



Lavoriamo in Sicurezza

Unità di Apprendimento

IPSSAT Rocco Chinnici

A.S. 2020/2021

Unità di Apprendimento

Titolo U.d.A.	Lavoriamo in Sicurezza
	<p>La sicurezza è la condizione che rende e fa sentire di essere esente da pericoli, o che dà la possibilità di prevenire, eliminare o rendere meno gravi danni, rischi, difficoltà, evenienze spiacevoli, e simili.</p> <p>L'UdA si prefigge di far conoscere le diverse sfaccettature della sicurezza che colpisce tutti gli ambiti della sicurezza sul lavoro alla sicurezza sociale. Un aspetto non meno importante è la sicurezza alimentare definita come l'insieme delle misure – amministrative, legali, tecniche – e degli apparati di controllo che mirano ad assicurare alla collettività il cosiddetto cibo sicuro (ovvero a minimo o nullo rischio microbiologico, chimico, radioattivo, ossia tossicologicamente accettabile).</p>
Compito di realtà	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzazione di un opuscolo informativo cartaceo o digitale, distribuito ai nuovi allievi all'atto dell'iscrizione, sulle regole basilari di comportamento da seguire a salvaguardia della sicurezza personale e della tutela ambientale, nei locali scolastici e nei luoghi di lavoro con particolare riferimento al settore ristorativo-alberghiero. 2. Realizzazione di schede esplicative inerenti l'igiene del personale, dei luoghi di lavoro, dell'organizzazione di un laboratorio, soffermandosi sui rischi di contaminazione diretta, indiretta e crociata 3. Piccolo manuale multimediale "HACCP" contenente il diagramma di flusso
Utenti destinatari	Alunni della prima classe del biennio "enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Prerequisiti	Esperienze personali vissute da studente delle scuole superiori di I grado
Fase di applicazione	Primo quadrimestre.
Tempi	Settembre-Ottobre-Novembre- Dicembre
Esperienze attivate	Visita di una cucina suddivisa in settori e ben attrezzata
Metodologia	Brainstorming Lezione partecipata Mastery learning Problem solving e problem posing Lezione partecipata Role-playing Cooperative learning Studio di caso Game based learning Flipped Classroom Debate
Risorse umane	Docenti del consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo Ricerche a casa e in classe Schede, schemi, mappe concettuali PC - LIM - Dispositivi elettronici per la realizzazione dell'opuscolo Presentazioni multimediali, Strumenti presenti nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica. Calcolatrice, dispositivi mobili
Valutazione	<p>Valutazione formativa: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento.</p> <p>Valutazione sommativa: di tipo oggettivo, mediante una prova semistrutturata, a punteggio che viene effettuata alla conclusione dell'unità di apprendimento per constatare il grado di padronanza acquisito. La prova è costituita da 10 quesiti di cui 4 della tipologia a risposta multipla, 4 della tipologia Vero/Falso e 2 della tipologia a risposta aperta.</p> <p>Valutazione delle competenze: verterà sul processo e sul prodotto come da rubrica allegata.</p> <p>Autovalutazione metacognitiva: a conclusione dei lavori viene richiesta un'autovalutazione metacognitiva mediante la compilazione del relativo modello allegato.</p>
Modalità e strumenti per la verifica e la valutazione	Osservazioni sistematiche in classe e in laboratorio Test Strutturati Brevi colloqui orali Griglie di valutazione Rubrica di autovalutazione e check list

In dettaglio
AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Scientifico-tecnologico	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	Scienze integrate Alimentazione
Storico-sociale	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili 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.	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti	Diritto

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Scientifico-tecnologico	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno	Alimentazione Chimica Geografia

4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Linguistico	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti di diversa tipologia e genere relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando il lessico specifico Fare descrizioni ricorrendo anche a materiali di supporto Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico	Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale	Inglese

11. 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

Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Scientifico-tecnologico	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</p> <p>Informazioni, dati e codifica Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</p> <p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</p> <p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro</p>	<p>Materie tecnico-scientifiche (Alimentazione, Lab di Enogastronomia, Lab di sala e vendita)</p> <p>Scienze motorie</p>
Storico-sociale	<p>Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni</p>	<p>I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.</p>	<p>Diritto</p>

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro			
Assi culturali	Abilità minime	Conoscenze minime	Disciplina di riferimento
Scientifico tecnologico	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed-ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>	<p>Scienza degli alimenti Lab di enogastronomia Lab di accoglienza Lab di sala e vendita</p>

