

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 style="text-align: center;">Competenze chiave</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Competenze di indirizzo</p> <p style="text-align: center;">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	Simulazioni di casi concreti legati ai corretti comportamenti nel posto di lavoro Reperimento sul web di informazioni utili al contesto aziendale attivato. Permanenza in laboratorio di cucina Valutazione ed autovalutazione dell'esperienze svolte

UNITA' DI APPRENDIMENTO**Metodologia**

- Discussioni in classe
- Informazione dell'insegnante
- Reperimento di informazioni dal web.
- Produzione multimediale cooperativa
- Esperienza ASL.
- L'ASL è una attività proposta dalla scuola per ampliare e migliorare alcune competenze in ambiente produttivo ed a diretto contatto con realtà operative;
- In misura diversa a seconda dell'azienda, ogni allievo perseguirà I seguenti obiettivi i:
- 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**

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.
Docenti del cdc

Strumenti

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.).

Valutazione

Saranno valutate nelle discipline coinvolte i lavori effettuati apprezzandone pertinenza rispetto alla consegna, correttezza dei prodotti, completezza della documentazione ed efficacia comunicativa.

La valutazione avverrà sia sui prodotti che sui processi, tramite osservazioni e prove mirate.

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

