

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ASL e sicurezza.
Prodotti	Presentazione multimediale illustrativa dell'attività di ASL con particolare riferimento alle problematiche relative All' H.A.C.C.P. Ogni allievo deve raccogliere materiale corrispondente durante l'attività formativa in azienda.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<p>Competenze chiave</p> <p>Comunicazione nella madrelingua</p> <p>Competenza linguaggi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti - Competenza digitale Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>Competenze sociali e civiche</p> <p>Competenza metodologica Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Competenze di indirizzo</p> <p>5 – Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza e salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro e per la tutela degli ambienti</p>
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite • Produrre testi scritti di vari tipo anche con registri formali e linguaggi specifici • Stendere relazioni, anche tecniche, verbali, appunti, schede e tabelle in rapporto al contenuto e al contesto • Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto a tematiche di vita, di studio, professionali e di settore • Utilizzare le tecniche di documentazione e scambi di informazioni in rete • Utilizzare software applicativi • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi • Valutare ed analizzare i rischi negli ambienti di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Le leggi e le normative nazionali e comunitarie sulla sicurezza, la salute e la prevenzione dagli infortuni • Sicurezza e salute • I mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro di interesse (abbigliamento e indumenti di protezione, ambienti, posti di lavoro e di passaggio, laboratori, grande e piccola attrezzatura, cibo, ecc.) • la conservazione dei cibi • la contaminazione dei cibi

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe V B T.S.R.
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Saper inquadrare storicamente l'evoluzione delle pratiche sociali in materia di salute, sicurezza e ambiente; • Conoscenza delle caratteristiche dell' ambiente e dei luoghi di lavoro. • Cause di infortunio. • Conoscere i principali dispositivi di protezione individuali e collettivi. • Individuare i pericoli e valutare i rischi • Conoscere i comportamenti adeguati ai rischi • Usare gli strumenti tecnologici e le macchine con attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona e dell'ambiente • Conoscere i principi legislativi in materia di sicurezza • Saper argomentare verbalmente e in forma scritta su tematiche predefinite
Fase di applicazione	Pentamestre : preparazione alla successiva esperienza in campo mediante panoramica sulla sicurezza.
Tempi	10 ore di preparazione in classe ; 130 ore di attività formativa ASL
Esperienze attivate	<p>Simulazioni di casi concreti legati ai corretti comportamenti nel posto di lavoro</p> <p>Reperimento sul web di informazioni utili al contesto aziendale attivato.</p> <p>Permanenza in laboratorio di cucina</p> <p>Valutazione ed autovalutazione dell'esperienze svolte</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Metodologia	<p>Discussioni in classe</p> <p>Informazione dell'insegnante</p> <p>Reperimento di informazioni dal web.</p> <p>Produzione multimediale cooperativa</p> <p>Esperienza ASL.</p> <p>L'ASL è una attività proposta dalla scuola per ampliare e migliorare alcune competenze in ambiente produttivo ed a diretto contatto con realtà operative;</p> <p>In misura diversa a seconda dell'azienda, ogni allievo perseguirà I seguenti obiettivi i:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studiare, analizzare ed applicare le regole sulla sicurezza applicate in azienda con l' ausilio del Tutor aziendale e/o del Responsabile della Sicurezza. • Leggere, interpretare manuali, opuscoli, note informative di procedure, di descrizioni e di modalità d'uso. • Utilizzare le informazioni e i documenti in funzione della produzione di testi scritti • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni • Utilizzare, ideare e realizzare prodotti enogastronomici ASL
Risorse umane interne esterne	<p>Tutor Scolastico che l' Istituto abbina all' allievo e che stabilisce, redige e consegna all' azienda il Patto formativo. Il Tutor Aziendale che accompagna l' allievo durante tutto il tempo di permanenza in azienda.</p> <p>Docenti del cdc</p>
Strumenti	<p>Documentazione fornita dalla scuola e dall' azienda relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro. Internet per eventuali integrazioni ed approfondimenti. Materiale informativo messo a disposizione dalle aziende ospitanti (piani sicurezza aziendali, analisi rischi, ecc.).</p>
Valutazione	<p>Saranno valutate nelle discipline coinvolte i lavori effettuati apprezzandone pertinenza rispetto alla consegna, correttezza dei prodotti, completezza della documentazione ed efficacia comunicativa.</p> <p>La valutazione avverrà sia sui prodotti che sui processi, tramite osservazioni e prove mirate.</p> <p>La valutazione sarà riportata nel registro di ciascuna delle discipline coinvolte (laboratorio di cucina, alimenti e alimentazione , tecniche amministrative e diritto, lingua inglese, lingua francese) e confluirà nel voto fi</p>

