**INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**TITOLO UdA: Agire in sicurezza: il sistema di regole, l’igiene e i fattori di rischio ambientali**

UdA elaborata dall’Istituto di Istruzione Superiore “Andrea Mantegna” di Brescia, con il coordinamento del professore Daniele Buemi.

|  |
| --- |
| **ISTITUTO: CITTÀ: PROVINCIA:** **CLASSE: ANNO SCOLASTICO:** **INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera****TITOLO UdA: Agire in sicurezza: il sistema di regole, l’igiene e i fattori di rischio ambientali****PERIODO DI SVOLGIMENTO: classi prime, da ottobre a dicembre**  |
| **FINALITÀ** |
| Educare gli allievi alla collaborazione per la realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli, apprendere e interiorizzare le regole di comportamento da tenere negli ambienti di lavoro, al fine di tutelare la propria sicurezza e quella degli altri; aumentare il grado di autonomia favorendo una riflessione sulle strategie utilizzate nello svolgimento dei vari compiti, accrescere la sensibilità nei confronti delle risorse disponibili attraverso l’analisi della realtà territoriale. |
| **COMPETENZE TARGET DA PROMUOVERE** |
| **AREA GENERALE*** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (Asse dei linguaggi)
* Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (Asse dei linguaggi)
* 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. (Asse storico-sociale/Asse scientifico-tecnologico)

