



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari,  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**"ALESSANDRO FILOSI"**



Codice meccanografico: LTRC01000D

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT)

☎ 0773 1721024

☎ 0773 702877

e-mail posta elettronica certificata (PEC): ltrc01000d@pec.istruzione.it  
posta elettronica istituzionale: ltrc01000d@istruzione.it

SUCCURSALE: Via Roma, 116  
SUCCURSALE: Via Don Orione  
CF: 80004020592

☎ 0773 700175

cell. 331 1745691  
cell. 331 1819717

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFX99T

SITO WEB ISTITUZIONALE: <http://www.filositerracina.gov.it/>

**PROGETTO da inserire nel PIANO TRIENNALE dell'OFFERTA FORMATIVA AA.SS. 2017/2018 2018/2019 2019/20  
SINTESI PROGETTO / ATTIVITA'**

**PROT. N. 5535/E2 DEL 17/10/2017**

### 1.1 Denominazione progetto

**HOSPITALITY AND FOOD**

### 1.2 Responsabile progetto

**Prof. MARESCHI ANIELLO E-mail [aniellomareschi72@gmail.com](mailto:aniellomareschi72@gmail.com)**

### 1.3 Il progetto e il suo sviluppo

Il progetto :

"Hospitality and food" "Cibus et ospitio" coinvolge gli studenti in un'esperienza unica grazie alla condivisione di momenti didattici, culturali e di socializzazione.

Il programma comprende oltre alle consuete attività culturali quali visite guidate presso i luoghi storici del territorio, musei, mostre, palazzi di particolare interesse storico – culturale ma anche e soprattutto , per quanto concerne l'indirizzo alberghiero, lo studio e la realizzazione di ricette dei piatti tipici del territorio e la loro presentazione ad un pubblico eterogeneo; gli studenti dell'indirizzo dei servizi socio sanitari, invece, valorizzeranno il patrimonio artistico, ambientale e paesaggistico del nostro territorio con bambini, disabili e anziani attraverso l'organizzazione di incontri, eventi culturali e espositivi, attività laboratoriali, performance musicali, visite teatralizzate ecc., mentre gli alunni dell'indirizzo economico commerciale tratteranno gli aspetti economici e organizzativi delle varie attività previste.

Vivendo nella società del benessere e delle immagini, ogni cosa che vediamo tende ad essere catalogata nella nostra mente in maniera rassicurante, estetica, standardizzato: abbiamo bisogno del bello, abbiamo bisogno della fantasia, abbiamo bisogno del riutilizzo, abbiamo bisogno di una cucina per celiaci, una condizione di intolleranza che il settore ristorativo non può più eludere, pertanto parlare di individualismo gastronomico nell'era della globalizzazione ci risulta visionario, come irrealistico è lo sfuggire alla diffusione e condivisione della storia e della cultura del nostro territorio.

Il progetto proposto, pertanto, intende creare figure professionali qualificate che sappiano conciliare arte, armonia e tempo nella cucina e non solo. Oggi più che mai la conoscenza del proprio territorio diventa veicolo di espressioni e di sentimenti; abbiamo pensato di sollecitare le sensazioni che si provano attraverso un processo che va dall'esterno all'interno e dall'interiorizzazione all'esteriorizzazione col sapiente uso di movimento e gesti che esprimono ciò che sentiamo.

L'armonia è qualcosa di globale e segnerà le varie fasi che andranno dalla scelta di alimenti del territorio locale con ampio spazio al gusto della tradizione, alla loro elaborazione, alla presentazione in tavola, fino all'approfondimento del rapporto tra il cibo e chi lo consuma; verrà dato rilievo al tempo nella stesura del menù, alla scansione ritmica che intercorre tra un piatto e un altro, alla storia sottesa alla presentazione di tutto, alla elaborazione di "percorsi" di riflessione ed esperienza per conoscere e comprendere il territorio come "bene culturale diffuso".

Sarà un'esaltazione di bellezza ed emozione in cucina e nelle scuole e nei servizi vari; una successione di armonie e contrasti sequenziali e il pubblico coinvolto verrà conquistato e diventerà partecipe delle varie esperienze condotte.

Lo sviluppo:

Gli studenti verranno condotti a stupire attraverso l'esaltazione della semplicità dei prodotti del luogo e collegandoli alla storia locale anche tramite l'adozione di un monumento e l'impegno per la tutela dello stesso, coinvolgendo il cuore e la mente, oltreché i sensi.

