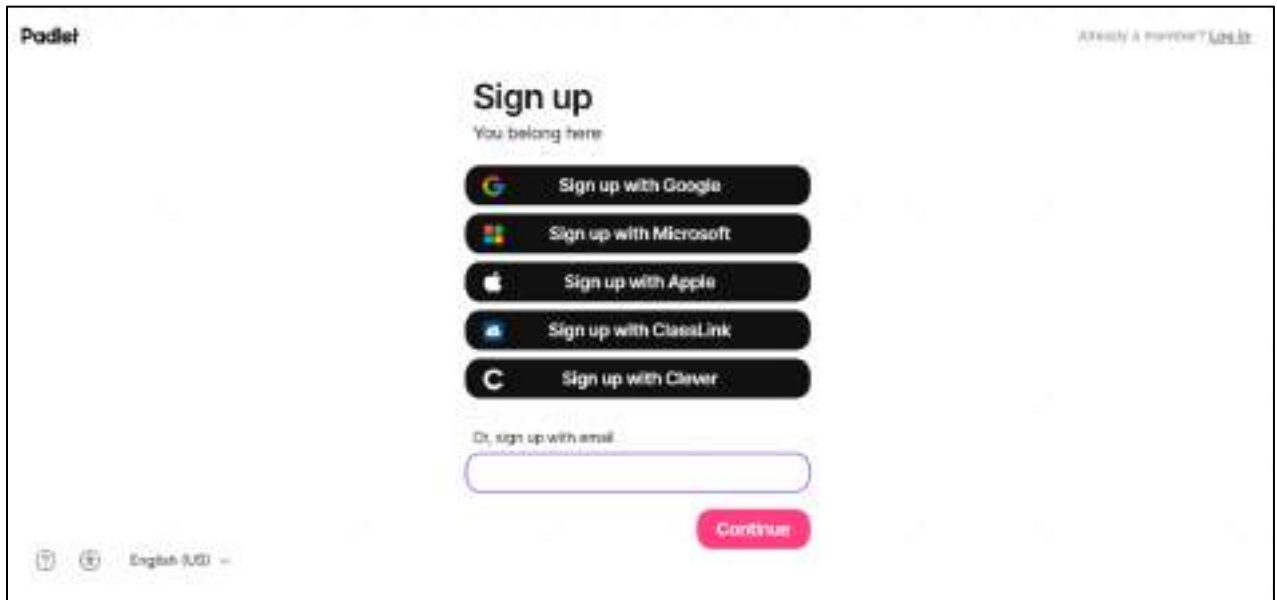
7. Cliccando su NEXT in alto a destra, cambiamo le domande:



