

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<u>DENOMINAZIONE</u>	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE <i>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?</i>
<u>COMPITO PRODOTTO</u>	Presentazione in power point delle procedure haccp e dell'organizzazione del lavoro in cucina Cartellone da esporre Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	- Asse dei linguaggi <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Utilizzare anche le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
	- Asse matematico <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare il sistema internazionale di misurazione • Saper interpretare rappresentare dati statistici
	- Asse scientifico tecnologico <ul style="list-style-type: none"> - Operare in relazione all'ambito di lavoro e alle normative sulla sicurezza alimentare e igienico sanitaria - Saper identificare i rischi legati all'attività di laboratorio - Saper elaborare una presentazione powerpoint su questo argomento - Applicare i principi fondamentali di tutela della salute e dell'igiene personale - Saper comunicare correttamente nel rispetto di sè e degli altri
	- Asse storico sociale <ul style="list-style-type: none"> • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Saper collocare geograficamente le principali malattie e forme di contagio legate alla carenza di igiene
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	- Progettare - Collaborare e partecipare - Comunicare
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	- - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, - trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	<u>CONOSCENZE</u>
	<u>ABILITÀ</u>

<u>Assi coinvolti</u> <u>Discipline</u>		
<u>Asse dei linguaggi</u> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> • Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione • Conoscere il linguaggio settoriale relativo all'argomento indicato • La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese e del francese • Conoscere la relazione tra igiene e malattie, con particolare riferimento ai vari contesti di lavoro turistici al livello globale e locale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper esporre l'argomento in esame • Stesura di una relazione • Tradurre alcuni testi dall'inglese e dal francese utilizzando il dizionario • Comprensione di semplici testi in lingua straniera
<ul style="list-style-type: none"> - Asse matematico • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Semplici elementi di statistica descrittiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere una tabella statistica e saper rappresentare i dati mediante istogrammi e diagrammi a torta
<ul style="list-style-type: none"> - Asse scientifico tecnologico • Scienze integrate • Scienze degli alimenti • TIC • Lab. sala e vendita • Lab. enogastronomia • Lab. acc. turistica • Scienze motorie 	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali • Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro. • Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia • Conoscere le principali reazioni chimico fisiche in cucina • Conoscere le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della persona e degli utensili, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari • Conoscere l'impostazione per strutturare una presentazione • Conoscere gli aspetti fondamentali della tutela della salute e dell'igiene personale 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli • Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute • Saper mettere in relazione l'attività di laboratorio con le trasformazioni fisiche e chimiche • Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri. • Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro • Saper impostare e strutturare una presentazione in power point • Adottare un sano stile di vita. • Assumere posture corrette a carico naturale.
<ul style="list-style-type: none"> - Asse storico sociale • Storia • Diritto • Geografia 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la normativa igienico sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea • individuare gli organi europei preposti alla normativa e al controllo • L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e applicare le norme di sicurezza durante le attività laboratoriali • Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di igiene alimentare • Individuare il livello di applicazione della sicurezza alimentare in relazione al tempo

<u>UTENTI DESTINATARI</u>	Alunni classi PRIME
<u>PREREQUISITI</u>	Conoscere il ristorante, i suoi reparti, gli utensili, le attrezzature Utilizzare un computer per scrivere testi contenuti anche foto e disegni
<u>FASE DI APPLICAZIONE</u>	Anno scolastico

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Tempi h 30	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingua T5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) T6 Realizzazione dei cartelloni T7 Presentazione dell'attività T8 Relazione individuale
Esperienze attivate	Attività di laboratorio
Metodologia	Lezione frontale e partecipata Lavoro in gruppi Lavoro individuale Caso pratico professionale
Risorse umane • interne • esterne	Risorse interne Docenti di Classe Risorse esterne Eventuali esperti esterni
Strumenti	Libri di testo Regolamenti d'uso dei laboratori Materiale cartaceo (fotocopie) Materiale online Materiali per la realizzazione dei cartelloni Attrezzature per esperienze laboratoriali e informatiche Riviste di settore
Valutazione	La valutazione delle competenze verterà sul processo e sul prodotto; oggetto di valutazione i seguenti indicatori: Processo: livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di gruppo previsti, livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti, capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l'acquisizione di nuove competenze. Prodotto: correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata). In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato.

--	--

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Referente: Docente di area professionale
Collaboratori: Docenti di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione UdA	Power Point Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore Referente UdA + due docenti	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua	Aula Laboratori di sala e cucina Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Ambito di competenza geografico delle norme, riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori unità di misura	6 ore Docenti di geografia, Italiano, enogastronomia, sala e vendita, accoglienza, diritto, matematica	
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa	Aula e laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica; mantenimento di un corretto stile di vita e di una corretta postura	4 ore Docenti di Cucina, sala e Vendita, accoglienza, tic, scienze motorie	
4	Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese e francese	Pc e stampante Dizionario italiano-inglese-francese	Realizzare il glossario bilingue	4 ore Docente di Inglese e francese	

5	Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)	Aula, libro di testo, LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa e delle reazioni chimiche fisiche in cucina	6 ore Docenti di scienza degli alimenti, scienze integrate e enogastronomia	
6	Realizzazione dei Cartelloni e presentazione in powerpoint	Aula, cartelloni, pennarelli ecc. materiali raccolti laboratorio informatica	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 ore Docente di Italiano, tic, matematica	
7	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			2 ore			
2			6 ore			
3			4 ore			
4				4 ore		
5				6 ore		
6					6 ore	
7					2 ore	
8					2 ore	

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente**

RELAZIONE INDIVIDUALE

1. **Descrivi il percorso generale dell'attività**
2. **Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu**
3. **Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate**
4. **Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni**
5. **Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni**
6. **Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**
7. **Che cosa devi ancora imparare**
8. **Come valuti il lavoro da te svolto**

Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO	
Relazionale, affettiva e motivazionale	1 Comunicazione e socializzazioni e di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico		
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee		
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto		
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze		
	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo		
		B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo		
		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà		
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta		
		5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	

Sociale		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico-	

			professionale	
	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
		B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta- competenza	13 Consapevolezza a riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	

	e	B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
	Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
B intermedio			Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
C base			L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
D Non raggiunta			L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
17 Autonomia		A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

L'équipe di docenti

Il Dirigente Scolastico

Data
