



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



all. 20

	SCHEDA UDA 3 RACCONTI DEL TERRITORIO TOSCANO
1. Titolo UdA	<p>RACCONTI DEL TERRITORIO: LA TOSCANA</p> <p><i>L'UdA è riferita a attività interna con solo risorse interne</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Docenti di asse (insegnamenti principali): accoglienza, tecniche di comunicazione diritto e tecniche amministrative arte e territorio per la creazione delle performance- Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, scienze dell'alimentazione
2. Contestualizzazione	<p>La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del secondo periodo didattico del triennio degli studenti, si basa sul consolidamento della competenza professionale di indirizzo in riferimento alla cultura del territorio, collegando i saperi di base e attivando la correlazione tra le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali in relazione all'area professionale di riferimento.</p> <p>Il focus dell'UdA rispetto agli assi culturali e ai profili di indirizzo è centrato in particolare sul racconto delle tradizioni e eccellenze toscane. Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare con il pubblico, confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le opportunità creative e le difficoltà gestionali di una impresa alberghiera e imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione. Allo stesso tempo agevola il rapporto positivo nel nuovo gruppo classe.</p>
3. Destinatari	Alunni delle classi Terze IPSAR: Accoglienza
4. Monte ore complessivo	Metà marzo - Fine aprile - 6 settimane - 100 H totali



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



5. Situazione/problem a/tema di riferimento dell'UdA	<p>itinerario Il compito di realtà è partecipato in hall, bar a al tavolo nei 2 giorni da almeno un docente per Asse: dalle 13 saranno al tavolo per valutare le performance con un block notes ciascuno contenente gli indicatori relativi alla competenza del proprio asse disciplinare. Il voto del prof. di Sala, Accoglienza e Cucina verrà poi sommato agli altri a fine servizio ed avrà un peso percentuale maggiore.</p>
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<p><u>ciclo Cliente</u> (ATU) e brochure di presentazione del viaggio</p>
Competenze target	<p>ASSE DEI LINGUAGGI ITA -Competenza intermedia n° 2 area generale all. B linee guida Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. -Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.</p> <p>LINGUE -Competenza intermedia n° 5 area generale all. B linee guida Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>ASSE STORICO-SOCIALE RELIGIONE STORIA -Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



STORIA E ARTE E TERRITORIO

-Competenza intermedia n° 3 area generale all. B linee guida

Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.

SCIENZE MOTORIE

-Competenza intermedia 9 area generale all. B linee guida

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.

-Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida

Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento

ASSE MAT.

-Competenza intermedia n°12 area generale all. B linee guida

Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

-Competenza intermedia n° 8 area generale all. B linee guida

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA

-Competenza intermedia n°1 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

-Competenza intermedia n°2 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

-Competenza intermedia n°3 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

-Competenza intermedia n° 4 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

-Competenza intermedia n° 5 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



una modifica del proprio operato.

-Competenza intermedia n° 6 all. 2g dm 92 del 2018

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

-Competenza intermedia n° 7 all. 2g dm 92 del 2018

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

-Competenza intermedia n°8 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.

-Competenza intermedia n° 9 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

-Competenza intermedia n° 10 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

-Competenza intermedia n° 11 all. 2g dm 92 del 2018

Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

-Competenza intermedia n°1 area generale all. B linee guida:

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

-Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida

Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento

-Competenza intermedia n° 10 area generale all. B linee guida

Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

-Competenza intermedia n° 11 area generale all. B linee guida

Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.

TUTTI

-Competenza intermedia n°4 area generale all. B linee guida

Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



	<p>culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> <p>-Competenza intermedia n°7 area generale all. B linee guida Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>-Competenza intermedia n° 8 area generale all. B linee guida Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <p>-Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento</p>
8. Saperi essenziali	<p>- <i>Prerequisiti</i> Conoscenza dei saperi di base del servizio professionale in cucina, al ristorante, al bar o nell'accoglienza ricettiva (a seconda dell'indirizzo).</p> <p>- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i> Creatività e organizzazione. Conoscenza della tradizione e cultura toscana.</p>
9. Insegnamenti coinvolti	<p>- <i>Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:</i> Italiano 20 h Francese 8 h Inglese 8 h Spagnolo 8 h Storia 10 h Matematica 6h Scienze Motorie 8 h Religione 2 h Alimentazione 6 h Arte e territorio 3 h Accoglienza 24 h + 6 performance Sala 24 h (in Eno 12) + 6 performance Cucina 24 h (in Sv 12) + 6 performance</p>
10. Attività degli studenti	<p>- <i>Fasi da svolgere:</i> Fasi da svolgere per il compito autentico <u>ACCOGLIENZA</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaborare una proposta di itinerari con soste in hotel con ispirazione alla storia, alle tradizioni enogastronomiche, alla cultura e all'arte toscana FASE A • calcolare i costi FASE A • realizzare una brochure di presentazione del viaggio da distribuire al momento della performance al ristorante didattico FASE A