Nel progetto proposto acquisiranno importanza, pertanto, non solo coloro che opereranno nelle cucine, ma tutto un contesto di lavoratori: chi nell'ospitare un evento in cui i piatti locali sono protagonisti, svolgerà le attività con i bambini, con anziani e portatori di handicap i quali verranno stimolati attraverso la diffusione della conoscenza del proprio territorio e delle abitudini alimentari, spiegate da un apposito animatore creato nell'ambito dell'accoglienza turistica e chi sarà investito dal compito di

spiegare un monumento. Infatti, grazie al lavoro in classe dei docenti coinvolti. Si creeranno figure che conoscono il territorio, potenziandone alcune già esistenti come il Professionista di Sala, figura centrale del servizio di ristorazione.

Il lavoro didattico rappresenterà l'occasione di modernizzare l'istruzione e la formazione in modo da poter contribuire alla prosperità economica ed alla coesione socio – culturale all'interno del paese, nelle città gemellate e in Europa. Sarà pertanto chiesto al comune di Terracina la possibilità che la scuola adotti monumenti del patrimonio storico/ambientale/archeologico del territorio per sperimentare la formazione degli allievi che, presentando un prodotto del proprio lavoro, o nel corso delle proprie performance sappiano altresì illustrare quel territorio stesso in modo da invogliare i potenziali clienti a visitarne le migliori emergenze. A tale scopo ogni consiglio di classe elaborerà schede conoscitive sui monumenti adottati anche in inglese e francese, ampliando l'aspetto pienamente enogastronomico o di servizio e partecipando al progetto con più discipline (nell'ambito del 20% di curricolo locale. La storia del territorio e delle sue emergenze non eccederà le 30 ore per consiglio di classe comprendendo discipline come italiano, storia, scienze e cultura dell'alimentazione, geografia, psicologia, diritto, economia, ecc.). Il percorso pluridisciplinare, diventato un unità di apprendimento, unita con le discipline enogastronomiche, turistiche e sociali, troverà il momento terminale nella presentazione di un lavoro, frutto di un percorso attuato su più contesti ( per esempio: un piatto tipico raccontato, presentato, agganciato al contesto o un percorso di assistenza al disabile con possibilità di ampliamento culturale, o un lavoro di accoglienza che presenta una pubblicazione relativa al territorio e una piccola guida, sullo stesso rappresentata anche da una statua parlante, o comunque da un figurante che racconta un monumento, un piatto o un percorso turistico. Per quando le Uda da far adottare alle classi terze i consigli di classe adotteranno quelle in attività previste ampliandole secondo le caratteristiche e l'esigenze della classe.

In relazione, più specificamente, allo stage considerando anche le conoscenze acquisite, esso rappresenterà uno strumento che permetterà grande flessibilità sia alle aziende che agli stagisti, dimostrando come esso rappresenti non solo uno dei principali canali d'ingresso nel mercato del lavoro ma anche la valorizzazione di competenze e di qualità necessarie per il rilancio economico della nostra zona. Tale percorso formativo acquisirà grande importanza anche e soprattutto per le persone disabili, in quanto il fatto stesso di andare al lavoro, conoscendo che faranno, di entrare in una organizzazione e una struttura, li aiuterà a fortificare la loro identità personale e potrà essere vista come un'azione empowerment, ovvero la possibilità di superare situazioni di svantaggio e quindi come una crescita non solo professionale ma anche personale.

Nel momento in cui verrà inserita una persona con disabilità in un qualsiasi contesto, sarà determinante il processo connettivo con il resto dell'organizzazione scolastica e la comunicazione interna ed esterna giocherà un ruolo fondamentale, così come le conoscenze competenze acquisite col progetto.

Saranno altresì organizzate conferenze per l'ampliamento delle conoscenze relative al servizio, visite guidate nella zona per conoscere le attività produttive più interessanti dal punto di vista enogastronomico, culturale, sociale e turistico. Sarà sperimentato quanto appreso in un'attività complessa e completa di stage, in una o più località, anche attraverso l'ampliamento delle conoscenze e competenze durante viaggi di istruzione che diventeranno di formazione da molteplici punti di vista.

