



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



Sezioni	ALL.14
1) Titolo UdA	scheda uda 2.2 NOI E GLI ALTRI IN VINO VERITAS
2) Competenze target da promuovere	<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI Competenze</b></p> <p><b>-Competenza intermedia n° 2 area generale all. B linee guida</b> Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. ITALIANO</p> <p><b>-Competenza intermedia n°4 area generale all. B linee guida</b> Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. ITALIANO</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 5 area generale all. B linee guida</b> Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. LINGUE</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida</b> Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. LINGUE E ITALIANO</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 7 area generale all. B linee guida</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete ITALIANO E TIC</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 8 area generale all. B linee guida</b> Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. TIC</p> <p><b>ASSE STORICO SOCIALE Competenze</b></p> <p><b>-Competenza intermedia n°1 area generale all. B linee guida:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. TUTTI</p> <p><b>-Competenza intermedia n°3 area generale all. B linee guida:</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo STO E REL</p> <p><b>-Competenza intermedia n°4 area generale all. B linee guida:</b> Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture STO E REL</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 6 area generale all. B linee guida</b> Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. STO E REL</p> <p><b>-Competenza intermedia 9 area generale all. B linee guida</b> Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. SCIENZE MOTORIE</p> <p><b>-Competenza intermedia n°10 area generale all. B linee guida:</b> Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia. DIRITTO</p> <p><b>ASSE MATEMATICO Competenze</b></p> <p><b>-Competenza intermedia 11 area generale all. B linee guida</b> Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p><b>-Competenza intermedia n°10 area generale all. B linee guida:</b> Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</p> <p><b>-Competenza intermedia n°8 area generale all. B linee guida:</b> Utilizzare i principali</p>



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

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



	<p>dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy</p> <p><b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO Competenze</b></p> <p><b>-Competenza intermedia n°1 all. 2g dm 92 del 2018</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, <b>organizzazione e commercializzazione dei servizi</b> e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p><b>-Competenza intermedia n°2 all. 2g dm 92 del 2018</b> Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di <b>vendita</b> di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p><b>-Competenza intermedia n°3 all. 2g dm 92 del 2018:</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 4 all. 2g dm 92 del 2018</b> Applicare <b>procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi</b> in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 6 all. 2g dm 92 del 2018</b> Applicare procedure di base per la cura del <b>ciclo cliente</b> in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>-Competenza intermedia n°8 all. 2g dm 92 del 2018</b> Applicare i principi essenziali dell'eco <b>sostenibilità</b> ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche + SCIENZE</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 9 all. 2g dm 92 del 2018</b> Eseguire compiti semplici di <b>comunicazione</b> professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 11 all. 2g dm 92 del 2018</b> Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <b>promozione</b> dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza + SCIENZE</p> <p><b>-Competenza intermedia n° 3 all. B dm 92 del 2018</b> Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati SOLO GEO</p>
3) Monte ore complessivo	120 ORE
4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati	<p><b>Asse dei linguaggi</b> <b>Italiano:</b> l'articolo di giornale <b>Lingue:</b> describing people; Le parole della sicurezza (es: safety &amp; security) nelle frodi dei vini describing places Réserver/Acheter un service temporisé; Raconter une journée spéciale. Description De Personas Y Lugares (SER/ESTAR)</p> <p><b>Asse matematico</b> <b>Matematica:</b> Rappresentazione dei dati; percentuali, la riprova, la media, l'importanza dell'errore.</p> <p><b>Asse scientifico tecnologico</b> <b>Laboratorio di Accoglienza Turistica:</b> Pre-check-in; check-in creazione del sito del front office La gestione dei flussi, la divisa, le norme anti incendio (scuola, hote,l bar e ristoranti)</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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



	<p><b>Scienze degli alimenti:</b> digestione dei nutrienti e loro destino funzionale. destino metabolico dell'alcool; etichetta del vino; food safety and food security</p> <p><b>Laboratorio di enogastronomia:</b> Utilizzo del vino in Cucina, la marinatura, norme di sicurezza, pericoli e rischi nell'ambiente di lavoro</p> <p><b>Laboratorio di Sala e Vendita:</b> Carta dei vini della Costa degli Etruschi; norme di sicurezza e HACCP</p> <p><b>TIC:</b> Il powerpoint, i mezzi di comunicazione. Internet, i social... Comunicare, condividere e collaborare in rete</p> <p><b>Scienze:</b> patologie legate al consumo di alcool</p> <p><b>Geografia:</b> La popolazione, la geografia delle religioni e delle lingue, le migrazioni</p> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <p><b>Storia:</b> La storia del vino, preparare un banchetto romano</p> <p><b>Religione:</b> valore simbolico del vino nel cristianesimo</p> <p><b>Diritto ed economia:</b> Rischio alto nel settore enogastronomico e sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p><b>Scienze Motorie:</b> CON-TATTO: conosco me stesso, gli altri, mi rispetto e assumo uno stile di vita sano *ALCOOL E SPORT...BINOMIO POSSIBILE?*; cenni di norme di primo soccorso e prevenzione</p>
5) <b>Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti</b>	<p>Il compito autentico rappresentato sarà la produzione di una presentazione in power point dove saranno evidenziati gli aspetti nutrizionali del vino e le ricadute sulla salute; sarà evidenziato anche il valore culturale nelle società del vino</p>
6) <b>Attività degli studenti</b>	<p>Indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fasi da svolgere :</li> <li>1. presentazione dell'UDA. Specificazione delle consegne e formazione dei gruppi di lavoro</li> <li>2. raccolta e selezione delle informazioni</li> <li>3. progettazione del modello ppt</li> <li>4. attività di laboratorio</li> <li>5. traduzione in lingua delle slides</li> <li>- contenuti essenziali delle attività</li> <li>- modalità didattiche: la classe durante la preparazione del power point è divisa in gruppi, ognuno dei quali produrrà una presentazione da esporre. Durante l'esposizione ogni alunno esporrà una parte dell'elaborato. Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</li> </ul>



