



## CANOVACCIO DELLE UDA 2023-2024

(A CURA DEI REFERENTI DI ASSE E DEI COORDINATORI DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI, DELIBERATO IN DATA 20 APRILE 2023 e MODIFICATO IN DATA 21 APRILE 2023, A SEGUITO DEI DIPARTIMENTI PER ASSI CULTURALI)

	TITOLO UDA	COMPETENZE DA SVILUPPARE	PROVA ESPERTA	DATA DI SCADENZA
CLASSI PRIME (PRIMO PERIODO)	REGOLIAMOCI	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	NO	21 DICEMBRE
INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:		COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA		
ITALIANO		COMPETENZA DI BASE IN MATEMATICA, TECNOLOGIA E INGEGNERIA		
STORIA		COMPETENZA DIGITALE		
RELIGIONE		COMPETENZA MULTILINGUISTICA		
DIRITTO ED ECONOMIA				
SCIENZE MOTORIE				
CUCINA SALA				

<p>ACCOGLIENZA MATEMATICA LINGUE STRANIERE</p> <p>SCIENZE INTEGRATE</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p>				
<p>CLASSI PRIME  (SECONDO PERIODO)</p> <p>INSEGNAMEN TI DIRETTAMEN TE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</p> <p>DIRITTO ED ECONOMIA</p> <p>GEOGRAFIA STORIA ITALIANO ACCOGLIENZA SALA CUCINA RELIGIONE TIC</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>CONOSCO IL TERRITORIO</p>	<p>COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA</p> <p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p> <p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</p>	<p>ENOGAS TRONOMIC O: PREDISP ORRE ED ORGANIZ ZARE UN MENU DEGUSTA ZIONE DEI PRODOTT I TIPICI DEL TERRITO RIO</p> <p>ACCOGLI ENZA: REALIZZ ARE UN ITINERA RIO TURISTI CO DEL PROPRIO TERRITO RIO</p>	<p>ENTRO IL 31 MAGGIO</p>

<p>CLASSI SECONDE</p> <p>(PRIMO PERIODO)</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</p> <p>ITALIANO</p> <p>LINGUE STRANIERE</p> <p>SALA CUCINA ACCOGLIENZA TIC</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Comunichiamo</p>	<p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p> <p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA DI IMPARARE AD IMPARARE</p> <p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>COMPETENZA MULTILINGUISTICA</p>	<p>NO</p>	<p>21 DICEMBRE</p>
<p>CLASSI SECONDE</p> <p>(SECONDO PERIODO)</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI</p>	<p>SIAMO QUELLO CHE CONSUMIAMO</p>	<p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA DI IMPARARE AD IMPARARE</p> <p>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</p>	<p>ENOGASTRONOMICO/ACC OGLIENZA: REALIZZAZIONE PRATICA CON RELATIVO</p>	<p>ENTRO IL 31 MAGGIO</p>

<p><b>NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p>SALA CUCINA ACCOGLIENZA RELIGIONE</p> <p>DIRITTO ED ECONOMIA</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>GEOGRAFIA MATEMATICA</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)</p>		<p>COMPETENZA DI BASE IN MATEMATICA, SCIENZE E TECNOLOGIA</p>	<p>SERVIZI O DI CONTINENTAL ENGLISH BREAKFAST, CON INSERIMENTO DI PIATTI DESTINATI ALLE DIVERSE ESIGENZE ALIMENTARI DELLA CLIENTELA</p>	
<p><b>CLASSI TERZE INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p>CUCINA SALA ACCOGLIENZA</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'</p>	<p>VIAGGIO NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO</p>	<p>AREA INDIRIZZO: Competenza in uscita 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</p>	<p><b>ENOGASTRONOMICO:</b> REALIZZAZIONE DI UN EVENTO RELATIVO ALL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA: CUCINA DI PIATTI TIPICI</p>	<p>ENTRO IL 30 APRILE (PROVA ESPERTA/ESAME DI QUALIFICA)</p>

<p>ALIMENTAZIONE</p>		<p>nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza in uscita 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</p> <p>Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la</p>	<p>REGIONALI E ABBINAMENTO BEVERAGE.</p> <p>ACCOGLIENZA: REALIZZAZIONE DI UN ITINERARIO TURISTICO ENOGASTRONOMICO NELLE REGIONI ITALIANE</p> <p>COMMERCIALE: PROVA MULTIMEDIALE: CIBO, TERRITORIO, TURISMO , TRADIZIONI E ARTE IN UNO DEI TERRITORI ITALIANI (A SCELTA</p>	
----------------------	--	---	--	--