**AREA DI INDIRIZZO** * Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. (Competenza 3)

 ABILITÀ* + Comprendere che i diritti e i doveri esplicitati nella Costituzione italiana rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire.
	+ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.
	+ Riconoscere le norme basiche in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.
	+ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento a riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio.
	+ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
	+ Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare: bambini, anziani, persone con disabilità).
	+ Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze.
	+ Calcolare, utilizzare ed interpretare valori medi per caratteri quantitativi.
	+ Adottare comportamenti che tutelano la vita del lavoratore e accrescono l’efficienza e l’affidabilità dei sistemi uomo-macchina.
 |
| **ATTIVITÀ** |
| **INSEGNAMENTI** | **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ/CONTENUTI** | **DURATA ORE** |
|  LINGUA STRANIERA(INGLESE) | Grammaticali: infinito dei verbi e forma negativa, verbi di obbligo e necessità, articoli determinativi ed indeterminativi, articoli.Lessicali: lessico generico e specifico di baseriguardantenorme igieniche e di sicurezza negli ambienti di lavoro).Comunicativi: comprendere/dare istruzioni su norme igieniche e di sicurezza, dare consigli e, fare raccomandazioni, vietare/comprendere un divieto. | 10-15 |
| SCIENZE MOTORIE | In materia di sicurezza: rispetto delle regole d’istituto dei laboratori. Consapevolezza delle proprie possibilità e limiti, conoscenza delle attrezzature e del loro utilizzo. | 8 |
| ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINATIC TeoriaSCIENZE INTEGRATE | Norme di prevenzione per la sicurezza sui luoghi di lavoro; regolamento laboratori; divisa professionale; cenni di igiene e microbiologia; corretta gestione dei rifiuti; il laboratorio di cucina e le aree di lavoro; la piccola attrezzatura e gli utensili; cenni sui materiali per la costruzione degli utensili di cucina; organizzazione della postazione di lavoro; indicazioni relative agli allergeni contenuti nei menu.Sicurezza informatica nell’ambiente TIC.Testo Unico 81/2008: Obblighi del titolare e dei dipendenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.Attività di laboratorio: comportarsi in modo corretto indossando se necessario i DPI, prevenire gli infortuni (tagli, ustioni, cadute accidentali e rischio di folgorazioni) sul luogo di lavoro. Utilizzo delle attrezzature nel rispetto delle norme di sicurezza.Nozioni di primo soccorso. | 6 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA SALA E VENDITA  | Norme di prevenzione per la sicurezza sui luoghi di lavoro; regolamento laboratori; divisa professionale; cenni di igiene e microbiologia; corretta gestione dei rifiuti; la piccola attrezzatura e gli utensili; organizzazione della postazione di lavoro.Lettura e interpretazione di un piano di evacuazioneModalità di gestione di una situazione di emergenzaProcedure richieste dal DVR.Trattamento dei dati sensibili secondo la normativa vigente.Scheda di notifica personalizzata con autorizzazione al trattamento dei dati personali (prodotto finale). | 8 |
| LABORATORIO DI SALA E VENDITATICLABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | Il sistema HACCP. L’igiene nella ristorazione, del personale; nei locali e dell’attrezzatura.La sicurezza sul lavoro: il quadro normativo; gli attori del sistema sicurezza; sicurezza nei laboratori di sala e bar e nei laboratori di informatica; nozioni di primo soccorso. | 4 |
| STORIA | Le prime regole sociali: il codice di Hammurabi. Le leggi in Grecia: Solone e Clistene. | 8-10 |
| ITALIANO | Il testo regolativo: conoscenza delle caratteristiche della tipologia testuale, lettura di tipi diversi di testo regolativo (ricetta, istruzioni per l’uso, Regolamento d’Istituto, testi legislativi) e produzione di testi regolativi di vario tipo (ricette, regolamenti).Lettura, comprensione e sintesi di un testo/articolo relativo al rispetto delle regole.Grammatica: il verbo (modi verbali legati alla comunicazione regolativa), forme impersonali, lessico. | 8-10 |
| SCIENZE INTEGRATE | Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. I principali inquinanti presenti nell’ambiente e la loro origine. L’impatto delle attività umane nell’ambiente, il problema della CO2. | 10 |
| MATEMATICA | Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. | 8-10 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | Il regolamento d’istituto; norme giuridiche e non; caratteri delle norme giuridiche; concetto di diritto, dovere e sanzione; tipologia di sanzione; efficacia delle norme nel tempo e nello spazio; i soggetti del diritto. | 6-8 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | Microrganismi, classificazione dei microrganismi, virus, batteri, funghi microscopici, crescita dei microrganismi, tossinfezioni alimentari, batteri responsabili delle tossinfezioni, malattie infettive trasmesse dagli alimenti.L’igiene del personale, dei locali, delle attrezzature. Pulizia, disinfezione, disinfestazione. HACCP. | 24 |
| LINGUA STRANIERA(SECONDA LINGUA) | Grammaticali: infinito dei verbi e forma negativa, verbi di obbligazione e necessità, articoli, preposizioni.Lessicali: lessico generico e specifico di base (norme igieniche e di sicurezza negli ambienti di lavoro).Comunicativi: comprendere/dare istruzioni su norme igieniche e di sicurezza, dare consigli e fare raccomandazioni. | 10-15 |
| **COMPITO AUTENTICO/DI REALTÀ DI RIFERIMENTO E PRODOTTI** |
| Produzione di un testo**.** Verifiche scritte e orali di esposizione. |
| **MONTE ORE COMPLESSIVO** |
| 112-128 ore da ottobre a dicembre. |
| **METODO** |
| Presentazione della UdA: formazione dei gruppi allievi; calendarizzazione; distribuzione dei compiti per ogni allievo o gruppetto di allievi. Lezione frontale.Verifica Valutazione. |
| **CRITERI ED ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE E LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE** |
| Verifica scritta/pratica (con osservazione) e orale. Valutazione da parte della Commissione dei prodotti finali realizzati. |
| **CONSEGNA PER GLI STUDENTI (allegata)** |
| **RUBRICA DI VALUTAZIONE (allegata)**  |

**CONSEGNA PER GLI STUDENTI**

**TITOLO UdA: Agire in sicurezza: il sistema di regole, l’igiene e i fattori di rischio ambientali**

COGNOME E NOME DELL’ALUNNO/A ………………………………………………………………………………...

