



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 16
	IO E IL MIO TERRITORIO PERCORSO ENOGASTRONOMICO
1). Titolo UdA	<p><b>IO E IL MIO TERRITORIO</b></p> <p><i>L'UdA è riferita a attività interna con solo risorse interne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Docenti di asse (insegnamenti principali): <b>accoglienza, cucina, scienze alimentazione e sala</b></li> <li>- Docenti di asse (altri insegnamenti): <b>italiano, storia, inglese, francese, spagnolo, religione, scienze della terra, diritto ed economia, scienze motorie, matematica, tic</b></li> </ul>
2). Contestualizzazione	In relazione al percorso formativo degli studenti a quasi fine del 1° anno, l'UDA 1.3 IO E IL MIO TERRITORIO vuole stimolare e sviluppare la curiosità e le capacità relazionali e comunicative degli studenti calandoli in una simulazione di <b>operatore chiamato da un Consorzio turistico</b> a proporre un <b>percorso enogastronomico nella Costa degli Etruschi con partenza da Rosignano Solvay e arrivando a un'altra località vicina con pernottamento di una notte</b> . Questo approccio di Ricerca-azione permette una maggiore consapevolezza delle risorse culturali, enogastronomiche e ricettive del territorio.
3). Destinatari	Alunni delle classi prime IPSAR
4). Monte ore complessivo	Inizio metà Marzo - 9 settimane - 160/210 ORE
5). Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	<p>Gli studenti lavorano su una SITUAZIONE: <b>Un Consorzio turistico della Costa degli Etruschi ti ha contattato come operatore enogastronomico per rilanciare servizi e prodotti alimentari da offrire ai turisti. Ti viene chiesto di organizzare durante un fine settimana di aprile - prima dell'avvio della stagione turistica estiva - un percorso enogastronomico mirato, che attiri potenziali turisti italiani dalle vicine regioni con il pernottamento di una notte.</b></p> <p>Gli studenti producono quindi un <b>percorso enogastronomico per turisti di un'altra Regione che arrivano a Rosignano e visitano anche un'altra località della Costa degli Etruschi</b>, raccogliendo informazioni e dati utili e abbinano all'itinerario una <b>scheda tecnica da spedire al Consorzio turistico</b> che ha commissionato questo lavoro che dovrà mettere in evidenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le <b>potenzialità enogastronomiche</b> legate al territorio della Costa degli Etruschi in riferimento a Rosignano;</li> <li>- gli strumenti che lo studente nel suo percorso utilizzerà per valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio e della cittadina di Rosignano (prodotti da presentare in <b>sagre, banchetti, eventi, visite, degustazioni etc</b>) e l'eventuale collaborazione con gli altri operatori del settore.</li> </ul>
6). Prodotto/Prodotti da realizzare	Progettare un percorso enogastronomico con pernottamento nella Costa degli Etruschi e scheda tecnica utilizzando Presentazioni o Documenti di Google Drive e geolocalizzazione.



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)



**7) Insegnamenti coinvolti  
e saperi essenziali  
mobilitati con  
Competenze target da  
promuovere**

le frasi virgolettate in  
corsivo sono le  
competenze intermedie del  
MIUR

**Asse storico - sociale**

**Storia:** La storia del Mediterraneo: olio, carne e pesce. Le origini etrusche (e solo cenni romane) del territorio della Costa degli Etruschi. I siti da visitare nel percorso per COMPETENZA 6 "Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati e illustrare le caratteristiche della cultura locale"

**Diritto ed economia:** La tutela dell'ambiente e lo sviluppo del territorio come valore sociale (art.9 Cost.) per COMPETENZA 1 "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale" e cenni dell'organizzazione di un ristorante-bar-albergo-agriturismo incontrato nel percorso per COMPETENZA 10 "Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia" (da relazionarsi con Accoglienza, Sala, Cucina).

**Scienze Motorie:** incontri ravvicinati con ambienti del territorio (Porto Cala de' Medici, passeggiata urbano agricola con report finale) per COMPETENZA 9 "Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale" e i trekking vicini a noi da proporre nel percorso per COMPETENZA 6 "Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati."

**Religione:** i luoghi dei pellegrinaggi ancora per COMPETENZA 6 "Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati."

