



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. 17	SCHEDA UDA 2.3 NOI E IL NOSTRO TERRITORIO
1. Titolo Uda	UDA 2.3 NOI E IL NOSTRO TERRITORIO L'Uda è riferita a attività interna con solo risorse interne di tutti i docenti del CdC - Docenti di asse (insegnamenti principali): accoglienza, cucina e sala - Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, spagnolo, francese, religione, scienze motorie, matematica, religione, scienze dell'alimentazione.
2. Contestualizzazione	In relazione al percorso formativo degli studenti, l'UDA 2.3 NOI E IL NOSTRO TERRITORIO vuole stimolare e sviluppare le capacità relazionali e comunicative degli studenti calandoli in una simulazione di impresa AGENZIA DI VIAGGI riconducibile all'asse tecnico professionale enogastronomico e di promozione e accoglienza turistica con valorizzazione dei prodotti e servizi del territorio. Potenziamento e sviluppo dell'Uda 1.3 delle classi prime con approccio di Ricerca-azione che permette nelle classi seconde ancora una maggiore consapevolezza delle risorse culturali, enogastronomiche e ricettive ora ampliato a tutta la Provincia (isole escluse perché programma di 4°) e l'hinterland con più tappe e prodotti.
3. Destinatari	Classi Seconde IPSAR
4. Monte ore complessivo	100/140 ore complessive Dal 14 MARZO a maggio
5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'Uda	L'Ufficio Turistico di Livorno ha commissionato la realizzazione di un ITINERARIO nella Provincia di Livorno con almeno 5 TAPPE (partendo da Livorno e arrivando a Piombino, isole escluse) dove predisporre dei banchetti di degustazione di prodotti tipici enogastronomici. Simula quindi di essere una Agenzia di Viaggi che propone all'Ufficio la RELAZIONE TECNICA dettagliata del progetto dell'itinerario con la descrizione di ciascuna tappa che valorizzi le potenzialità paesaggistiche, storico-artistiche, relative alla biodiversità ed enogastronomiche legate al territorio della Provincia e al suo entroterra vicino. Puoi utilizzare un modello open source di Documenti di Gsuite e completare il lavoro su Travel o su qualsiasi altro sistema di geolocalizzazione digitale o cartaceo.
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	Gli studenti dovranno immedesimarsi nelle attività imprenditoriali di una agenzia turistica e progettare un pacchetto di almeno 5 tappe di degustazione o d'arte sul territorio della Provincia di Livorno. Per far questo dovranno immaginare un target di clientela (coppie famiglie, escursionisti ecc..) e proporre attività di scoperta del territorio associate al soggiorno coerenti con il target individuato.
7. Saperi essenziali e Competenze target <u>NOTA BENE:</u> dovrebbero essere tutte tranne la 1, 2, 3 e 5 del 2G <u>da sviluppare in UDA 2.4 sweet check out di fine maggio</u>	ASSE DEI LINGUAGGI ITALIANO: <i>La letteratura del territorio: Carducci e Caproni. Il testo espositivo informativo descrittivo e la relazione tecnica. La provincia di Livorno e le arti. per Competenza intermedia n° 2 all. 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. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un</i>



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



uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive e **Competenza intermedia n° 6 all. B** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.

GEOGRAFIA: Le risorse ambientali e economiche del territorio. Le ipopieve della nostra zona. I Comuni e le Province della Costa degli Etruschi. La geolocalizzazione per **Competenza intermedia n° 3 all. B** Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.

INGLESE, FRANCESE, SPAGNOLO: la descrizione in lingua di territori, cibi e attività ricettive per **Competenza intermedia n° 5 all. 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.

ASSE STORICO SOCIALE

STORIA: Le origini romane del territorio. Il banchetto romano per **Competenza intermedia n°4 all. 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.

RELIGIONE: La via Francigena per **Competenza intermedia n°4 all. 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.

DIRITTO: Elementi di legislazione ambientale: parchi aree protette riserve naturali; cenni di budgeting-reporting aziendale per **Competenza intermedia n°8 all. 2g** Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche (con accoglienza)

SCIENZE MOTORIE: incontri ravvicinati con ambienti del territorio per **Competenza 9 all. B** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo e **Competenza intermedia n° 6 all. B** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: l'uso delle carni nei piatti tipici e storici della Toscana per **Competenza intermedia n°7 all 2g** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti e per **Competenza intermedia n°11 all 2g** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza e per **Competenza intermedia n° 4 all. 2g** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA : il processo di vinificazione e le cantine del territorio con produzioni tipiche analisi di varietà e vigneti (Bolgheri e Castagneto) per **Competenza intermedia n°7 all 2g** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e