CREARE LA PIATTAFORMA PADLET PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO CON GLI STUDENTI

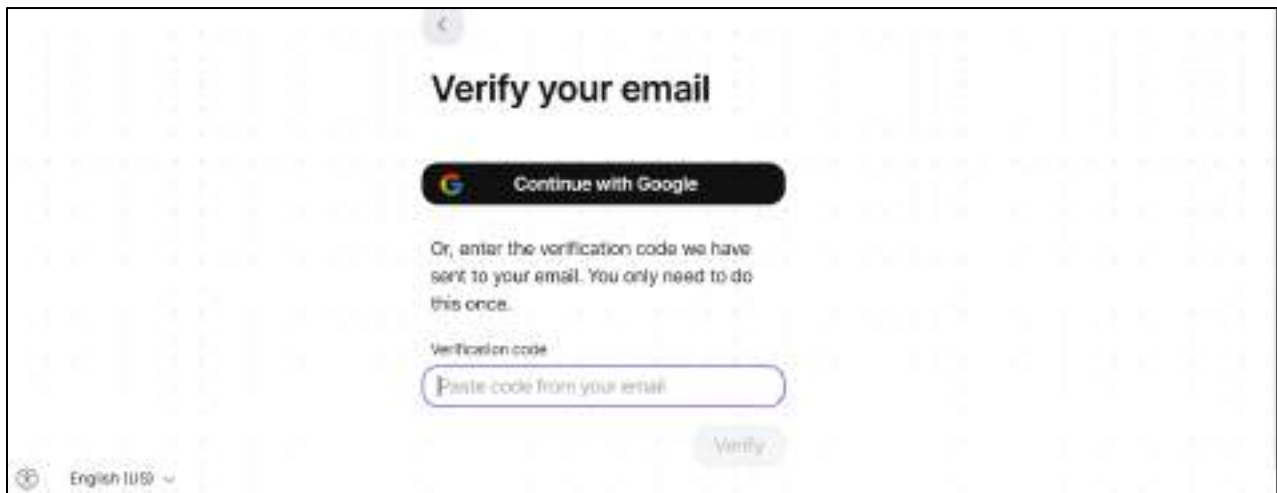
Registrarsi all'app PADLET

1. Cliccate sul link sottostante e inserite il vostro indirizzo e-mail: www.padlet.com



The image shows the Padlet sign-up interface. At the top left is the Padlet logo, and at the top right is a link for 'Already a member? Log in'. The main heading is 'Sign up' with the subtext 'You belong here'. Below this are five dark buttons with white text and icons: 'Sign up with Google' (Google logo), 'Sign up with Microsoft' (Microsoft logo), 'Sign up with Apple' (Apple logo), 'Sign up with ClassLink' (ClassLink logo), and 'Sign up with Clever' (Clever logo). Below these buttons is the text 'Or, sign up with email' followed by a text input field. A pink 'Continue' button is positioned to the right of the input field. At the bottom left, there are icons for a globe and a plus sign, followed by the text 'English (US)' and a dropdown arrow.

2. Accedete al proprio account e-mail e confermate la registrazione.



The image shows the Padlet email verification screen. At the top left is a back arrow icon. The main heading is 'Verify your email'. Below this is a dark button with a white Google logo and the text 'Continue with Google'. Underneath is the text: 'Or, enter the verification code we have sent to your email. You only need to do this once.' Below this text is the label 'Verification code' and a text input field with the placeholder text 'Paste code from your email'. A grey 'Verify' button is located at the bottom right. At the bottom left, there are icons for a globe and a plus sign, followed by the text 'English (US)' and a dropdown arrow.

Padlet

Already a member?

Sign up with email

Choose a password ☐ Show

Minimum of 8 characters

Create account

3. Scegliete la modalità d'uso sottostante per utilizzare la piattaforma come insegnante.

How will you be using Padlet?

This will allow us to give you a better onboarding experience.

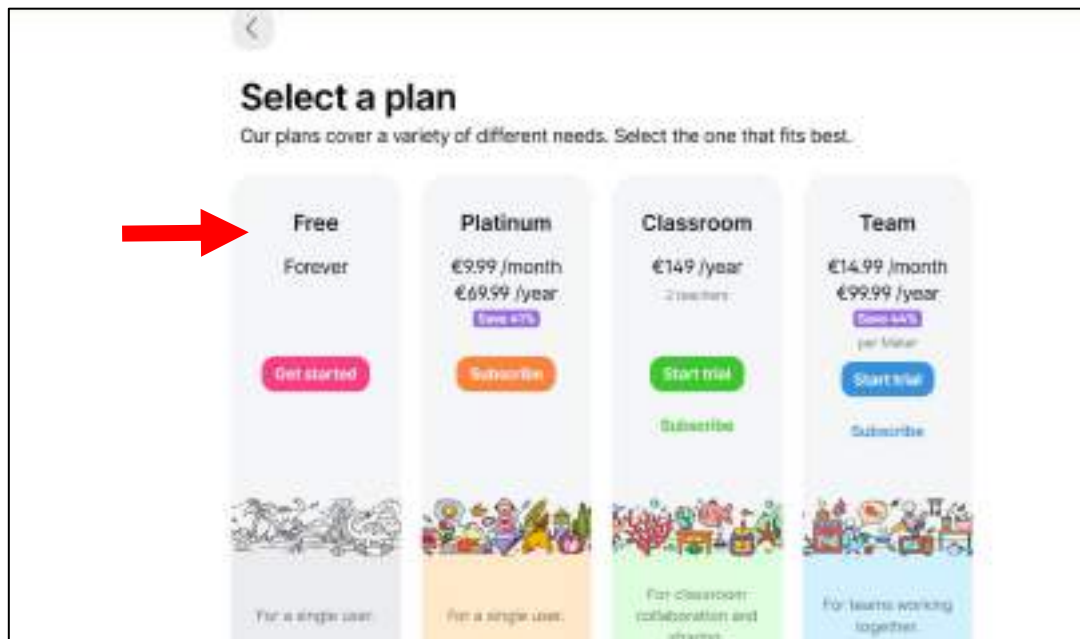
For personal projects
Create and share travel itineraries, photo albums, and more.

I'm a student
Engage in classroom activities and collaborate with classmates.