Piano delle attività didattiche

	Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Fase 1	Presentazione attività	Presentazione dell'attività, brainstorming e confronto con gli studenti. Lettura ed esercitazione di un brano proposto sulla sicurezza documento 1	6	Comprensione dei compiti assegnati e condivisione del progetto	Analisi del testo proposto	Italiano
Fase 2	Lezioni	Igiene e sicurezza in cucina ed in sala Conoscenza dei rischi legati alle contaminazioni e agli infortuni	30	Conoscenza dei rischi legati alle contaminazioni e agli infortuni	Test strutturato	Lab. di cucina e sala Scienza degli alimenti
	Lezioni	La varietà dei viventi	8	Conoscenze di base		Biologia
	Lezioni	La terra e i primi esseri umani: dal Paleolitico al Neolitico; Le civiltà del vicino oriente Cittadinanza e Costituzione; il darwinismo sociale e le teorie sulla razza	10	Saper argomentare i fatti	Colloqui	Storia
	Lezioni	Il Testo descrittivo e le sue caratteristiche Il testo espositivo: tecniche e strategie per "esporre" le informazioni. Il testo regolativo e le sue caratteristiche	12	Elaborazione di un testo	Verifiche orali	Italiano
	Lezioni	Rappresentazione statistica	3	Lettura e rappresentazione dei dati su un grafico	Test semi strutturato	Matematica
	Lezioni	Il linguaggio corporeo: gesti e movimenti per comunicare Il valore formativo dello sport	8	Riconoscere i gesti del corpo	Esercitazione	Scienze Motorie
	Lezioni	Le imprese ricettive: caratteristiche, funzioni, servizi e classificazioni.	15	Riconoscere le diverse strutture	Verifiche orali	Lab. Di Accoglienza turistica
	Lezioni	La dimensione culturale dell'alimentazione nell'epoca della globalizzazione	10	Saper trattare l'argomento	Mappe concettuali	Geografia
	Lezioni	Le regole di comportamento e di sicurezza in albergo	10	Saper applicare le regole di comportamento	Compito di realtà	Lab. Di Accoglienza turistica
	Lezioni	Igiene e sicurezza in cucina (HACCP and Good Manufacturing practices)	2	Conoscenza dei rischi legati alle contaminazioni e agli infortuni	Test Strutturato	Inglese
	Lezioni	Le caratteristiche e gli scopi della comunicazione: La formazione delle parole, I dizionari, Suoni e segni, Parti variabili e invariabili del discorso	10	Saper utilizzare le parole	Test	Italiano
	Lezioni	Calcolo della media	2	Calcolo delle medie su una sequenza di dati	Semistrutturato	Matematica
	Lezioni	Utilizzo dei software di scrittura	4		Realizzazione multimediale del prodotto	TIC
Fase 3	Attività di riflessione	Gli studenti, in gruppo, realizzano una mappa concettuale contenente i diversi elementi che caratterizzano gli argomenti trattati, confrontano sul contenuto, con la guida del docente	4	Capacità di rappresentare dati in modo sintetico	Mappa concettuale	Tutte le discipline
Fase 4	Realizzazione del compito di realtà	Realizzazione dell'opuscolo	20	Capacità di riformulare le conoscenze	presentazione	Tutte le discipline

DIAGRAMMA DI GANTT

fasì	2 ore	6 settimane	1 settimana	2 settimana	1 settimane	2 settimana
1	Consegna UDA agli studenti					
2		Acquisizione delle conoscenze	Valutazione delle conoscenze acquisite Apprendimento personalizzato.	Attività laboratoriali		
3					Attività di riflessione	
4						Realizzazione del compito di realtà

Consegna agli studenti

Che cosa vi viene chiesto di fare

Vi viene chiesto di realizzare un opuscolo o delle schede esplicative sui principali adempimenti necessari per mantenere adeguato il livello di sicurezza nei luoghi scolastici e di lavoro

In che modo

Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, svolte sia a in classe che a casa, esercitazioni e ricerche in laboratorio

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta realizzerete i seguenti materiali:

- Analisi di un testo professionale
- Partecipazione a un test attitudinale
- Realizzazione di grafici e tabelle
- Mappa concettuale sulle conoscenze acquisite
- Attività laboratoriale

A cosa serve questa esperienza

- Questo lavoro vi aiuterà a comprendere il valore del lavoro che andrete a svolgere
- Vi permetterà di conoscere voi stessi e le vostre inclinazioni: metodo di studio e di ascolto
- Gestione dei tempi e delle risorse
- Acquisire maggior consapevolezza della normativa vigente nel settore ristorativo e industriale.
- Imparare a cooperare e collaborare per un fine comune

Risorse

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.

Criteri di valutazione

Utilizzando le griglie e le rubriche allegate verranno valutate conoscenze, abilità e competenze conseguite, oltre all'autovalutazione metacognitiva attraverso una scheda predisposta.