| **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 lavoron. 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 funzionaleb. Competenza multilinguisticac. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. 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 appartenenzaProdurre 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 appartenenzaProdurre 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 realtàrisolvere 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 diautocontrollo 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 frontaleAttività laboratorialiLavoro di gruppo ed individualeLezione capovoltaLezione 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 |