Pertanto si prevedono:

- a) Visite aziendali sul territorio e nelle province limitrofe (canine, salumifici, trattorie condotte da disabili ecc.);
- b) Viaggio di formazione (corsi di lingue e stage lavorativi a Malta, Francia ed altre località europee e non ( progetto multiculturalità) con ampliamento di conoscenza tramite visite culturali.
- c) Viaggio/stage a Bressanone con attività di ampliamento culturale e perfezionamento professionale tramite, tirocini, visite aziendali, conferenze formative, incontro con realtà produttive e scolastiche locali;
- d) Visite aziendali coniugate con i viaggi di istruzione;
- e) Corsi della sicurezza sul lavoro e corsi di Haccp, propedeutici allo svolgimento dell'attività di alternanza.

## **Obiettivi**

### **a) Obiettivi educativi trasversali:**

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di autoprogettazione personale;
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale;

### **b) Obiettivi formativi trasversali:**

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio;
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari;
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani;
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.);
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving;

- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni;
  - Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera;
  - Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione;
  - Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo ( relazione di ruolo, luogo, tempo e registro);
- c) Obiettivi professionalizzanti:**
- Conoscere l'armonia nella cucina (composizione di contrasti: piatto – cibo – bevande – ambiente - clima – stagione)
  - Conoscere le combinazioni alimentari e saper leggere le etichette;
  - Conoscere i prodotti del proprio territorio e quelli tradizionali del proprio paese;
  - Educare alla cultura della tradizione mediante il confronto con le generazioni precedenti rispettando le diversità attraverso il confronto interculturale;
  - Educare al patrimonio culturale come fattore d'identità e intercultura;
  - Educare al contatto diretto con il bene culturale e paesaggistico attraverso una narrazione esperta;
  - Educare al patrimonio con il patrimonio come opportunità formativa per la costruzione di competenze chiare del curriculum;
  - Dare valore alla qualità del prodotto stimolando la memoria gustativa;
  - Incoraggiare gli scambi reciproci tra scuola e azienda che concorrono alla formazione della persona;
  - Far conoscere all' alunno il valore educativo e formativo del lavoro;
  - Consentire agli alunni la valorizzazione delle vocazioni personali per favorire l'auto imprenditorialità;
  - Offrire una esperienza formativa in grado di generare una figura professionale in uscita capace di confrontarsi e operare a standard elevati richiesti dal mercato del lavoro;
  - Insegnare agli studenti una predisposizione creativa dove sapori e colori danno un grande piacere;
  - Acquisire competenze funzionali per svolgere una determinata attività professionale;
  - Acquisire capacità di previsione e attenzione ai nuovi contesti e alle nuove dinamiche;
  - Accrescere il senso di appartenenza al territorio elaborando progetti di avvicinamento emozionale e di "appaesamento culturale";
  - Conoscere le caratteristiche storiche, archeologiche, geografiche, monumentali del proprio territorio e saperle coniugare con la cucina per porgerle ad un pubblico eterogeneo con presenza di D.A.;
  - Conoscere correttamente la lingua italiana per interfacciarsi con un cliente;
  - Conoscere a livello colloquiale due lingue straniere (inglese e francese) per interagire con i clienti;

**Destinatari:** n. 10 classi 3° dei 5 indirizzi della Scuola : enogastronomico, sala vendita, accoglienza turistica, servizi commerciali e servizi socio-sanitari;

Totale alunni: 167 di cui 74 maschi e 93 femmine (d.a N. 11)

**Finalità':**

La priorità sarà quella di stabilire delle relazioni che possano servire ad affinare la sensibilità percettiva degli allievi che dovranno organizzare eventi legati al territorio da più punti di vista, al fine di:

- Favorire una didattica personalizzata, inclusiva, anche di tipo laboratoriale ed esperienziale, attenta all'innovazione e all'uso delle nuove tecnologie;
- Esaminare il territorio e i suoi elementi costitutivi mettendo gli studenti in contatto visivamente ed emotivamente con l'eredità del passato;
- Formare competenze per organizzare eventi legati al territorio da più punti di vista;
- Formare una figura specializzata che sappia rispondere alle esigenze organizzative e di marketing richieste per eventi;
- Acquisire la conoscenza del legame fra alimentazione e cultura;
- Acquisire la consapevolezza che l'alimentazione contribuisce alla crescita personale, culturale e umana
- Riconoscere l'alimentazione come strumento di comunicazione, incontro, pensiero, condivisione, integrazione;
- Acquisire conoscenze sul proprio territorio per poter all'occasione presentare i legami con un piatto tipico;
- Riflettere sulla pedagogia del patrimonio come mezzo per l'apprendimento del reale nella sua complessità;
- Riflettere sul proprio patrimonio culturale inducendo gli alunni a interagire con le istituzioni, i soggetti produttivi e culturali per l'individuazione di azioni conoscitive e formative;
- Acquisire capacità organizzative, relazionali e comportamentali;
- Fare esperienze di alternanza nel campo turistico, enogastronomico, sociale e commerciale.

