**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 interattiva  Apprendimento cooperative (Cooperative learning)  Brain storming  Dibattito (Debate)  Riflessione autovalutazione (Debriefing)  Didattica laboratoriale (Learning by doing)  Interdisciplinarità  Problem solving  Ricerca azione  Insegnamento 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)* | | | |