



## LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5<sup>^</sup> F ENO 2017/2018

### PROJECT WORK

Ideazione e progettazione di un'impresa nel settore enogastronomico ponendo particolare attenzione alle tradizioni locali, anche culturali, ai prodotti tipici del territorio di attività prescelto, alla innovazione, equità e sostenibilità nell'uso e nella distribuzione delle risorse, alle implicazioni ambientali di processi e prodotti e alle sue potenziali proiezioni nazionali e internazionali. L'impresa deve essere improntata nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.

I lavori saranno valutati dai docenti del consiglio di classe che hanno partecipato al progetto.

**Il lavoro avrà necessariamente anche una ricaduta per l'esame di stato**, sarà un utile strumento per l'elaborazione e la stesura della relazione che sarà esposta nella prova orale, **tenendo conto soprattutto del processo piuttosto che del prodotto.**

Progetto e materiale curato da: Prof.ssa Mozzato, Prof. Cattaruzza, Prof.ssa Donadon e Prof. Ingleto.

Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.

Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti senza l'autorizzazione scritta dell'Autore.

<b>Presentazione Project Work</b>	
<b>Fascicolo contiene: 8 schede</b>	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro e finanziario	n. 3
Classe ed elenco studenti	n. 4
Scheda esperienza personale: Cronologia lavoro domestico studenti	n. 5.1
Scheda esperienza personale: Partecipazione al MASTER	n. 5.2
Scheda esperienza personale: Schema Relazione INDIVIDUALE	n. 5.3
Strumenti: master, visite, seminari, eventi...	n. 6
Schema della relazione personale dello studente	n. 7
Griglie di valutazione dell'UDA	n. 8

<b>RVC</b>	RETE VENETA PER LE COMPETENZE	<b>I.P.S.S.A.R.</b> Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione <b>“Alfredo Beltrame”</b> Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ <a href="mailto:beltrame@ipssarbeltrame.it">beltrame@ipssarbeltrame.it</a> - <a href="http://www.ipssarbeltrame.it">http://www.ipssarbeltrame.it</a> C.F. 93005790261	
------------	----------------------------------	---	---

<b>SCHEDA</b>	<b>6.2</b>	<b>UDA Project Work Strumenti attivati</b>	<b>Visite, seminari, eventi, ...</b>
---------------	------------	--	--------------------------------------

n°	Attività: visite professionali	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Visita Professionale: Electrolux Ingletto – Cattaruzza A.	Innovazioni tecnologiche	06.02.2018	8
2	Visita Professionale: Stabilimento Fiorital	Import – Export e manipolazione di prodotti ittici		6
3	Visita Professionale: Ristorante Fiorital Tech	Nuove proposte gastronomiche e innovazioni di impianti		7
4	Visita Professionale: Lainox	Innovazioni tecnologiche		3
5				

n°	Attività: seminari, work shop, ...	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Convegno Terra Madre Day	Biodiversità ed Ecosostenibilità	06.12.2017	1,5
2				

n°	Attività: eventi a gestione diretta	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1				

<b>RVC</b>	<b>RETE VENETA PER LE COMPETENZE</b> Coordinamento Reti Progetti FSE 1758	<b>I.P.S.S.A.R.</b> Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione <b>“Alfredo Beltrame”</b> Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ <a href="mailto:beltrame@ipssarbeltrame.it">beltrame@ipssarbeltrame.it</a> - <a href="http://www.ipssarbeltrame.it">http://www.ipssarbeltrame.it</a> C.F. 93005790261	
------------	---	---	---

<b>SCHEDA</b>	<b>6.1</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>Master professionalizzante in: Gestione delle imprese ristorative Gestione delle imprese di Sala e Vendita Gestione delle imprese di prodotti dolciari artigianali e industriali</b>
---------------	------------	---------------------------	---

