**PROPOSTA FORMAT UDA**

|  |
| --- |
| 1. **Progettazione** (a cura del consiglio di classe)
 |
| **UDA 1** *(Titolo)*  |
| **COMPITO/PRODOTTO**  | *(Realizzazione di un oggetto materiale e/o virtuale. Il compito deve essere significativo e sfidante; deve essere coerente con il focus individuato. Deve essere brevemente descritto un “prodotto” da realizzare in esito).* |
| **CLASSE** |  |
| **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE****Raccomandazione del Consiglio europeo 22 maggio 2018***(Cancellare le competenze che non interessano)* | 1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multi linguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza imprenditoriale
7. Competenza in materia di cittadinanza
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
 |
| **COMPETENZE AREA GENERALE****Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017***(Cancellare le competenze che non interessano)* | 1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
 |
| **COMPETENZE PROFESSIONALI****Allegato 2 G D. Lgs n. 61/2017***(Cancellare le competenze che non interessano)* | 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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 vita sostenibili e equilibrati.1. Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
2. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse cultura, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
3. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy.*
4. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
5. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management,* rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
6. Supportare le attività di *budgeting – reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management,* perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
7. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
 |
| **Asse dei linguaggi***(Indicare le discipline coinvolte)* | **Abilità** *(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)* | **Conoscenze – Saperi essenziali***(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)* |
| **Asse Storico – Sociale***(Indicare le discipline coinvolte)* | **Abilità** *(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)* | **Conoscenze – Saperi essenziali***(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)* |
| **Asse Matematico** | **Abilità** *(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)* | **Conoscenze – Saperi essenziali***(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)* |
| **Asse Scientifico,Tecnologico e Professionale***(Indicare le discipline coinvolte)* | **Abilità** *(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)**(Vedi Allegato 2 G D. Lgs n. 61/2017)* | **Conoscenze – Saperi essenziali***(Vedi Allegato 1 D. Lgs n. 61/2017)**(Vedi Allegato 2 G D. Lgs n. 61/2017)* |
| **TEMPI DI SVOLGIMENTO/ MONTE ORE COMPLESSIVO** | *(Indicare il periodo utile che tenga conto di tutte le attività da svolgere)* |
| **ATTIVITA’ DEGLI STUDENTI** | **FASI OPERATIVE** | **TEMPI/ monte ore** |
| 1. Presentazione del compito/prodotto
 | Tempi *(es. Settembre)* |
| 1. Organizzazione del lavoro
 | Tempi  |
| 1. Ricerca di informazioni relative all’argomento
 | Tempi  |
| 1. Condivisione delle informazioni/conoscenze. Sintesi e rielaborazione
 | Tempi  |
| 1. Programmazione delle attività laboratoriali
 | Tempi  |
| 1. Realizzazione del prodotto
 | Tempi  |
| 1. Presentazione del prodotto finale
 | Tempi  |
| **METODOLOGIA** *(Cancellare le voci che non interessano)* | Lezione frontale Lezione interattivaApprendimento cooperative (Cooperative learning)Brain stormingDibattito (Debate) Riflessione autovalutazione (Debriefing)Didattica laboratoriale (Learning by doing)InterdisciplinaritàProblem solvingRicerca azioneInsegnamento tra pari (Peer to peer)Didattica capovolta (Flipped Classroom) |
| **VALUTAZIONE** *(La valutazione avverrà al termine dell’UDA attraverso griglie di osservazione che terranno contro del grado di autonomia e di responsabilità dimostrati dagli studenti)* | * **Valutazione finale** del lavoro svolto con “Griglia di valutazione dell’UDA” *(Vedi allegato)*
 |