| **CLASSI QUINTE**  **SALA E VENDITA**  **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.4** | | |
| --- | --- | --- |
| ***Denominazione*** | **SALA E SICUREZZA ALIMENTARE** | |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Powerpoint/video sull’HACCP | |
| ***Competenza Focus***  ***di***  ***area di indirizzo*** | N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | |
| ***Competenze di area generale*** | n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali  n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizin. n.11 Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio | |
| ***Competenze europee*** | a. Competenza alfabetico funzionale  b. Competenza multilinguistica  c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria  d. Competenza digitale  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  f. Competenza in materia di cittadinanza  g. Competenza imprenditoriale  h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale | |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **Competenza generale n.2-5** | | |
| **Conoscenze** | | **Abilità** |
| **ITALIANO**  Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento | | **ITALIANO**  Saper confrontare le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non. |
| **LINGUA INGLESE**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli- moduli)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina e sala. | | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli- moduli)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina e sala. | | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza |
| **SCIENZE MOTORIE**  Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie.  Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza. | | **SCIENZE MOTORIE**  Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi.  Eseguire test di valutazione delle capacità motorie. |
| **ASSE STORICO SOCIALE**  **Competenza generale n.3-10-11** | | |
| **STORIA**  L’alimentazione durante la guerra. | | **STORIA**  Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. |
| **DTA**  Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP | | **DTA**  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 la sicurezza del cliente |
| **RELIGIONE**  L’irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa. | | **RELIGIONE**  Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto di lavoro. |
| **ASSE MATEMATICO**  **Competenza generale n.10** | | |
| **MATEMATICA**  Interpretazione di dati statistici | | **MATEMATICA**  Utilizzare i principali concetti matematici per:  interpretare la realtà  risolvere semplici problemi di vita quotidiana |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **Competenza generale n.2-5-10-11** | | |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari | | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. |
| **LABORATORIO CUCINA**  Normativa igienico-sanitaria e procedura di  autocontrollo HACCP.  . | | **LABORATORIO CUCINA**  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  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 la sicurezza del cliente. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:  Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. |
| *Tempi* | Secondo quadrimestre |
| *Metodologia* | Lezione frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale  Lezione capovolta  Lezione segmentata |
| *Risorse umane* | Tutti i docenti della classe |
| *Strumenti* | Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo. |
| *Valutazione* | * osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell’esperienza. * prove nelle singole discipline * relazione scritta sull'esperienza laboratoriale * prova conclusiva   La valutazione avverrà al termine dell’UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell’esecuzione del compito. |

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

|  |  |
| --- | --- |
| Conoscenze minime | Abilità minime |
| **ITALIANO**  Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento. | **ITALIANO**  Conoscere le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non. |
| **STORIA**  L’alimentazione durante la guerra. | **STORIA**  Conoscere i fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. |
| **MATEMATICA**  Interpretazione di dati statistici | **MATEMATICA**  Utilizzare i principali concetti matematici per:  interpretare semplici situazioni di vita quotidiana |
| **LINGUA INGLESE**  Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina e sala. | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in modo globale semplici testi nella microlingua di settore |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina e sala | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in modo globale semplici testi nella microlingua di settore |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Applicazione del sistema di autocontrollo per contenere le contaminazioni | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Saper applicare il sistema di autocontrollo per la tutela della salute |
| **DTA**  Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP**.** | **DTA**  Saper le normative gestione dei dati di controllo |
| **LABORATORIO CUCINA**  processi di tutela della salute: HACCP | **LABORATORIO CUCINA**  sapere le procedure dell’HACCP |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  L’HACCP: la normativa per la tutela del cliente cliente | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. |
| **SCIENZE MOTORIE**  Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza. | **SCIENZE MOTORIE**  Eseguire test di valutazione delle capacità motorie |
| **RELIGIONE**  Diritti e doveri del datore lavoro e del prestatore di lavoro | **RELIGIONE**  Saper riconoscere i propri diritti nel rapporto di lavoro |