n°	Docenti	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto. Studenti vincitori del concorso PW a.s. 2016-2017.	Presentazione Master a.s. 2016/2017. Presentazione degli studenti vincitori e testimonianza dell'esperienza fatta.	Lun 15/01/2018 h. 14.00-14.30	0,5
1	Prof. Pasquale Di Nunno, già dirigente scolastico, docente ordinario di filosofia e storia, con collaborazioni con l'Università di Padova e con il MIUR.	Cultura umanistica e orientamento progettuale nel curriculum formativo di uno studente degli Istituti Professionali.	Lun 15/01/2018 h. 14.15-16.00	1,5
2	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari	Lun 22/01/2018 h. 14.00-16.00	2
3	Dott.ssa Letizia Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, revisore legale, socio e amministratrice di Professionisti Associati STP srl	Forme giuridiche per l'esercizio d'impresa e la gestione degli adempimenti amministrativi. Casistica aziendale.	Giov 26/01/2018 h. 14.00-16.00	2
4	Dott. Pierluigi Bazzo, consulente nella comunicazione aziendale e digital artist.	Comunicazione e brand identity. Casistica aziendale.	Lun 29/01/2018 h. 14.00-16.00	2
5	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	L'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Merc. 31/01/2018 h. 14.00-16.00	2
6	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentante della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine, socio e amministratore di Professionisti Associati STP srl	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Lun 05/02/2018 h. 14.00-16.00	2
7	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Giov 08/02/2018 h. 14.00-16.00	2
8	Dott.ssa Donatella Peressini, docente di Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno e di Mechanical properties of food products, Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine	Struttura degli impasti e qualità tecnologica.	Ven 23/02/2018 h. 14.00-16.00	2
9	Dott. Luigi Tonellato, consulente iscritto all'albo professionale ordine dei biologi, socio di Master Group Srl e associato FCSI Italia	Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Lun 26/02/2018 h. 14.00-16.00	2
10	Dott. Andrea Bullita, Banca della Marca, esperto in valutazione affidabilità progetti d'impresa.	Analisi dell'affidamento bancario dei progetti d'impresa. Casistica aziendale.	Merc. 28/02/2018 h. 14.00-16.00	2
11	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Riccardo Migotto, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 2 Pieve di Soligo.	Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale.	Lun 05/03/2018 h. 14.00-16.00	2
12	Dott. Claudio Campion, consulente nel settore ristorativo e associato FCSI Italia	Rintracciabilità: strumenti e metodi per una corretta gestione. Casistica aziendale.	Mart. 06/03/2018 h. 14.00-16.00	2
13	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Riccardo Migotto, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 2 Pieve di Soligo.	Principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Lun. 12/03/2018 h. 14.00-16.00	2
14	Dott. Giuseppe Ferraresi, Confartigianato di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: modelli organizzativi, contratti di lavoro e busta paga nelle turistico-ristorative.	Lun. 19/03/2018 h. 14.00-16.00	2
15	Prof.ssa Sabrina Moret, professore associato di chimica degli alimenti, Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine.	I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti.	Ven. 23/03/2018 h. 14.00-16.00	2

<b>RVC</b>	RETE VENETA PER LE COMPETENZE	<b>I.P.S.S.A.R.</b> Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione <b>“Alfredo Beltrame”</b> Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ <a href="mailto:beltrame@ipssarbeltrame.it">beltrame@ipssarbeltrame.it</a> - <a href="http://www.ipssarbeltrame.it">http://www.ipssarbeltrame.it</a> C.F. 93005790261	 <small>ALBERGHIERO BELTRAME</small>
------------	----------------------------------	---	--

16	Dott. Fabio Brescacin – Presidente di EcorNaturaSi SPA	L'alimentazione biologica e biodinamica: mercati e prospettive di crescita. Casistica Aziendale.	Lun. 26/03/2018 h. 14.00-16.00	2
17	Dott. Mirco Guerra, Unicredit Banca, direttore agenzia Unicredit di Vittorio Veneto	La banca e le forme di finanziamento alle imprese. Casistica aziendale	Merc. 28/03/2018 h. 14.00-16.00	2
18	Dott. Giuliano Polloni, docente di Lab. Serv. Eno. settore Sala e Vendita presso IPSSAR “Alfredo Beltrame”, esperto in materia di marketing	Marketing magnetico ed emozionale. Casistica aziendale.	Lun. 02/04/2018 h. 14.00-16.00	2

<b>SCHEDA</b>	<b>5.2</b>	<b>UDA Project Work</b>	<b>Scheda esperienza Personale: Partecipazione al MASTER</b>
---------------	------------	-------------------------	--

n°	Lezione di ...	Frequenza			Partecipazione	
		Argomento	Data	Ore	SI	NO
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

<b>SCHEDA</b>	<b>5.1</b>	<b>UDA Project Work</b>	<b>Scheda esperienza Personale: Cronologia lavoro domestico</b>
---------------	------------	-------------------------	---

n°	Studente	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore

<b>RVC</b>	<b>RETE VENETA PER LE COMPETENZE</b> Coordinamento Reti Progetti FSE 1758	<b>I.P.S.S.A.R.</b> Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione <b>“Alfredo Beltrame”</b> Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ <a href="mailto:beltrame@ipssarbeltrame.it">beltrame@ipssarbeltrame.it</a> - <a href="http://www.ipssarbeltrame.it">http://www.ipssarbeltrame.it</a> C.F. 93005790261	
------------	---	---	---

<b>SCHEDA</b>	<b>5.3</b>	<b>UDA Project Work</b>	<b>Scheda esperienza Personale: Schema Relazione INDIVIDUALE</b>
---------------	------------	-------------------------	--

n°	RELAZIONE INDIVIDUALE
1. Descrivi il percorso generale dell'attività	
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu	
3. Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte	
4. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento	
5. Cosa devi ancora imparare	
6. Come valuti il lavoro da te svolto	