**Asse scientifico - tecnologico**

**Laboratorio di Accoglienza Turistica: Eccellenze del territorio e Realizzazione di un soggiorno** con visite in aziende enogastronomiche tipiche del territorio a scelta dell'alunno/a (legate anche ai piatti presentati) per COMPETENZA 1/AlI2g "Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione" e COMPETENZA 10/AlI2g "Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione del docente" e per organizzazione delle tappe del percorso COMPETENZA 7/AlI2g "Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti", come per COMPETENZA 2/AlI2g "Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti" e per COMPETENZA 6/AlI2g "Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione" come per COMPETENZA 11/AlI2g "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 degli alimenti:** I valori nutritivi della tradizione culinaria toscana 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



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)



*essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche"*

**Laboratorio di enogastronomia:** Enogastronomia del nostro territorio: Considerato che in 1° il gruppo va in cucina a settimane alternate servono minimo due incontri a gruppo per la realizzazione di impasti di base (primi piatti: pasta fresca all'uovo ripiena o non) da fotografare ed inserire nella scheda tecnica simulando che si tratti del Ristorante dell'hotel proposto nell'itinerario o in un banchetto-degustazione di qualche visita che propongono per COMPETENZA 1/AlI2g *Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione*" come per COMPETENZA 6/AlI2g *"Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione"* e per COMPETENZA 2/AlI2g *Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti"* e per COMPETENZA 4/AlI2g *"Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione."* e per COMPETENZA 11/AlI2g *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.*

**Laboratorio di Sala e Vendita:** Eccellenze del territorio con cenni della strada dell'olio e del vino da inserire nella scheda tecnica (aziende - es dottor Pescia, terratico di Bibbona - o luoghi: esempio Bolgheri green o Cardellino, o eventi - sagre etc), il lavoro di sala considerato che in 1° il gruppo va in sala a settimane alternate servono minimo due incontri a gruppo per la valutazione dell'allestimento (e del servizio) da fotografare ed inserire nella scheda tecnica simulando che si tratti del Ristorante dell'hotel proposto nell'itinerario o in un banchetto-degustazione di qualche visita che propongono per COMPETENZA 1/AlI2g *Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione."* e per COMPETENZA 2/AlI2g *Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.* e COMPETENZA 7/AlI2g *"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"* e per COMPETENZA 11/AlI2g *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.*

**Scienza della Terra:** la conformazione del territorio - biodiversità, cultivar del territorio - il caso Solvay per COMPETENZA 3 *"Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati."*

**Geografia:** Il territorio, le risorse ambientali ed economiche ancora per COMPETENZA 3 *"Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati."*



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)



**TIC:** Il problem solving: dalla formalizzazione del problema alla realizzazione del modello per COMPETENZA 8 "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" e Creazione della scheda tecnica e di un documento con google documenti per COMPETENZA 11 "Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione".

#### Asse linguistico:

**Italiano:** La costa degli Etruschi, la relazione, il testo descrittivo, l'intervista, la raccolta delle informazioni: per COMPETENZA 2 "Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto.. con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive" con COMPETENZA 7 "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."

**Lingue straniere:** per sviluppare la competenza COMPETENZA 5 "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".

**Inglese:** Ripasso cibi - Descrizione dei soli ingredienti di un piatto tipico del territorio o della città di provenienza

**Francese:** Descrizione dei soli ingredienti di un piatto tipico del territorio o della città di provenienza. Connaître, commander et commenter les repas.

**Spagnolo:** Descrizione dei soli ingredienti di un piatto tipico del territorio o della città di provenienza

#### Asse matematico:

**Matematica:** 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: il costo dell'hotel e del viaggio; con COMPETENZA 8 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. (da relazionarsi con tic)

#### 8) Attività degli studenti

- modalità: singolarmente, 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 o Presentazioni di GSuite

#### - fasi da svolgere per i docenti:

- inizieranno a fornire materiali e lezioni per 3 settimane da lunedì 14 marzo
- dal 4 aprile potranno visionare a distanza i lavori degli studenti ed eventualmente reindirizzarli poiché gli studenti inizieranno a condividere la scheda tecnica sul Drive. 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





