

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

Conoscenze		Abilità	
<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 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>	
Utenti destinatari	Primo biennio e triennio		
Prerequisiti	<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>		
Fase di applicazione	3 mesi		
Tempi	12 settimane		
Esperienze attivate	Incontro con professionisti del settore del turismo che illustrano il loro percorso formativo e professionale.		
Metodologia	<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

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