

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b> <b>Classe Terza SEZ. A A.T</b>	
<b>Denominazione</b>	<b><i>Luoghi di pregio della Piana del Sele; Paestum e la sua storia.</i></b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione e presentazione di un itinerario nella nostra Regione con destinazione Paestum. Glossario tecnico anche in lingua straniera Relazione individuale
<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>	<b>CITTADINANZA</b> Comunicare: <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> Collaborare e partecipare: <ul style="list-style-type: none"> <li>– lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</li> </ul> Agire in modo autonomo e responsabile. <ul style="list-style-type: none"> <li>– riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> </ul> Risolvere problemi <ul style="list-style-type: none"> <li>– raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte.</li> </ul> <b>ASSI CULTURALI</b> Asse linguaggi: <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 comunicativi e operativi</li> <li>– utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> Asse matematico: <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico</li> <li>– usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</li> </ul> Asse storico-sociale, giuridico ed economico <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> <li>– comprendere la normativa italiana ed europea in materia paesaggistica e di tutela dell'ambiente</li> </ul> Asse scientifico-tecnologico <ul style="list-style-type: none"> <li>– valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>– studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale</li> <li>– studiare gli elementi in ambito gastronomico</li> <li>– valorizzare le proprietà nutritive e terapeutiche degli alimenti.</li> </ul> <b>PROFESSIONALI</b> area professionale <ul style="list-style-type: none"> <li>– valorizzare e promuovere le tradizioni</li> <li>– adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale</li> <li>– utilizzare le corrette procedure e gli strumenti di lavoro</li> </ul>

UNIITA' DI APPRENDIMENTO Classe Terza SEZ. A A.T	
Conoscenze	Abilità
<p>Asse linguaggi <b>Asse dei Linguaggi Italiano</b> Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione principali strutture grammaticali della lingua italiana elementi di base della funzione del linguaggio termini tecnici propri del linguaggio settoriale</p> <p><b>Lingue Straniere:</b> Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale. Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune. Semplici modalità di scrittura</p>	<p><b>Asse dei Linguaggi Italiano</b> <i>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</i> <i>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</i> <i>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</i> <i>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</i> <i>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</i> <i>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</i></p> <p><b>Lingue Straniere</b> <i>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.</i> <i>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale.</i> <i>Scrivere brevi testi di interesse professionale</i></p>
<p><b>Asse scientifico-tecnologico e matematico</b></p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p>	<p><b>Asse scientifico-tecnologico e matematico</b></p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati. Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico.</p>
<p>Paestum e la sua storia</p> <p>I caratteri artistici, storico-religiosi ed enogastronomici del territorio</p> <p>I vari tipi di servizio</p> <p>Terminologia tecnica</p> <p>La legislazione di settore</p>	<p>Conoscere Paestum con i suoi Templi e il suo museo. Individuare le peculiarità culturali e i prodotti di rilievo del territorio interessato</p> <p>Identificare il tipo di servizio più idoneo per la presentazione di Paestum</p> <p>Utilizzare la terminologia tecnica più idonea alla presentazione dell'itinerario</p> <p>Esaminare la normativa di settore in particolare sull'esercizio delle attività turistico-alberghiere</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Gruppo classe terza accoglienza turistica
<b>Prerequisiti</b>	<p>Leggere, interpretare e produrre semplici testi</p> <p>Conoscenze di base del linguaggio del settore</p> <p>Elementi base di lingua straniera</p> <p>Conoscenza degli strumenti di lavoro per il front office</p>
<b>Fase di applicazione</b>	Pentamestre

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b> <b>Classe Terza SEZ. A A.T</b>	
<b>Tempi</b>	Gennaio - Marzo T1 Presentazione dell'UDA T2 Analisi delle caratteristiche dei luoghi presentati T3 Esame dei caratteri artistici, storico-religiosi ed enogastronomici del territorio T4 Individuazione del tipo di servizio più idoneo per la presentazione del territorio interessato. T5 Scelta del lessico specifico per la compilazione del glossario T6 Esame della legislazione di settore T7 Realizzazione dell'itinerario e presentazione T8 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Ricerca di dati e informazioni sugli strumenti di promozione e pubblicità del territorio Visita alla Basilica paleo-cristiana e alle attrattive artistiche di Paestum. Visita ad aziende ricettive specializzate Contatti e colloqui con responsabili di agenzie di promozione del territorio
<b>Metodologia</b>	Brainstorming Lezione frontale Lezione laboratoriale Cooperative learning
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Risorse interne: Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore Accoglienza turistica, Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture alberghiere. Scienza degli alimenti, Lingua straniera (Inglese), Matematica, Italiano, Religione</li> <li>– Risorse esterne: esperti del mondo del lavoro (durante la visita)</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Libri di testo</li> <li>– Laboratori per esercitazioni pratiche</li> <li>– filmati</li> <li>– riviste specializzate</li> <li>– appunti e internet</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– autovalutazione degli alunni</li> <li>– prove semistrutturate delle conoscenze</li> <li>– relazione scritta sulla visita</li> </ul> <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto del grado di autonomia e responsabilità dimostrati dagli studenti nell'esecuzione del compito attraverso l'utilizzo della griglia di osservazione            Saranno espressi voti nelle discipline coinvolte.</p> <p><b>VERIFICA</b></p> <p>Lingue straniere: interagire con un gruppo di turisti spiegando i tesori artistici e culturali di Paestum.</p> <p>Italiano: stesura di un testo espositivo (relazione sull'esperienza dell'UDA).</p> <p>Scienze degli alimenti: descrizione delle proprietà organolettiche e nutritive di alcuni alimenti di rilievo del territorio.</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore accoglienza turistica: Accoglienza dei turisti fornendo informazioni pratiche sul territorio nonché spiegazioni culturali ed artistiche su Paestum.</p> <p>Matematica: elaborazione e somministrazione di un questionario; analisi dei dati.</p> <p>Religione: prova semistrutturata sulle tradizioni religiose locali.</p> <p><b>VERIFICA PRATICA</b></p> <p>Preparazione e presentazione in laboratorio dell'itinerario turistico.</p>

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UdA: Luoghi di pregio della Piana del Sele: Paestum e la sua Storia.**

#### **Cosa si chiede di fare**

In questa UdA conosceremo le origini storiche e le bellezze artistiche di Paestum. Si richiede la preparazione e la presentazione di un itinerario turistico particolareggiato e flessibile in base alla tipologia di turisti, la descrizione delle bellezze artistiche e dei prodotti tipici del territorio ed una relazione individuale.

Il lavoro sarà svolto sia singolarmente sia in gruppo.

#### **Quali prodotti**

Realizzazione di un itinerario turistico completo, anche in lingua inglese.

#### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valorizzare il patrimonio artistico, storico e culturale di Paestum.

Imparerete, inoltre, a preparare e a presentare un itinerario turistico completo, che valorizzi ed esalti gli elementi di pregio del nostro territorio.

#### **Tempi**

Gennaio - Marzo

#### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.

Interverranno, inoltre, esperti esterni.

#### **Criteri di valutazione**

Il tuo lavoro sarà valutato in base a quello che *"saprai"* e a quello che *"saprai fare"*.

I prodotti saranno valutati dai docenti del Consiglio di classe.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti.

Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.

#### **Valore della UdA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?**

Il compito/prodotto rappresenta una componente del tuo percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.