**Metodologie:**

Attività previste	Modalità di svolgimento
Sviluppare abilità di cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo	Cooperative learning
Pianificare le attività attraverso una procedura che consiste nella preparazione, realizzazione e valutazione dei risultati.	Role playing
Valutare i punti di forza e gli eventuali punti di debolezza nel percorso intrapreso.	Learning by doing
Facilitare l'attenzione, la partecipazione e il coinvolgimento, riducendo l'atteggiamento passivo	Brain storming

**Tipologia degli strumenti di misurazione (se previsti)** a supporto del monitoraggio intermedio del progetto:

<p>Gli strumenti di misurazione adottati saranno: schede di presenza e di sintesi, tabelle, questionari, registri, report, relazioni con modulistica appositamente predisposta, online in presenza.</p> <p>Il monitoraggio verrà compiuto di tre fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fase iniziale: ricerca e analizza le esigenze del territorio e valuta la fattibilità del progetto;</li> <li>2) Fase in itinere: supervisiona le attività in cui sono coinvolti gli studenti e le realtà produttive;</li> <li>3) Fase conclusiva: valuta l'efficacia del progetto e gli obiettivi conseguiti.</li> </ol> <p>Si fa riferimento comunque alle linee guida relative all'attività di ASL del MIUR</p>
<p><b>Tipologia degli strumenti di monitoraggio al termine del progetto:</b></p> <p>La valutazione del percorso formativo verrà effettuata dai tutor scolastici e aziendali i quali in accordo tra loro, verificheranno il raggiungimento degli obiettivi e ne valuteranno l'efficacia, sia sotto il profilo formativo che sotto il profilo pratico –operativo. Verranno redatte delle schede di compilazione delle competenze acquisite che andranno ad arricchire il curriculum vitae degli allievi. Il consiglio di classe prenderà atto delle valutazioni espresse dai tutor scolastici e dai tutor aziendali ed attribuirà il credito scolastico. Inoltre il consiglio di classe certifica attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.</p> <p>Anche il giudizio del pubblico in eventi organizzati dalla scuola con presentazione di piatti costituirà elemento di valutazione sarà considerato anche il miglioramento della valutazione della lingua italiana e la capacità espressiva settoriale in inglese e francese ed infine la capacità di creare, gestire e concludere un evento legato al territorio.</p> <p>L'attività di stage sarà oggetto anche di specifica valutazione ai fini dell'esame di Qualifica Professionale.</p>
<p><b>Modalità di diffusione e replicabilità del progetto:</b></p> <p>Scambio di informazioni attraverso il sito Internet d'Istituto; piattaforma moodle, social network, facebook, e blog dedicata alla diffusione delle fasi e dei risultati del progetto; News letter di comunicazione dedicata a tutti i soggetti coinvolti; coinvolgimento di media locali (pubblicazioni di articoli su quotidiani, brevi reportage in TV ecc.); seminari ed incontri, relazioni finali al Collegio Docenti.</p> <p>Durata triennale per le classi indicate ma si prevede di riproporlo anche per gli anni successivi qualora gli esiti siano positivi.</p>
<p><b>Eventuali rapporti con altre istituzioni:</b></p> <p>Possibilità di creazioni reti, rapporti con associazioni ( Ass. Filosera ecc.), agenzie di viaggio, ristoranti, alberghi, ASL, aziende pubbliche e private, servizi vari, scuole, ecc.</p>