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



secondo criteri prestabiliti e per **Competenza intermedia n°11 all 2g** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza e per **Competenza intermedia n° 4 all. 2g** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: Eccellenze del territorio: le principali tipologie di offerte turistiche integrate (esempio su territorio) e le offerte dei parchi per **Competenza intermedia n° 10 all. 2g** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione (con Diritto e Economia) e per **Competenza intermedia n°7 all 2g** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. e per **Competenza intermedia n°11 di indirizzo all 2g dm 92 del 2018** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE: La dieta mediterranea e il calcolo del valore energetico di un piatto tipico per **COMPETENZA 6/AlI2g** "Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione". e per **COMPETENZA 4/alI2g** predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di per **COMPETENZA 8/AlI2g** "Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche"

SCIENZE BIOLOGIA: la classificazione degli esseri viventi fino al riconoscimento specie specifico (biodiversità), e la sua utilità nel riconoscimento ed uso delle materie prime per la costruzione dei piatti tipici per **Competenza intermedia n°8 all. 2g** Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche

TIC: la formattazione di una relazione tecnica e strumenti di scrittura per **Competenza intermedia n°7 all. B** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. e **Competenza intermedia n° 8 all. 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.

ASSE MATEMATICO

MATEMATICA: Cenni di storia della matematica locale e Equivalenze: km e distanze aree; calcolo dei costi del pacchetto in tabella (da relazionarsi con tic e accoglienza); per **COMPETENZA 12** applicazione dei concetti e strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche e con **COMPETENZA 8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete



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



	<i>nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy (da relazionarsi con tic)</i>
8. Attività degli studenti	<ul style="list-style-type: none">• modalità: in coppia, extra scuola (con ore di tic per revisione)• In 9 settimane dal 14 marzo:• risorse a disposizione (schemi, appunti, immagini) consegnate dai docenti anche su Classroom• utilizzo di softwares opensource Documenti di GSuite <p>- fasi da svolgere per i docenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• inizieranno a fornire materiali su Classroom e lezioni per 3 settimane da lunedì 14 marzo mettendo in secondo piano l'UDA 1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE• abbinamento in coppia degli studenti• dal 4 aprile potranno visionare a distanza i lavori degli studenti ed eventualmente reindirizzarli poiché gli studenti inizieranno a condividere la relazione tecnica sul Drive al tutor della classe che provvederà a condividere con il Cdc . La scadenza di consegna è il 3 maggio.• Durante il mese di maggio gli studenti esporranno i lavori ai docenti nelle loro ore di lezione - nelle date che saranno in seguito comunicate (tutto dovrà essere concluso entro il 20 maggio) - come se i docenti fossero l'Ufficio turistico che ha commissionato il lavoro.• Le valutazioni intermedie finali per assi verranno poi riportate nel Certificato delle Competenze in sede di scrutinio: da rilasciare a fine biennio e che sarà aggiornato durante gli anni del triennio: nel caso del non raggiungimento delle stesse si segna "livello INIZIALE - D". <p>- fasi da svolgere per gli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- approfondimento dei materiali forniti dai docenti con ricerca personale e in rete dei luoghi da inserire nell'itinerario e dei dati utili; inserimento dei CONTENUTI DISCIPLINARI dai vari assi culturali (di cui al precedente punto 7)- rielaborazione contenuti;- preparazione in coppia della RELAZIONE TECNICA DETTAGLIATA da presentare all'Ufficio turistico;- creazione della mappa digitale con Mymaps da Google Drive o altro sistema di geolocalizzazione. Su My Maps le mappe vengono create con un livello, ma ne puoi avere fino a 10. <ol style="list-style-type: none">1. Accedi a MyMaps . Apri o crea una mappa. I livelli vengono mostrati nella casella a sinistra.2. Apporta le modifiche desiderate: Aggiungi un livello: fai clic su Aggiungi livello, poi fai clic sul suo titolo e aggiungere un nome. Inserisci nella descrizione la sintesi della relazione tecnica. Inserisci una foto.3. Puoi spostare gli elementi di una mappa tra i livelli, sceglierne i colori e le icone oppure modificarne le informazioni.4. Per ultimo collega le tappe. <p>NB: Lavora sul livello successivo quando hai finito il precedente: altrimenti rischi di fare confusione nella casella a sinistra</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



