

UDA - CORSO DIURNO IPSSEO MALATESTA				
PROPOSTA UDA	COMPETENZA AREA GENERALE 1, 4 5, 7, 8, 10	COMPETENZE AREA INDIRIZZO 1,3,4,6,7,8,10	CLASSI	COMPITO DI REALTÀ
IL COMPORTAMENTO RESPONSABILE	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	1	Realizzare un prodotto (cartaceo o multimediale) che rappresenti il decalogo dell'etica civica e professionale (es. GALATEO) anche nelle 2 lingue straniere.
EDUCARE ALLE EMOZIONI	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	2	Realizzazione di un prodotto (video, elaborato, video, multimediale ...) dal quale emerga come utilizzare le emozioni, elemento fondamentale di una comunicazione efficace e come risorsa nei processi di problem solving.
ATTIVAMBIENTE	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	BIENNIO	GIORNATA ECOLOGICA pulizia e raccolta differenziata proiettata verso il rispetto dei luoghi in cui si vive
IO SCELGO DI NON DIPENDERE	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	BIENNIO	Realizzazione di prodotti sulla consapevolezza dei rischi legati alle dipendenze
A TAVOLA CON LA MIA TERRA	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	BIENNIO	Realizzazione di prodotto cartaceo o digitale con la rappresentazione di immagini o ricette che promuovano il proprio territorio.
IL BREAKFAST	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	BIENNIO	Realizzazione del servizio della prima colazione
TURISMO & NATURA	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	3	Realizzazione di un dossier informativo e promozionale (cartaceo e multimediale).
"L'Arte dell'Accoglienza e la Ristorazione Inclusiva"	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	3	Progettazione ed esecuzione di un Event Banquet/Bufferet Inclusivo completo di schede tecniche, varianti di menu e simulazione dell'accoglienza in lingua.
LO SPORT COME FONTE DEL BENESSERE	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	3	Realizzazione di evento e/o attività out door, anche in collaborazione con enti locali.

IN VIAGGIO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	3	Presentazione multimediale sugli aspetti culturali, naturali ed enogastronomici di una località del nostro territorio con un focus sugli attrattori da visitare.
IL BREAKFAST	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	3	Realizzazione del servizio della prima colazione
PANE E SAPORI ANTICHI	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	3	Analisi, progettazione realizzazione di prodotto di arte bianca.
"L'Arte dell'Accoglienza e la Ristorazione Inclusiva"	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Progettazione ed esecuzione di un Event Banquet/Bufferet Inclusivo completo di schede tecniche, varianti di menu e simulazione dell'accoglienza in lingua.
TURISMO SOSTENIBILE E RESPONSABILE	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Presentare un progetto ambientale, sociale, culturale, enogastronomico ed economico che oltre ad avere un reale impatto deve anche dotarsi di un adeguato storytelling per essere sostenuto dal cliente (albergo, bar o ristorante empatico).
TURISMO ARTE E TERRITORIO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Dossier informativo sul territorio
IL MENU DEI CINQUE COLORI	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Ideazione, stesura e presentazione di menu orientato al benessere e alla prevenzione.
FERMENTI-AMO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Progettazione e realizzazione di prodotti fermentati.
IN VIAGGIO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Realizzare un prodotto (cartaceo o multimediale) che illustri come sono cambiate le modalità di spostamento, di scelta delle mete turistiche negli ultimi 20 anni.
DALL'OSTERIA AL CAFFE'	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	4	Predisporre una relazione sulle conversazioni letterarie e politiche all'interno dei luoghi della convivialità: osterie, caffè, salotti nei secoli Settecento e Ottocento.
TURISMO ARTE E TERRITORIO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	5	Realizzare un progetto che stimoli la curiosità e l'interesse alla conoscenza

				della propria realtà, dal punto di vista storico, geografico, sociale, economico, ecc., così da finalizzare tali conoscenze alla promozione e all'adozione di atteggiamenti di valorizzazione del proprio territorio e Made in Italy, sentito come comune patrimonio da rispettare e da tutelare.
DALL'UVA	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	5	Realizzazione di un'etichetta mediante l'utilizzo di strumenti grafico-tecnologici e multimediali valorizzando le caratteristiche del vitigno.
NUOVE TENDENZE DELL'ALIMENTAZIONE	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	5	Realizzazione di un prodotto avente per oggetto nuovi alimenti e novel food
HOTEL DEL FUTURO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	5	Individuare una struttura esistente da riqualificare o una zona del territorio dove costruirne una nuova e progettare una nuova esperienza di viaggio e di soggiorno.
IN VIAGGIO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	5	Ideazione, stesura, e presentazione di un itinerario di viaggio dettagliato con relativo budget che presenti TUTTE le spese da sostenere.
ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO	1,4,5,7,8,10	1 3 4 6 7 8 10	5	check list con tutte le fasi di lavoro

COMPETENZA AREA GENERALE

Competenza in uscita n° 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

Competenza in uscita n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 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

Competenza in uscita n° 7 : Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenza in uscita n° 8 : Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Competenza in uscita n° 10 : Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

COMPETENZA AREA DI INDIRIZZO

Competenza n. 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.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù 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

Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7 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.

Competenza n. 8 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.

Competenza n. 10 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.