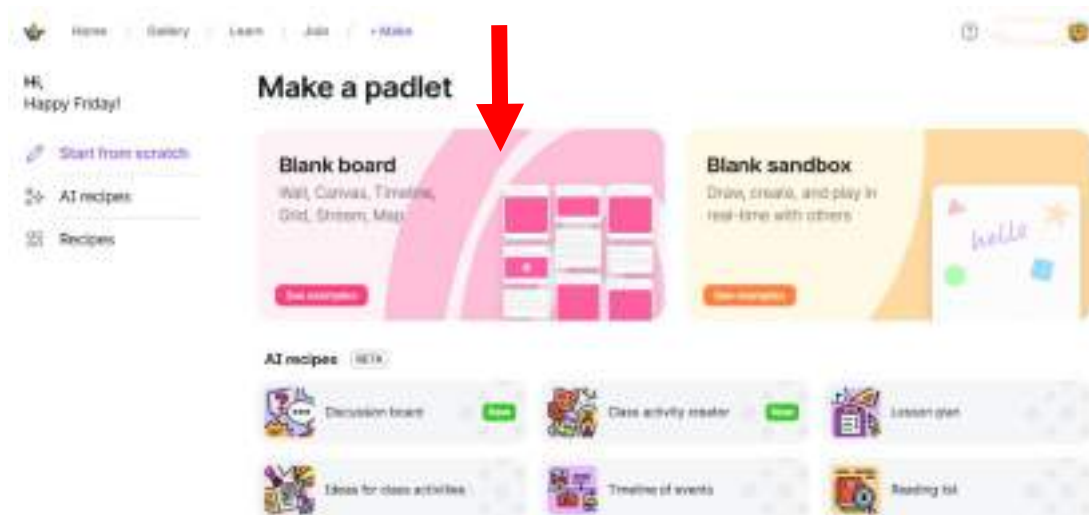
I'm a teacher
Manage classroom material and engage with students through collaboration.

With a team
Collaborate with my colleagues on a visual knowledge base, discussion board, and more.

4. Create gratuitamente tre fogli di lavoro nell'interfaccia di PADLET, scegliendo FREE. Avete bisogno di un foglio di lavoro per una classe agraria e una classe alberghiera.



5. Selezionate la piattaforma qui sotto indicato.



6. Poi si passa alla denominazione del progetto, seguita dalla personalizzazione della piattaforma.



Idee per la cooperazione

Con l'aiuto di queste idee i professori possono guidare anche gli studenti per trovare l'idea migliore per il lavoro di progetto

✓ Fornitura locale di materie prime

Le imprese di ristorazione possono rifornirsi di ingredienti dai produttori agricoli locali (verdura fresca, frutta, prodotti caseari artigianali, formaggi, yogurt, pesce e prodotti ittici o specialità locali trasformate come marmellate, miele, spezie. È una situazione vantaggiosa per entrambe le parti: i produttori agricoli hanno un mercato sicuro, mentre i ristoratori possono offrire prodotti freschi e di qualità, in più possono mettere una storia dietro ogni piatto/servizio.

✓ Marketing congiunto

Promuovere i prodotti locali: i ristoranti possono sottolineare che i loro piatti sono preparati con ingredienti provenienti da produttori locali, il che attira gli ospiti sensibili alla sostenibilità e alla qualità.

Organizzare eventi comuni: mercati, degustazioni, giornate contadine o eventi gastronomici che mettano in evidenza la collaborazione tra produttori locali e ristoratori.

✓ Supporto alle vendite dirette

Le aziende di ristorazione possono anche vendere i prodotti agricoli direttamente. Ad esempio, gli scaffali di un ristorante o di una caffetteria possono essere riforniti di formaggi, miele, prodotti trasformati di produttori, aumentando i loro canali di vendita.

✓ Raggiungere obiettivi comuni di sostenibilità

Iniziative a rifiuti zero: le aziende agroalimentari possono utilizzare i rifiuti della ristorazione (ad esempio gli scarti vegetali) per il compostaggio. Creare filiere corte: eliminando gli intermediari, si possono ridurre i costi di trasporto e l'impatto ambientale.

✓ Sviluppare un'offerta stagionale

Sulla base dei prodotti stagionali delle aziende agricole, i ristoranti possono offrire menu speciali o eventi a tema, ad esempio la stagione degli asparagi e delle fragole in primavera o gli eventi del raccolto in autunno.

✓ Formazione e sviluppo professionale

Educazione dei produttori: i ristoratori possono aiutare i produttori a comprendere le esigenze del mercato, come la domanda di ingredienti biologici o speciali. Workshop: aziende agroalimentari e chef possono lavorare insieme per sviluppare nuove ricette o prodotti.

✓ Reti e cluster di comunità locali

Le imprese locali possono formare dei cluster in cui i membri possono condividere risorse ed esperienze. Ciò promuove la cooperazione e rafforza l'economia locale.