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>dovrà essere concluso entro il 20 maggio) - come se i docenti fossero il Consorzio turistico che ha commissionato il lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I docenti di indirizzo valutano per asse ai rispettivi laboratori durante le foto</li><li>• 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 il 2° anno e gli anni del triennio.</li><li>• Ogni docente poi valuterà singolarmente le competenze relative al suo asse nelle proprie ore di lezione.</li></ul> <p><b>- fasi da svolgere per gli studenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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)</li><li>- rielaborazione contenuti;</li><li>- preparazione della scheda tecnica da presentare al Consorzio;</li><li>- creazione della mappa digitale con mymaps da google drive o altro sistema di geolocalizzazione</li><li>- organizzazione di una presentazione orale al Consorzio del percorso enogastronomico di valorizzazione del territorio</li></ul>
<b>9) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</b>	<p>Gli studenti <b>via mail inviano</b> i propri prodotti ai docenti <b>entro il 3 maggio</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- i docenti <b>singolarmente</b> valutano la propria disciplina con il peso relativo alle ore dedicate</li><li>- in seguito si riuniscono <b>collegialmente</b> per la valutazione sul Drive delle competenze da certificare relativa al loro asse in base alla griglia di valutazione proposta dalla Commissione Nuovi professionali (All. 10 e All.10uno).</li></ul> <p><u>Per la certificazione delle competenze raggiunte</u>, i docenti quindi compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali <b>ed aggiorneranno il PFI nel caso del non raggiungimento delle stesse</b>.</p> <p><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.</p>
<b>10) Rubrica di valutazione</b>	<p>Rubrica valutativa di prodotto (All. 10) Rubrica valutativa di processo (All.10uno) Rubrica valutativa metacognitiva (scheda di autovalutazione degli studenti) All.11 e 11bis</p>

<b>Scheda consegne per gli studenti</b>  <b>UDA 1.3</b>	<p><b>Classi PRIME</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Per sviluppare <b>COMPETENZE INTERMEDIE</b> ALLA FINE DEL 1° ANNO produrre il seguente <b>COMPITO AUTENTICO</b>:</li></ul> <p>Un Consorzio turistico della Costa degli Etruschi ti ha contattato come operatore enogastronomico per <b>rilanciare servizi e prodotti alimentari locali</b> da offrire ai turisti. Ti viene chiesto di organizzare durante un fine settimana di fine aprile - prima dell'avvio della stagione turistica estiva - un <b>percorso enogastronomico</b> mirato, che attiri potenziali turisti italiani dalle vicine regioni</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)



## IO E IL MIO TERRITORIO

**con il pernottamento di una notte in un hotel a Rosignano o altra località della Costa degli Etruschi.**

Produci quindi un **percorso enogastronomico per turisti di un'altra Regione che arrivano a Rosignano e visitano anche un'altra località della Costa degli Etruschi**, raccogliendo informazioni e dati utili. Abbina all'itinerario una **scheda tecnica da spedire al Consorzio turistico** che ti ha commissionato questo lavoro che dovrà mettere in evidenza:

- le **potenzialità enogastronomiche** legate al territorio della Costa degli Etruschi in riferimento a Rosignano;
- gli strumenti che utilizzerai per valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio e della cittadina di Rosignano (**banchetti, eventi, visite, degustazioni. partecipazione a sagre etc**) e l'eventuale collaborazione con gli altri operatori del settore.
- modalità: singolarmente, extra scuola
- In 9 settimane dal 14 marzo: i docenti inizieranno a fornirvi materiali e farvi lezione per 3 settimane. Dal 4 aprile inizierete a condividere la vostra scheda 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 il Consorzio turistico che vi ha commissionato il lavoro.
- risorse a disposizione (schemi, appunti, immagini) consegnate dai docenti anche su Classroom
- utilizzo di softwares opensource Documenti o Presentazioni di GSuite

### - 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;
- preparazione della scheda tecnica da presentare al Consorzio;
- creazione della mappa digitale con mymaps da google drive o altro sistema di geolocalizzazione
- organizzazione di una presentazione orale al Consorzio del vostro percorso enogastronomico di valorizzazione del territorio