		<p>vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	DEL CDC)	
<p>CLASSI QUARTE</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</p> <p>CUCINA SALA ACCOGLIENZA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMM.</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>RELIGIONE</p>	<p>NUOVE TENDENZE DEL TURISMO</p>	<p>AREA GENERALE: 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</p> <p>AREA INDIRIZZO: Competenza in uscita 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.</p>	<p>ACCOGLIENZA: REALIZZAZIONE PACCHETTO TURISTICO SULLE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO (UNCONVENTIONAL GUEST)</p> <p>ENOGASTRONOMICO: REALIZZAZIONE DELL'EVENTO: "PICCOLI ANGOLI D'ITALIA"</p>	<p>ENTRO IL 30 APRILE</p>

		<p>Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza in uscita n° 9: 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.</p> <p>Competenza in uscita n° 11: 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</p>		
--	--	---	--	--

		veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
<p><b>CLASSE QUARTA COMMERCIALE</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p><b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI</b> (in presenza con Laboratorio di informatica)</p> <p><b>DIRITTO ED ECONOMIA</b></p> <p><b>MATEMATICA</b></p> <p><b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b></p> <p><b>LINGUE STRANIERE</b></p> <p><b>ARTE E TERRITORIO</b></p>	#BUILDOURJOB	<p><b>COMPETENZA DI INDIRIZZO:</b></p> <p>1. Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.</p> <p><b>COMPETENZA AREA GENERALE:</b></p> <p>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.</p> <p>2.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari conte-</p>	<p><b>COMMERCIALE:</b></p> <p>Prodotto multimedial e su come le proprie aspirazioni professionali si inseriscono nel mercato del lavoro.</p>	ENTRO IL 30 APRILE



		<p>sti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p> <p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>		
<p><b>CLASSI QUINTE</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p>	<p>EVENTI: IL BANQUETING E IL CONGRESSO</p>	<p>AREA GENERALE: 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il</p>	<p><b>ACCOGLIENZA:</b></p> <p>REALIZZAZIONE DEL CONGRESSO</p> <p><b>ENOGASTRONOMIA</b></p>	<p>ENTRO IL 30 APRILE</p>

<p>CUCINA SALA ACCOGLIENZA MATEMATICA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMM.</p> <p>LINGUE STRANIERE</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>ARTE E TERRITORIO</p>		<p>benessere individuale e collettivo</p> <p>10-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AREA INDIRIZZO: Competenza in uscita n° 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.</p> <p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla</p>	<p>ICO:</p> <p>REALIZZAZIONE DEL BANQUE TING</p> <p>COMMERCIALE: REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI IMPRESA</p>	
--	--	---	--	--

		<p>sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il</p>		
--	--	--	--	--

		<p>patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita n° 11: 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</p>		
--	--	---	--	--

		un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
<p>CLASSI QUINTE SERVIZI COMMERCIALI</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</p> <p>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI</p> <p>DIRITTO ED ECONOMIA</p> <p>LINGUE STRANIERE</p> <p>MATEMATICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</p>		<p>AREA GENERALE:</p> <p>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</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p> <p>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</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e</p>		

		<p>approfondimento</p> <p>10-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AREA INDIRIZZO: Competenza in uscita n° 1: Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli</p>		
--	--	--	--	--

adempimenti  
civilistici e fiscali  
ricorrenti.

Competenza in  
uscita n° 3:  
Collaborare alle  
attività di  
pianificazione,  
programmazione,  
rendicontazione,  
rappresentazione e  
comunicazione dei  
risultati della  
gestione,  
contribuendo alla  
valutazione  
dell'impatto  
economico e  
finanziario dei  
processi gestionali.

Competenza in  
uscita n° 4:  
Collaborare,  
nell'area della  
funzione  
commerciale, alla  
realizzazione delle  
azioni di  
fidelizzazione della  
clientela, anche  
tenendo conto delle  
tendenze artistiche  
e culturali locali,  
nazionali e  
internazionali,  
contribuendo alla  
gestione dei  
rapporti con i  
fornitori e i clienti,  
anche internazionali,  
secondo principi di

		<p>sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</p> <p>Competenza in uscita n° 5: Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.</p>		
--	--	--	--	--