Dove si trova l'azienda agricola del video didattico:

Italia, Livorno

Italia, Toscana

Italia, Pisa

Italia, Venezia

Dove si trova l'azienda di ristorazione del video didattico:

Italia, Pisa

Italia, Livorno

Italia, Volterra

Italia, Venezia

Da quale anno semina solo cereali antichi l'azienda agricola?

2000

2009

2006

2020

L'azienda agricola produce solo prodotti primari?

Vero

Falso

L'azienda agricola non utilizza fonti di energia rinnovabili.

Vero

Falso

Quali prodotti produce principalmente l'azienda di ristorazione?

pizza

dolci

Il ristoratore ha potuto vedere di persona il processo di produzione presso la sede dell'imprenditore agricolo.

Vero

Falso

L'azienda agricola non può gestire da solo la logistica dei prodotti.

Vero

Falso

Un criterio importante per un'azienda di ristorazione nella scelta di un fornitore è la sua vicinanza alla zona

Vero

Falso

Una volta finiti gli studi, il proprietario della pizzeria sapeva esattamente cosa significa la certificazione bio

Vero

Falso

Gli ospiti della pizzeria non conoscono l'azienda che fornisce la farina alla pizzeria:

Vero

Falso

In quale regione dell'Ungheria si trova la sua attività di ristorazione?

Regione di Debrecen

Regione di Mátra-Bükk

Nyírség centrale

In quale regione vinicola dell'Ungheria si trova l'azienda agricola?

Regione vinicola della Pannonia superiore

Regione vinicola del Tokaj

Regione vinicola del Balaton

Regione vinicola del Danubio

L'attività di ristorazione utilizza solo prodotti provenienti da fornitori esterni.

Vero

Falso

Quanti ettari coltiva l'azienda agricola?

35 ha

10 ha

5 ha

20 ha

L'azienda agricola si dedica esclusivamente alla produzione di vino.

Vero

Falso

Quali sono i vini classici del Tokaj?

furmint, kékfrankos, kadarka

lime, blue port

zenit, acero, furmint

furmit, giallo e lime

A rövid ellátási lánc azt jelenti, hogy közvetlenül a termelőtől szerezzük be a szükséges alapanyagokat.

Igaz

Hamis

A vendéglátó vállalkozás kizárólag éttermi szolgáltatást nyújt a vendégei számára.

Igaz

Hamis

Egyik vállalkozás sem használ megújuló energiaforrást.

Igaz

Hamis



Raccolta di informazioni sulla regione

1. Dove si trova in Italia e com'è la regione?

- Nome della regione, località, centro
- Zone più importanti
- Topografia
- Idrografia: laghi, fiumi, mare

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Funded by
the European Union**



HAND IN HAND

2. Quali sono le famose attrazioni turistiche della regione?

- **ambiente:** risorse naturali, parchi nazionali, parchi naturali, terme ecc.
- **cultura:** diversità etnica, siti del patrimonio mondiale, città storiche, castelli, monumenti ecc.
- **gastronomia:** eventi, fiere

[illegible]

**Funded by
the European Union**



Quali sono le materie prime e i prodotti più importanti della regione? Scrivetene almeno 5. Descrivete perché sono diversi questi 5 prodotti da quelli di altre regioni in Italia?

- caratteristiche climatiche
- caratteristiche del suolo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Funded by
the European Union**



Per quali specialità alimentari è famosa questa regione? Scrivete almeno 5 piatti, e descrivete la storia di uno di questi.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Funded by
the European Union**



Ritenete che nella regione sia piú forte il turismo o l'agricoltura? Fate una ricerca, sostenete l'affermazione in qualche modo.

- numero di aziende
- statistiche

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Funded by
the European Union**



Raccolta di informazioni sulle aziende di ospitalità

Che tipo di azienda è?

- Quali prodotti e servizi hanno?
- Dove si trova?
- Quando è stata costituita?
- Chi lavora nell'azienda?
- È un'azienda familiare?
- Quanto è grande (fatturato, numero di dipendenti, dimensioni)?
- Cosa ne pensate del marketing e del branding dell'azienda? Che tipo di canali utilizza per farsi vedere?
- Quanta concorrenza c'è nella zona in cui si trova?
- Come si differenziano dalla concorrenza?
- Quali sono i loro punti di forza?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Funded by
the European Union**



**Funded by
the European Union**



Raccolta di informazioni sulle aziende agricole

- Quali materie prime, prodotti (trasformati) e servizi hanno?
- Dove si trova?
- Quando è stata costituita?
- Chi lavora nell'azienda?
- È un'azienda familiare?
- Quanto è grande (fatturato, numero di dipendenti, dimensioni)?
- Cosa ne pensate del marketing e del branding dell'azienda? Che tipo di canali utilizza per farsi vedere?
- Quanta concorrenza c'è nella zona in cui si trova?
- Come si differenziano dalla concorrenza?
- Quali sono i loro punti di forza?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