- In questa SITUAZIONE vanno inseriti i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI dai vari assi culturali** (le frasi virgolettate in corsivo sono le competenze intermedie del MIUR):

### **Asse storico - sociale**

**Storia:** *La storia del Mediterraneo: olio, carne e pesce. Le origini etrusche (e cenni sulle romane) del territorio della Costa degli Etruschi. I siti da visitare del vostro percorso per "Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati e illustrare le caratteristiche della cultura locale"*

**Diritto ed economia:** *La tutela dell'ambiente e lo sviluppo del territorio come valore sociale (art.9 Cost.) per "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale" e cenni dell'organizzazione di un ristorante-bar-albergo-agriturismo inserito nel percorso per "Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia" (da relazionarsi con accoglienza).*



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)



**Scienze Motorie:** incontri ravvicinati con ambienti del territorio per *"Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale"* e i trekking vicini a noi da proporre nel percorso per *"Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati."*

**Religione:** i luoghi dei pellegrinaggi ancora per *"Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati."*

#### **Asse scientifico - tecnologico**

**Laboratorio di Accoglienza Turistica:** Eccellenze del territorio e Realizzazione di un soggiorno con visite in aziende enogastronomiche tipiche del territorio a scelta dell'alunno/a (legate anche ai piatti presentati) per *"Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati (hotel Rosignano per Costa degli Etruschi) e secondo criteri prestabiliti (due giorni e una notte per conoscere il territorio)"*.

**Scienze degli alimenti:** I valori nutritivi della tradizione culinaria toscana per *"Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione"*.

**Laboratorio di enogastronomia:** Enogastronomia del nostro territorio: Considerato che in 1° il gruppo va in cucina a settimane alternate servono minimo due incontri a gruppo per la realizzazione di impasti di base (primi piatti: pasta fresca all'uovo ripiena o non) da fotografare ed inserire nella scheda tecnica simulando che si tratti del Ristorante dell'hotel proposto nell'itinerario o in un banchetto-degustazione di qualche visita che proponete per *"Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione"*.

**Laboratorio di Sala e Vendita:** Eccellenze del territorio con cenni della strada dell'olio e del vino da inserire nella scheda tecnica (aziende - es dottor Pescia, terratico di Bibbona - o luoghi: esempio Bolgheri green o Cardellino, o eventi - sagre etc), il lavoro di sala: considerato che in 1° il gruppo va in sala a settimane alternate servono minimo due incontri a gruppo per la valutazione dell'allestimento (e del servizio) da fotografare ed inserire nella scheda tecnica simulando che si tratti del Ristorante dell'hotel proposto nell'itinerario o in un banchetto-degustazione di qualche visita che proponete per *"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"*

**Scienza della Terra:** la conformazione del territorio - biodiversità, cultivar del territorio - il caso Solvay per *"Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati."*

**Geografia:** Il territorio, le risorse ambientali ed economiche ancora per *"Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati."*

**TIC:** Uso dei mezzi tecnologici (excel) per modellizzare situazioni problematiche rilevate nel territorio. Il problem solving: dalla formalizzazione del problema alla realizzazione del modello per *"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"* e Creazione della scheda tecnica e di gmaps per *"Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione"*.



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)



#### **Asse linguistico:**

**Italiano:** La costa degli Etruschi, la relazione, il testo descrittivo, l'intervista, la raccolta delle informazioni: per "Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto": state infatti proponendo un itinerario a un Consorzio turistico dove va usato un linguaggio formale e accattivante "con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive". E' fondamentale quindi rielaborare le informazioni e non copiare da internet per "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."

**Lingue straniere:** per sviluppare la competenza di "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":

Inglese: Ripasso cibi - Descrizione dei soli ingredienti di un piatto tipico del territorio o della città di provenienza

Francese: Descrizione dei soli ingredienti di un piatto tipico del territorio o della città di provenienza. Connaître, commander et commenter les repas.

Spagnolo: Descrizione dei soli ingredienti di un piatto tipico del territorio o della città di provenienza

#### **Asse matematico:**

**Matematica:** Cenni di storia della matematica locale ed applicazione dei concetti e strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche: il costo dell'hotel e del viaggio

Buon lavoro e buona conoscenza del nostro territorio!