#### 1.4 Durata

<p><b>Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua.</b></p> <p>Durata triennale dall' a.s 2017/18 all'a.s. 2019/20; Totale 400 ore di cui 120 ore 3° anno, 160 ore 4° anno, 120 ore 5° anno;</p> <p>Intero anno scolastico 2017/18 come di seguito indicato, mentre le annualità 2018/2019-2019/2020, verranno programmate in modo dettagliato negli anni successivi.</p> <p>Le attività saranno svolte in orario curriculare ed extracurriculare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Novembre: scelta percorsi delle UDA da parte dei consigli di classe;</li> <li>- Gennaio: lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratorio;</li> <li>- Febbraio: lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratorio;</li> <li>- Febbraio/ Marzo: viaggio d'istruzione e visite aziendali;</li> <li>- Marzo: incontro con i tutor aziendali e genitori al fine di organizzare l'attività di stage;</li> <li>- Aprile: attività di stage 15 giorni in orario curriculare e 7 giorni in orario pomeridiano (extracurriculare);</li> <li>- Maggio: visite aziendali sul territorio;</li> <li>- Giugno: elaborazione risultati e valutazione finale;</li> <li>- Luglio: monitoraggio finale;</li> <li>- Durante l'anno scolastico attività di stage con viaggi di istruzione, formazione, workshop ed eventi;</li> <li>- Periodo estivo attività di stage che rientra nell'alternanza qualora l'orario previsto non sia stato svolto.</li> </ul>					
<p><b>Modalità organizzative (specificare anche se le attività si svolgeranno in orario curricolare e/o extracurricolare):</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Attività previste</th> <th>Modalità di svolgimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività di formazione aggiuntiva in classe nell'ambito del 20% delle programmazione dei dipartimenti;</li> </ul> <p>Adozione di un monumento e di un percorso UDA specifico.</p> <p>Realizzazione di pacchetti turistici, piatti del territorio raccontati, percorsi di accompagnamento a scelta di ogni consiglio di classe.</p> <p>Per ogni UDA si prevede l'elaborazione di una scheda in lingua straniera e una scheda tecnica di un piatto o di vino:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Storia del territorio al tempo di Pio IX. La Feroniade di Monti; L'illuminismo; Il borgo Pio a Terracina. Il palazzo della bonifica</li> <li>2- Il territorio al tempo di Roma antica; il tempio di Giove; la V satira di Orazio su Terracina; le terme; il tempio di Feronia e le zuppe antiche. L'arco Quadrifronte</li> </ol> </td> <td> <p>Ricerca in orario curriculare</p> </td> </tr> </tbody> </table>		Attività previste	Modalità di svolgimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività di formazione aggiuntiva in classe nell'ambito del 20% delle programmazione dei dipartimenti;</li> </ul> <p>Adozione di un monumento e di un percorso UDA specifico.</p> <p>Realizzazione di pacchetti turistici, piatti del territorio raccontati, percorsi di accompagnamento a scelta di ogni consiglio di classe.</p> <p>Per ogni UDA si prevede l'elaborazione di una scheda in lingua straniera e una scheda tecnica di un piatto o di vino:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Storia del territorio al tempo di Pio IX. La Feroniade di Monti; L'illuminismo; Il borgo Pio a Terracina. Il palazzo della bonifica</li> <li>2- Il territorio al tempo di Roma antica; il tempio di Giove; la V satira di Orazio su Terracina; le terme; il tempio di Feronia e le zuppe antiche. L'arco Quadrifronte</li> </ol>	<p>Ricerca in orario curriculare</p>
Attività previste	Modalità di svolgimento				
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività di formazione aggiuntiva in classe nell'ambito del 20% delle programmazione dei dipartimenti;</li> </ul> <p>Adozione di un monumento e di un percorso UDA specifico.</p> <p>Realizzazione di pacchetti turistici, piatti del territorio raccontati, percorsi di accompagnamento a scelta di ogni consiglio di classe.</p> <p>Per ogni UDA si prevede l'elaborazione di una scheda in lingua straniera e una scheda tecnica di un piatto o di vino:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Storia del territorio al tempo di Pio IX. La Feroniade di Monti; L'illuminismo; Il borgo Pio a Terracina. Il palazzo della bonifica</li> <li>2- Il territorio al tempo di Roma antica; il tempio di Giove; la V satira di Orazio su Terracina; le terme; il tempio di Feronia e le zuppe antiche. L'arco Quadrifronte</li> </ol>	<p>Ricerca in orario curriculare</p>				