CLASSE ………. Data: ……………………

|  |  |
| --- | --- |
| **Discipline coinvolte** | **Tempi**  |
| Lab. Enogastronomia | 6 |
| Lab. Sala e Vendita | 8 |
| Lab. accoglienza | 4 |
| Italiano  | 8 |
| Storia  | 10 |
| Lingua straniera INGLESE | 10-15 |
| Scienze Integrate | 10 |
| Scienza dell'alimentazione | 24 |
| Matematica  | 8-10 |
| Diritto | 6-8 |
| TIC | 8 |
| Educazione Motoria | 8 |
| 2 lingua straniera | 10 |

**COSA SI CHIEDE DI FARE:** (prodotto atteso, produzione testo. Verifiche scritte e orali di esposizione.

**IN CHE MODO:** attività di gruppo, individuali, uscite sul territorio e visite ad aziende del settore.

**FINALITÀ:** educare gli allievi alla collaborazione per la realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli; apprendere e interiorizzare le regole di comportamento da tenere negli ambienti di lavoro, al fine di tutelare la propria sicurezza e quella degli altri; aumentare il grado di autonomia favorendo una riflessione sulle strategie utilizzate nello svolgimento dei vari compiti, accrescere la sensibilità nei confronti delle risorse disponibili attraverso l’analisi della realtà territoriale.

**RISORSE:** internet, strumenti, consulenze, materiali.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** rubrica di valutazione.

**RUBRICA DI VALUTAZIONE**

**TITOLO UdA: Agire in sicurezza: il sistema di regole, l’igiene e i fattori di rischio ambientali**

**ALUNNO/A: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**TITOLO E N. UdA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**COMPETENZA/E \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**RUBRICA DI VALUTAZIONE (non va allegata alla programmazione)**

La griglia è **individuale** e va compilata, per ogni studente, a cura dei docenti coinvolti nello svolgimento dell’Unità di Apprendimento alla fine di tutte le attività previste. La griglia pertanto riassume tutte le dimensioni, oggetto di valutazione, che sono state sollecitate nel corso delle diverse fasi dell’Unità di Apprendimento.