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



	<p>-modalità di verifica: Il lavoro sarà valutato in base a quello che gli studenti saranno stati in grado di realizzare e in che modo saranno stati in grado di esporlo. Sarà valutato l'impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità ed atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo.</p> <p><b>Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Asse Matematico 100%</b></li><li>● <b>Asse Linguistico 100%</b></li><li>● <b>Asse Scientifico-tecnologico 100%</b></li><li>● <b>Asse Storico-sociale 100%</b></li></ul>
<b>7) criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</b>	<p>Criteri di valutazione</p> <p><u>Per la produzione della presentazione in power point:</u> gli insegnanti presenti durante l'esposizione del compito di realtà effettueranno delle valutazioni relative al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla commissione nuovi professionali.</p> <p><u>Per la certificazione delle competenze raggiunte,</u> i docenti delle discipline che hanno partecipato all'UDA compileranno la griglia sul Drive di valutazione per ambiti e per competenze professionali</p> <p><u>Per l'autovalutazione,</u> gli alunni compileranno la scheda con il docente coordinatore dell'UDA; l'autovalutazione ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza</p>
<b>8) rubrica di valutazione</b>	<p>Rubrica valutativa di prodotto</p> <p>Rubrica valutativa metacognitiva (scheda di autovalutazione degli studenti)</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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



## Scheda consegne per gli studenti

### UDA 2.2

NOI E GLI  
ALTRI

In vino veritas

## Classi seconde

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 2° ANNO:**  
produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO:**

A gruppi di 3/4 alunni/e:

- preparare un power point sugli effetti dell'alcol sulla salute inserendo i racconti interdisciplinari legati al vino affrontati nelle varie materie valutando gli aspetti socio-culturali, per sviluppare competenze sulla valorizzazione di un prodotto del territorio (il vino)

Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI:**

### Asse dei linguaggi

#### ● Italiano:

- La comunicazione in power point
- Lettura di articoli di giornale da cui trarne uno nuovo originale

#### ● Lingue:

##### Inglese:

- describing people;
- describing places.

##### Francese

- Le service des boissons à la table
- Petit dialogue entre le garçon (serveur) et le client

#### Spagnolo:

- El servicio de bebidas y vinos a la mesa
- Breve dialogo camarero-cliente
- Ir de botellón

### Asse matematico

#### Matematica:

- Rappresentazione dei dati;
- Percentuali

### Asse scientifico tecnologico

#### ● Laboratorio di Accoglienza Turistica:

- Pre check in e Check in
- Il turismo enogastronomico
- La strada del vino "Costa degli Etruschi"
- visita ad una cantina con degustazione

#### ● Scienze degli alimenti:

- Digestione dei nutrienti e loro destino funzionale.
- Effetti dell'alcol sulla salute.



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](http://www.isismattei.org) – E-mail [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC:  
[liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)



● **Laboratorio di enogastronomia:**

- Utilizzo del vino in Cucina
- La marinatura con vino degli alimenti

● **Laboratorio di Sala e Vendita:**

- La produzione del vino
- Disciplinari di produzione del vino (CENNI)
- Regole per la compilazione di una carta vini
- I vini della Costa degli Etruschi (cenni)

● **TIC:**

- Il powerpoint
- I mezzi di comunicazione.
- Internet, i social...
- Comunicare, condividere e collaborare in rete

● **Scienze:**

- Le caratteristiche comuni dei viventi: i lieviti nella fermentazione alcolica

● **Geografia:**

- La Terra e gli ambienti naturali
- L'attività del settore primario: le coltivazioni della vita

**Asse storico sociale**

● **Storia:**

- La storia del vino
- Preparare un banchetto romano

● **Religione:**

- Valore simbolico del vino nel cristianesimo

● **Diritto ed economia:**

- Normativa sulla somministrazione e vendita dell'alcol

● **Scienze Motorie:**

- CON-TATTO: conosco me stesso, gli altri, mi rispetto e assumo uno stile di vita sano
- "ALCOOL E SPORT...BINOMIO POSSIBILE?"