- 3- Il territorio al tempo di Roma antica; il Capitolium; l'Appia antica; il foro Emiliano; il teatro; l'amore al tempo dei Romani; il cibo detto afrodisiaco.
- 4- Il territorio nel Medioevo; le case-torre a Terracina; la casa degli Azzi; le mura e il camminamento; cibo medievale ancora attuale; vino e bevande nel Medioevo.
- 5- L'età medievale a Terracina: la cattedrale, la torre frumentaria, la chiesa di S. Domenico, la chiesa di S. Francesco; il castello Frangipane; i banchetti nel Medioevo: cibo nelle corti e cibo tra i poveri.
- 6- Il territorio nel '700 e nel '800; Illuminismo e restaurazione; il neoclassicismo a Terracina; il museo civico Capponi; la chiesa del Purgatorio; il Palazzo Braschi Moti carbonari; I moti a Terracina; la bonifica di Pio IV; il servizio di sala nell'epoca dell'illuminismo e di Napoleone.
- 7- Il nostro territorio e la bonifica di Mussolini; i pionieri e i borghi; l'architettura razionalista a Latina e nel nostro territorio; letteratura e fascismo; vino, viti e bonifica
- 8- Arte di ricevere dell'antica Roma; i dolci nell'epoca di Roma antica; i dolci del territorio; miti e riti nel nostro territorio.
- 9- Natura e parchi nel territorio di Terracina: Parco dei Monti Ausoni e il lago di Fondi, Camposoriano Santo Stefano Parco del Circeo. I parchi pubblici a Terracina Villa Tomassini, Area Chezzi, Parco Montuno e Parco della Rimembranza.
- 10- Le feste e le tradizioni legate alla terra e al mare: S. Cesareo S. Silvano e la Madonna del Carmine; la festa dell'uva. I piatti tipici di Terracina del mondo contadino: le zuppe, la pettola, le ciammaruche, la chiuppetta, gli abboti, il tortolo e le ciambelle di magro, i murzitte. I piatti del mondo marinaro: il pesce azzurro e il pescato del mare di Terracina. Le coltivazioni tipiche del territorio: olive, ortaggi, uva moscato e fragola favetta e zafferano di Camposoriano e il ruolo delle bufale nel territorio.

➤ Il restante 80% verrà svolto con:

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività laboratoriali di vario tipo (partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne all'Istituto);</li> <li>• Visite aziendali, viaggi d'istruzione;</li> <li>• Incontri con esperti;</li> <li>• Stage di due settimane;</li> <li>• Stage una settimana;</li> <li>• Stage all'estero;</li> </ul> | <p>Cooperative learning in orario curriculare ed extracurriculare;</p> <p>Attività pratico esperienziale in presenza curriculare ed extracurriculare;</p> <p>Lezioni frontali di formazione extracurriculare;</p> <p>Attività pratico esperienziale in presenza curriculare ed extracurriculare;</p> <p>Attività pratico esperienziale in presenza extracurriculare;</p> <p>Attività pratico esperienziale in presenza curriculare ed extracurriculare.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 1.5 Risorse umane

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti, si fa riferimento all'organigramma del gruppo ASL. Riferite ad un anno finanziario.	
<b>Personale della scuola</b>	(nominativi come da organigramma predisposto per l'alternanza)
	Tutor interni: n. 11 h. 167
	Docenti formatori n. 2 h. 20
	Personale ATA n. h.
	Docenti referenti visite az. n. 3 h.
	Docenti progettisti n.3 h.
	Docenti coordinatori di indirizzo n. 3 h.
<b>Esperti</b>	N.5 esperti del settore h.
<b>Costi per il personale</b>	Euro 17,50 per tutoraggio, progettazione, coordinamento
	Euro 35,00 per lezioni frontali
	Euro 18,50 per amministrativi

### 1.5 Risorse materiali

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario.	
Spazi e laboratori	Laboratori di cucina, sala, e accoglienza turistica, laboratori multimediali, sala Valadier, spazi per eventi e stage all'estero; I luoghi saranno sia gli ambienti scolastici che quelli delle strutture ospitanti (In provincia, fuori provincia e all'estero);
Materiali	Derrate alimentari, materiali di cancelleria, piccola e grande attrezzature di cucina, sala bar e accoglienza turistica; pc, LIM, proiettore e attrezzature per conferenze, stereo, casse audio;
Varie	Mezzi di trasporti vari per personale ed alunni; attrezzature e mater prime;
Costi (materiali e varie)	<b>Tutti i costi saranno determinati successivamente in relazione alle risorse finanziarie disponibili che, alla presentazione del suindicato progetto ancora non si conoscono.</b>

Terracina, 17/10/2017

Il docente responsabile del progetto  
F.S. Prof. MARESCI ANIELLO

---

### SEQUENZA ORGANIZZATIVA PROGETTO

Delibera del Collegio dei Docenti del .....

Delibera del Consiglio di Istituto del .....

(in mancanza di specifiche delibere, far riferimento alla data di approvazione del PTOF da parte degli Organi Collegiali, e/o ad eventuali integrazioni)

Nel **CONSUNTIVO DI FINE PROGETTO** specificare, tra l'altro:

CLASSI coinvolte

Numero alunni coinvolti

Docenti coinvolti ..... totale numero ore svolte .....