|  |
| --- |
| **RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO** |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **LIVELLI** | **MATERIA** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione****1** | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  | 3 |  |
| Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro | 2 |  |
| Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna  | 1 |  |
| Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate | 0 |  |
| **Correttezza****2** | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione | 3 |  |
| Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità | 2 |  |
| Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  | 1 |  |
| Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell’esecuzione  | 0 |  |
| **Chiarezza ed efficacia del messaggio****3** | Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente e colpisce l’ascoltatore per l’immediatezza e l’originalità | 3 |  |
| Il messaggio è chiaro ma poco originale nell’esposizione | 2 |  |
| Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale | 1 |  |
| Il messaggio non è chiaro ed è esposto in modo pedissequo e impersonale | 0 |  |
| **Rispetto dei tempi****4** | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione | 3 |  |
| Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace, seppur lento, il tempo a disposizione | 2 |  |
| Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha mostrato scarsa capacità organizzativa | 1 |  |
| Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha disperso il tempo a disposizione per incuria | 0 |  |
| **Precisione e destrezza****nell’utilizzo degli strumenti** **e delle tecnologie****5** | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione | 3 |  |
| Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione | 2 |  |
| Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità  | 1 |  |
| Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato  | 0 |  |
| **Esposizione orale****6** | L’esposizione orale è precisa, fluida, espressiva e ricca di vocaboli | 3 |  |
| L’esposizione orale è abbastanza precisa e fluida, ma poco espressiva  | 2 |  |
| L’esposizione orale è poco precisa, inespressiva e si avvale di un vocabolario poco ricco | 1 |  |
| L’esposizione orale è molto imprecisa, stentata e molto povera di termini | 0 |  |
| **Correttezza ed utilizzo della lingua straniera****7** | Il prodotto è eccellente dal punto di vista del corretto utilizzo della lingua inglese | 3 |  |
| Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità | 2 |  |
| Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  | 1 |  |
| Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  | 0 |  |
| **Uso del linguaggio settoriale tecnico-professionale****8** | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali tecnici – professionali in modo pertinente | 3 |  |
| La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente | 2 |  |
| Mostra di possedere un minimo lessico settoriale - tecnico-professionale | 1 |  |
| Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale | 0 |  |
| **Creatività****9** | Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; l’alunno ha innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando produzioni originali  | 3 |  |
| Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali | 2 |  |
| Nel lavoro sono state proposte connessioni consuete tra pensieri e oggetti, con scarsi contributi personali ed originali  | 1 |  |
| Nel lavoro non è stato espresso alcun elemento di creatività | 0 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO** **(le attività assegnate durante lo svolgimento dell’UdA)** |
| **ATTIVITÀ** | **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **LIVELLI** | **MATERIA** |
| **Ricercare:**articoli/eventi/storie/immagini su un determinato argomento**1** | Congruenza dei dati e attendibilità dei documenti | L’alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili, interessanti e sollecitano la curiosità. | 3 |  |
| L’alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili. | 2 |  |
| L’alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando dati non sempre congruenti alla consegna. I documenti consultati non sempre sono attendibili. | 1 |  |
| L’alunno ha effettuato la ricerca in modo superficiale selezionando dati poco congruenti alla consegna. I documenti consultati non sempre sono attendibili. | 0 |  |
| **Classificare:**le informazioni in base a categorie ben precise (macro/micro; causa/effetto;positivo/negativo; artificiale/naturale;**2** | Rispetto delle categorie | Le informazioni sono state classificate in modo puntuale, preciso ed efficace  | 3 |  |
| Le informazioni sono state classificate in modo puntuale e preciso. | 2 |  |
| Le informazioni sono state classificate in modo ordinato. | 1 |  |
| Le informazioni sono state classificate in modo disordinato | 0 |  |
| **Realizzare una mappa concettuale****3** | Chiarezza e leggibilità | La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, connessioni logiche e frecce di collegamento ben orientate. La gerarchia delle informazioni è rispettata. | 3 |  |
| La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, connessioni logiche e frecce di collegamento ben orientate. | 2 |  |
| La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, ma non sempre collegati logicamente. | 1 |  |
| La mappa è graficamente poco leggibile: i nodi concettuali sono poco chiari e illogici. | 0 |  |
| **Assemblare:**foto/immagini e testi per dimostrare una tesi;**4** | Coerenza e logicità | Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario e lascia trasparire il tema conduttore. | 3 |  |
| Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario. | 2 |  |
| Testi e immagini, nel complesso, sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è, nel complesso, unitario. | 1 |  |
| Testi e immagini sono collegati in modo non sempre logico e coerente; il risultato finale è frammentario. | 0 |  |
| **Rielaborare ed approfondire****5** | Desiderio di oltrepassare i limiti del compito assegnato(curiosità) | Ha una forte motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande | 3 |  |
| Ha una buona motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema  | 2 |  |
| Ha una motivazione minima all’ esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema | 1 |  |
| Sembra non avere motivazione all’ esplorazione del compito  | 0 |  |

|  |
| --- |
| **TABELLA DI CORRISPONDENZA PUNTEGGIO/VOTO** |
| **GIUDIZI** | **LIVELLI** | **LIV. COMPETENZA** | **VOTI** |
| Gravemente insuff./Insufficiente | 0 | Non raggiunta | 1/2/3/4/5 |
| Sufficiente/Discreto | 1 | Base | 6/7 |
| Buono | 2 | Intermedio | 7/8 |
| Eccellente | 3 | Avanzato | 9/10 |
|  |  |  |  |

**GIUDIZIO FINALE COMPLESSIVO**

**U.D.A. n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Titolo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Classe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Alunno/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Il sottoscritto prof. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in qualità di tutor, esaminati i risultati sopra riportati, sentiti i docenti coinvolti nello svolgimento dell’unità di apprendimento, riassume di seguito il risultato complessivo della valutazione concordemente attribuita dal C.d.C.:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GIUDIZIO** | **LIVELLO** | **LIV. COMPETENZA** |
|  |  |  |

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il Tutor prof. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_