9. Attività di accompagnamento dei docenti	- Utilizzare modalità: a coppia, lavoro in aula, laboratorio ed extra scuola - i <i>processi cognitivi principali associati</i> alle attività degli studenti sono: analisi, scelta, generalizzazione, consequenzialità e coerenza logica
10. Prodotti /realizzazioni in esito	Le relazioni dei singoli studenti verranno condivise con il consiglio di classe in una cartella apposita creata dal tutor in Google drive
11. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	- i docenti singolarmente valutano la propria disciplina con il peso relativo alle ore dedicate - in seguito si riuniscono collegialmente per la valutazione delle competenze da certificare relativa al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla Commissione Nuovi professionali (All. 10 e All10uno). <u>Per la certificazione delle competenze raggiunte</u> , i docenti quindi compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali DA CERTIFICARE A FINE BIENNIO e nel caso del non raggiungimento delle stesse si segna "livello INIZIALE - D" . <u>Per l'autovalutazione</u> , gli alunni compileranno dopo la consegna la scheda con il docente tutor; l'autovalutazione ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza.

Scheda consegne per gli studenti

UDA 2.3 NOI E IL NOSTRO TERRITORIO

Classi SECONDE

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE**: produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO**:

Produci un **itinerario** e **scrivi una relazione tecnica** da spedire all'Ufficio turistico della Provincia di Livorno che metta in evidenza: le **potenzialità enogastronomiche legate al territorio della Provincia e il suo entroterra** (isole escluse) **da Livorno a Piombino**; gli **strumenti che utilizzerai per valorizzare** le risorse enogastronomiche del territorio; l'eventuale collaborazione con gli altri operatori del settore. Raccogli informazioni e dati utili.

- modalità: a coppia, extra scuola
- In 9 settimane dal 14 marzo: i docenti inizieranno a fornirvi materiali e farvi lezione per 3 settimane. Sarete abbinati a un vostro compagno. Dal 4 aprile inizierete a condividere la vostra relazione tecnica con i docenti sul Drive. La scadenza di consegna è il 3 maggio. Durante il mese di maggio esporrete i vostri lavori ai docenti nelle date che vi saranno in seguito comunicate (entro il 20 maggio) come se i docenti fossero l'Ufficio turistico che vi ha commissionato il lavoro.
- risorse a disposizione (schemi, appunti, immagini) consegnate dai docenti anche su Classroom
- utilizzo di softwares opensource Documenti di GSuite utilizzando un modello

Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI**:

ASSE DEI LINGUAGGI

ITALIANO: La letteratura del territorio: Carducci e Caproni. La provincia di Livorno e le arti. Il testo espositivo informativo descrittivo e la relazione tecnica.



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



GEOGRAFIA: Le risorse ambientali e economiche del territorio. Le ippovie della nostra zona. I Comuni e le Province. La geolocalizzazione.

INGLESE, FRANCESE, SPAGNOLO: la descrizione in lingua di territori, cibi e attività ricettive.

ASSE STORICO SOCIALE

STORIA: Le origini romane del territorio. Il banchetto romano

RELIGIONE: La via Francigena, il Santuario di Montenero

DIRITTO: I Comuni e le Province. Elementi di legislazione ambientale: parchi aree protette riserve naturali; cenni di budgeting-reporting aziendale

SCIENZE MOTORIE: incontri ravvicinati con ambienti del territorio

ASSE MATEMATICO

MATEMATICA: Cenni di storia della matematica locale e Equivalenze: km e distanze aree; calcolo dei costi del pacchetto in tabella

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: l'uso delle carni nei piatti tipici e storici della Toscana

LABORATORIO DI SALA E VENDITA : il processo di vinificazione e le cantine del territorio con produzioni tipiche analisi di varietà e vigneti (Bolgheri e Castagneto)

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA: Eccellenze del territorio le principali tipologie di offerte turistiche integrate: esempio su territorio e le offerte dei parchi

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE: La dieta mediterranea e calcolo del valore energetico di un piatto tipico

SCIENZE BIOLOGIA: la classificazione degli esseri viventi fino al riconoscimento specie specifico (biodiversità), e la sua utilità nel riconoscimento ed uso delle materie prime per la costruzione dei piatti tipici

TIC: la formattazione di una relazione tecnica e strumenti di scrittura

- fasi da svolgere:

- approfondimento dei materiali forniti dai docenti con ricerca personale e in rete dei luoghi da inserire nell'itinerario e dei dati utili;

- rielaborazione contenuti;

- organizzazione e inserimento dei banchetti di degustazione nelle tappe dell'itinerario

- preparazione della relazione tecnica dettagliata da presentare all'Ufficio turistico;

- creazione della mappa digitale con mymaps da google drive o altro sistema di geolocalizzazione

- organizzazione di una presentazione orale all'Ufficio turistico del vostro itinerario enogastronomico a tappe di valorizzazione del territorio

Buon lavoro e buona conoscenza del nostro territorio!