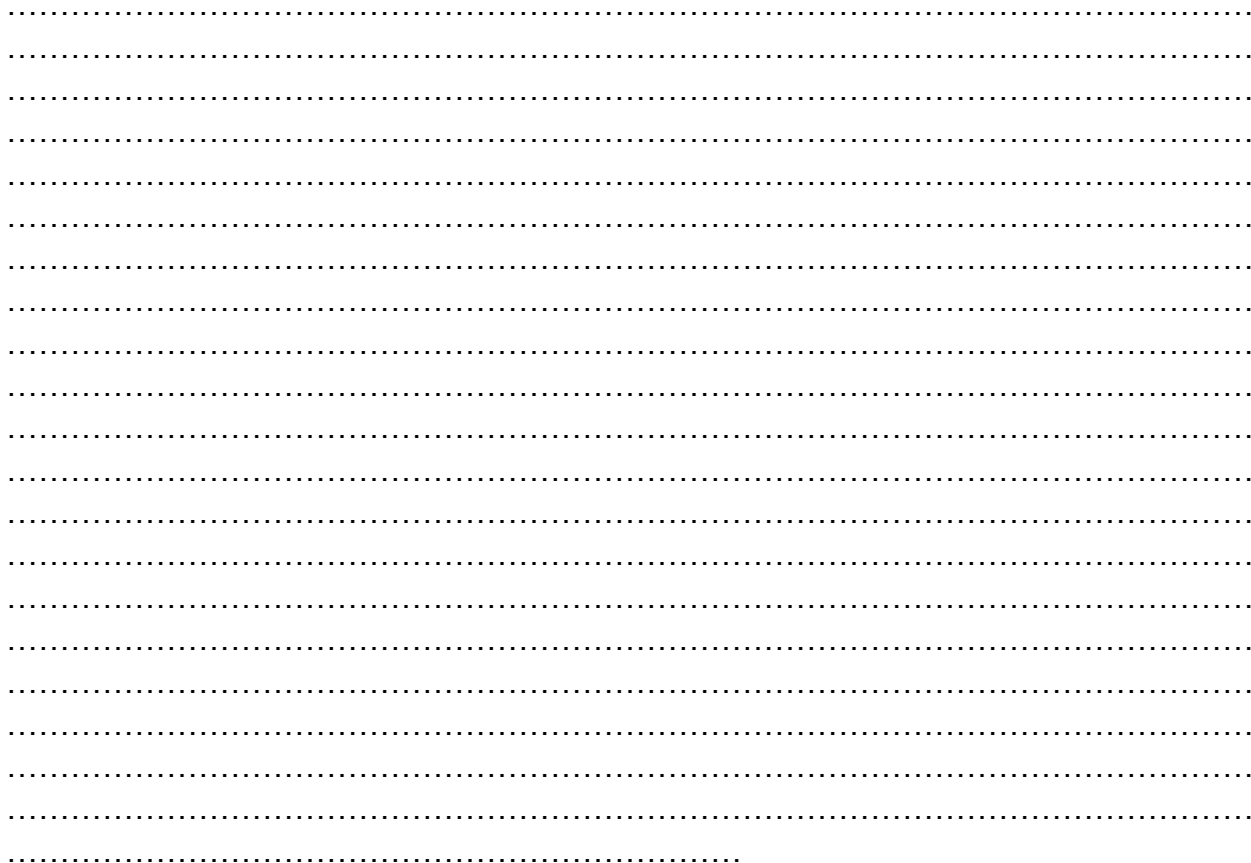
.....

.....

.....



**Funded by
the European Union**





Nome dell'azienda/istituzione

Oggetto: minuscolo, conciso, parola chiave

Indirizzo dell'azienda/istituzione

Nome del rappresentante ufficiale

Titolo e funzione del rappresentante ufficiale

Formula di apertura (es. Egregio Signor Proprietario, – con iniziali maiuscole per ogni parola)

Testo della lettera ufficiale

1. Il/La sottoscritto/a XY si rivolge cortesemente a Lei con la seguente richiesta...
2. Corpo del testo:
 - motivo per cui lo contattiamo
 - link al questionario: INSERIRE QUI IL LINK AL QUESTIONARIO
 - Includere una scadenza entro cui rispondere

Ringraziamenti

Data e luogo

Distinti saluti:

Città, 2025

Firma, titolo