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



	<ul style="list-style-type: none">• Il prof. di Accoglienza seleziona le brochure da distribuire nel giorno di servizio sulla base delle vostre proposte/brochure FASE B• Svolgere tutto il ciclo Cliente per Accoglienza (registrazione prenotazioni e gestione evento e materiali informativi) per la performance FASE B <p>- <i>Contenuti essenziali delle attività</i></p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <ul style="list-style-type: none">- Italiano: La letteratura toscana come fonte storica per creare racconti enogastronomici e sul territorio.- Inglese / Francese / Spagnolo: la traduzione dell'itinerario CLIL I MEDICI https://aefirenze.it/en/blog/314-blog-eng/florentine-women/1617-catherine-de-medici <p>ASSE STORICO SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none">- Religione: i luoghi della Toscana- Storia: Il Territorio toscano come fonte storica; il caso della famiglia Medici.- Arte e territorio: Florentine Madonnas- Scienze Motorie: gli itinerari del territorio e le attività per il benessere <p>ASSE MATEMATICO</p> <ul style="list-style-type: none">- Matematica: I costi del viaggio <p>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</p> <p>Scienze dell'alimentazione: le calorie dei singoli piatti realizzati e dei vini utilizzati</p> <ul style="list-style-type: none">- Laboratorio di Accoglienza Turistica: Scegliere un albergo presente sul territorio toscano e creare un tour intorno; presentare il territorio scelto- Diritto e tecniche amministrative: Gestione amministrativa del del viaggio (business plan)- Tecniche di comunicazione: Comunicare le bellezze del territorio per la fidelizzazione del cliente (ATU) <p>- <i>Modalità:</i> Simulazioni in laboratorio Cooperating learning Lavoro di gruppo</p>
11. Attività di accompagnamento dei docenti	<ul style="list-style-type: none">- <i>Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste:</i> Lezione frontale: visione dei video e scelta dei prodotti/luoghi Lavoro di gruppo ed individuale a scuola ed a casa Imparare facendo: realizzazione della performance live sulla base delle scelte Scaffolding Dibattito: riflettere sull'esperienza Feedback



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



	<p>Autovalutazione</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Processi cognitivi principali associati alle attività degli studenti e da supportare da parte dei docenti e/ tutor:</i> <p>Consapevolezza, percezione, intuizione, pensiero, memoria, attenzione, conoscenza, riconoscimento, abilità, comprensione</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Materiali:</i> libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video- <i>Spazi:</i> laboratori scolastici, aula, hall della scuola, LIM, ristorante, bar
12. Prodotti /realizzazioni in esito	<ul style="list-style-type: none">- <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i> Video delle performance realizzati dai docenti di sostegno per metacognizioni seguenti. Presentazioni multimediali e brochure cartacee realizzati dai ragazzi
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none">- <i>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</i> <p><u>Per la performance individuale</u>, gli insegnanti di ogni asse effettueranno delle valutazioni relative alle loro materie secondo la griglia in uso dalla Commissione Nuovi Professionali (ALL 8)</p> <p><u>Per la certificazione delle competenze raggiunte</u>, i docenti delle discipline che hanno partecipato all'UDA compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali</p> <p><u>Per l'autovalutazione</u>, gli alunni compileranno la scheda con il docente coordinatore o del Tutor; l'autovalutazione ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Peso dell'UdA in termini di voti:</i> viene deciso da ogni disciplina individualmente da ogni singolo docente sulla base del monte ore dedicato.

<p>Scheda consegne per gli studenti</p> <p>UDA 3</p> <p>“RACCONTI DI TERRITORIO viaggio</p>	<p>Classi terze</p> <p>Inserire i seguenti <u>CONTENUTI DISCIPLINARI:</u></p> <p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <ul style="list-style-type: none">• Italiano: La letteratura toscana come fonte storica per la creatività culinaria, creare racconti enogastronomici e sul territorio• Inglese / Francese / Spagnolo: la traduzione del menù <p>ASSE STORICO SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none">• Religione: l'origine religiosa delle pietanze nel menù• Storia: Il Territorio toscano come fonte storica per la creatività culinaria• Arte e territorio: L'arte toscana come fonte storica per la creatività culinaria• Scienze Motorie: gli itinerari del territorio e le attività per il benessere <p>ASSE MATEMATICO</p>
--	---



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel. 0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



turistico enogastrono mico nella mia regione”

differenza con
UDA SUL
TERRITORIO DEL
BIENNIO:

in 1°: Da
Rosignano ad un
altro comune della
COSTA DEGLI
ETRUSCHI

in 2°
5 tappe nella
PROVINCIA DI
LIVORNO

dunque in 3°
LA REGIONE
TOSCANA

- **Matematica:** La tabella calorica del menù (i costi del viaggio per ACC.)

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO (Inserire le materie del proprio indirizzo)

- **Scienze dell'alimentazione:** le calorie dei singoli piatti realizzati e dei vini utilizzati
- **Laboratorio di enogastronomia:** Eccellenze e tradizioni toscane
- **Laboratorio di Sala e Vendita:** Eccellenze e tradizioni toscane
- **Laboratorio di Accoglienza Turistica:** Scegliere un albergo presente sul territorio toscano e creare un tour intorno; presentare il territorio scelto
- **Diritto e tecniche amministrative:** Gestione amministrativa del menù e/o del viaggio (business plan)
- **Tecniche di comunicazione:** Comunicare le bellezze del territorio per la fidelizzazione del cliente

-

Fasi da svolgere per il compito autentico **ACCOGLIENZA:**

- elaborare una proposta di itinerari con soste in hotel con ispirazione alla storia, alle tradizioni enogastronomiche, alla cultura e all'arte toscana FASE A
- calcolare i costi FASE A
- realizzare una brochure di presentazione del viaggio da distribuire al momento della performance al ristorante didattico FASE A
- Il prof. di Accoglienza seleziona le brochure da distribuire nel giorno di servizio sulla base delle vostre proposte/brochure FASE B
- Svolgere tutto il ciclo Cliente per Accoglienza (registrazione prenotazioni e gestione evento e materiali informativi) per la performance FASE B

NB: Il giorno del servizio i professori (almeno uno per asse) dalle 13 saranno al tavolo per valutare le performance con un block notes ciascuno contenente gli indicatori relativi alla competenza del proprio asse disciplinare. Il voto del prof. di Sala, Accoglienza e Cucina verrà poi sommato agli altri a fine servizio: ma *potrà ribaltare il risultato...* perché il suo peso è maggiore.