

**UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE**

<b>Titolo</b>	<b>Molise</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Conoscere le caratteristiche principali della regione presa in esame, con uno sguardo al territorio e alle potenzialità turistiche.
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>assi culturali</b></li> <li>• <b>cittadinanza</b></li> <li>• <b>professionali</b></li> </ul>	<p><b>CITTADINANZA</b>            Comunicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.</li> </ul> <p>Collaborare e partecipare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</li> </ul> <p>Agire in maniera autonoma e responsabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> </ul> <p>Risolvere problemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte, aiutandosi anche con il testo</li> </ul> <p><b>ASSI CULTURALI</b>            Asse linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>– produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</li> <li>– utilizzare le lingue straniere per i principali scopi operativi</li> <li>– utilizzare e produrre testi multimediali, aiutandosi anche con strumenti moderni (Tik Tok, Instagram, ecc.)</li> </ul> <p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico</li> <li>– usare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.</li> </ul> <p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li> <li>– saper utilizzare il linguaggio specifico</li> </ul> <p>Asse scientifico-tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– conoscere per promuovere percorsi turistici, anche in relazione alle tendenze di filiera legate alla ristorazione</li> <li>– capire come utilizzare alimenti in ambito gastronomico e storico</li> </ul> <p><b>PROFESSIONALI</b>            area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– valorizzare le capacità di accoglienza per lavorare nel mondo del turismo</li> <li>– utilizzare correttamente gli strumenti di ricerca in relazione agli obiettivi</li> </ul>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE**

<b>Conoscenze</b>		<b>Abilità</b>
<p>Asse linguaggi principali strutture grammaticali della lingua italiana e della lingua straniera</p> <p>elementi di base della funzione del linguaggio</p> <p>termini tecnici propri del linguaggio settoriale</p> <p>strutture essenziali di un testo</p> <p>elementi strutturali di un testo scritto</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo scritto ed orale</p> <p>utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo</p> <p>rielaborare in forma chiara le informazioni</p> <p>produrre testi scritti semplici corretti e coerenti</p>	
<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti</p> <p>lettura, comprensione e realizzazione di tabelle</p> <p>caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali delle bevande</p> <p>conoscere alcuni principi di alimentazione equilibrata</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati organizzazione di lavoro</p> <p>saper leggere, comprendere, realizzare una tabella</p> <p>sapere interpretare le merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali dei prodotti presi in esame</p> <p>riconoscere la qualità di un prodotto tipico dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico</p>	
<b>Utenti destinatari</b>	Primo biennio e triennio	
<b>Prerequisiti</b>	<p>Leggere e interpretare semplici testi didattici</p> <p>Produrre semplici testi</p> <p>Conoscenze di base della terminologia del settore</p> <p>Elementi base di lingua straniera</p>	
<b>Fase di applicazione</b>	3 mesi	
<b>Tempi</b>	12 settimane	
<b>Esperienze attivate</b>	Incontro con professionisti del settore del turismo che illustrano il loro percorso formativo e professionale.	
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>lavoro di gruppo</p> <p>attività laboratoriali</p> <p>cooperative learning</p> <p>didattica per scenari</p>	

**UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE**

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– i docenti del consiglio di classe: laboratorio sala, enogastronomia, italiano, storia, matematica, inglese, seconda lingua, scienza degli alimenti, educazione civica.</li><li>– esperti del mondo del lavoro e delle associazioni</li></ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Libro di testo</li><li>– Laboratoriali</li><li>– Filmati</li><li>– Riviste specializzate</li><li>– Classroom</li></ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– autovalutazione degli alunni</li><li>– prove semistrutturate delle conoscenze</li><li>– prova pratica per le abilità e competenze</li></ul>
<b>PECUP</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– l'UDA mira a realizzare le conoscenze, abilità e competenze del PECUP</li></ul>