

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
<b>Denominazione</b>	<b>ASL e SICUREZZA</b>	
<b>Prodotti</b>	Presentazione illustrativa dell'attività di ASL con particolare riferimento alle problematiche relative alla sicurezza in ambito lavorativo e all'HACCP	
<b>Competenze mirate Comuni/ cittadinanza professionali</b>	<p style="text-align: center;"><b>Competenze chiave</b></p> <p>1 - Comunicazione nella madrelingua e in L2 (inglese e francese) Competenza linguaggi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti</p> <p style="text-align: center;">2 - 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;"><b>Competenze di indirizzo</b></p> <p>3 – Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza e salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro e per la tutela degli ambienti.</p> <p>4- HACCP</p>	
<b>Abilità</b>		<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite</li> <li>• Produrre testi scritti di vari tipo anche con registri formali e linguaggi specifici</li> <li>• Stendere relazioni, anche tecniche, verbali, appunti, schede e tabelle in rapporto al contenuto e al contesto</li> <li>• Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</li> <li>• Valutare ed analizzare i rischi negli ambienti di lavoro</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le leggi e le normative nazionali e comunitarie sulla sicurezza, la salute e la prevenzione dagli infortuni</li> <li>• Sicurezza e salute. HACCP</li> <li>• 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, protezione delle macchine, impianti ed apparecchiature elettriche,.)</li> </ul>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Utenti destinatari</b>	Allievi di classe III sez. B IPSEOA indirizzo enogastronomia
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper inquadrare storicamente l'evoluzione delle pratiche sociali in materia di salute, sicurezza e ambiente;</li> <li>• Conoscenza delle caratteristiche dell' ambiente e dei luoghi di lavoro.</li> <li>• Cause di infortunio.</li> <li>• Conoscere i principali dispositivi di protezione individuali e collettivi.</li> <li>• Individuare i pericoli e valutare i rischi</li> <li>• Conoscere i comportamenti adeguati ai rischi</li> <li>• 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</li> <li>• Conoscere i principi legislativi in materia di sicurezza</li> <li>• Saper argomentare verbalmente e in forma scritta su tematiche predefinite</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<p>Inizio pentamestre. : fase di preparazione</p> <p>Metà anno scolastico: fase professionalizzante</p> <p>Fine a.s: valutazione</p>
<b>Tempi</b>	<p>10 ore da suddividersi come segue:</p> <p>n. 2 ore diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;</p> <p>n. 2 ore scienze dell'alimentazione;</p> <p>n. 2 ore lab. Enog;</p> <p>n. 2 ore lingua inglese;</p> <p>n. 2 ore lingua francese</p>
<b>Esperienze attivate</b>	<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>Valutazione ed autovalutazione dell'esperienze svolte.</p>
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Didattica laboratoriale</li> <li>• Peer to peer</li> <li>• Simulazioni</li> </ul>
<b>Risorse umane interne esterne</b>	<p>Docenti di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lingua inglese</li> <li>✓ Lingua francese</li> <li>✓ Scienze dell'alimentazione</li> <li>✓ Lab. Enogastronomico</li> <li>✓ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</li> </ul>

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Strumenti</b>	Documentazione fornita dalla scuola relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro. Internet per eventuali integrazioni ed approfondimenti. Materiale informativo (piani sicurezza aziendali, analisi rischi, ecc.).
<b>Valutazione</b>	<p>Saranno valutate nelle discipline coinvolte i lavori effettuati apprezzandone pertinenza rispetto alla consegna, correttezza degli elaborati, completezza della documentazione ed efficacia comunicativa.</p> <p>La valutazione avverrà sia tramite osservazioni e prove mirate che test.</p> <p>La valutazione sarà riportata nel registro di ciascuna delle discipline coinvolte, (Lingua inglese, lingua francese, scienze dell'alimentazione, Lab. Enog., ed confluirà nel voto finale, con i seguenti pesi:</p> <p>Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive: 20 %  Lingua francese 10%  Lingua inglese 10%  Scienze alimentazione 30%  Lab. Enogastronomico 30 %</p>

#### **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**

<b>Che senso ha</b>	<p>Promuovere un approccio culturale alla sicurezza basato su un'esperienza pratica e motivante in azienda.</p> <p>Consolidare ed approfondire le conoscenze di base in tema di sicurezza, applicare principi e norme della sicurezza nel luogo di lavoro, trasferire ai lavori ed ai comportamenti personali le buone prassi acquisite in tema di sicurezza.</p>
<b>Tempi</b>	10 ore
<b>Risorse</b>	Lezioni frontali di introduzione e preparazione all'attività di ASL con riferimento particolare alla sicurezza nei luoghi di lavoro, simulazioni.
<b>Criteri di valutazione</b>	Saranno valutate nelle discipline coinvolte i lavori effettuati apprezzandone pertinenza rispetto alla consegna, correttezza degli elaborati, completezza della documentazione ed efficacia comunicativa

La competenza acquisita è trasversale e quindi può essere apprezzata da tutte le componenti del CdC mentre gli aspetti tecnici approfonditi saranno valutati nelle discipline professionalizzanti.

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITA DI APPRENDIMENTO: <b>ASL e SICUREZZA</b>
Coordinatore: coordinatore della classe
Collaboratori : docenti delle discipline professionalizzanti

**PIANO DI LAVORO  
UDA  
SPECIFICAZIONE  
DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Esposizione del progetto e condivisione degli obiettivi con gli allievi	Mappa del progetto ASL e dei nodi fondamentali sulla sicurezza	La condivisione del progetto e degli obiettivi L'individuazione del compito/prodotto. L'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UDA		Feedback Interesse dimostrato
2	Acquisizione conoscenze di base	Lezioni frontali Discussioni Web2.0	Conoscenza delle principali problematiche sulla sicurezza.  HACCP	10 ore	Colloqui e discussioni  test

**SCHEMA DELLA  
RELAZIONE INDIVIDUALE  
dello studente**

RELAZIONE INDIVIDUALE	
<b>Descrivi il percorso generale dell'attività:</b>	
<b>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</b>	
<b>Cosa devi ancora imparare</b>	
<b>Come valuti le competenze acquisite</b>	