

CLASSE SECONDA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°2

Titolo U.d.A.	“Lavoriamo in sicurezza”
Descrizione U.d.A.	Attraverso lavori individuali e di gruppo si realizzerà un opuscolo illustrativo dei problemi relativi alla sicurezza di ambienti e attrezzature nel nostro istituto
Nuclei tematici	Nuclei tematici n. 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy
Competenze di cittadinanza	N. 3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l’accento è posto sugli aspetti del processo e dell’attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo. La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l’insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l’osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall’attività umana e della responsabilità individuale del cittadino. N. 4 competenza digitale La competenza digitale presuppone l’interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l’alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l’alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l’essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico. N. 5 Competenza personale, sociale e di imparare a imparare È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all’incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e

	orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
Competenze generali	Competenza n. 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 dell'ambiente e del territorio INTERMEDIA: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. Competenza n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi INTERMEDIA: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
Competenze d'indirizzo	Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro COMPETENZE INTERMEDIE (BIENNIO) Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Competenza n. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. COMPETENZE INTERMEDIE (BIENNIO) Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
Compito – prodotto	Realizzare un opuscolo illustrando i problemi relativi alla sicurezza di ambienti e attrezzature nel nostro istituto
Obiettivi formativi	Favorire l'apprendimento sociale, rendere gli allievi consapevoli di appartenere da protagonisti a una comunità formativa. Educare gli allievi alla collaborazione per la realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli. Comprendere il significato del rispetto delle regole per la convivenza sociale. Favorire un clima positivo che consenta di costruire dinamiche di gruppo collaborative equilibrate. Imparare ad attuare riflessioni metacognitive. Accrescere la consapevolezza delle proprie potenzialità e implementare le strategie di studio individuando il proprio stile di apprendimento. Conoscere la struttura e gli elementi di Google presentazioni per creare presentazioni multimediali. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione. Saper applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano.
Utenti destinatari	Classi seconde

Fase di applicazione	1. Presentazione del progetto e del prodotto da presentare 2. Riflessione sul valore civico del compito da realizzare 3. Presentazione del genere letterario dell'autobiografia: come presentarsi anche in lingua straniera 4. Preparazione dell'opuscolo in laboratorio di informatica (non necessariamente) 5. Presentazione in power point del prodotto finale
Tempi	Pentamestre (gennaio-marzo)
Assi coinvolti	Asse Dei Linguaggi Asse Matematico Asse Storico-Sociale Asse Tecnologico Professionale
Esperienze attivate	Comprensione del compito, organizzazione del lavoro personale e coordinamento del gruppo, riflessione sul metodo, autovalutazione e capacità di perseguire un obiettivo lavorando in team
Metodologia	Attività laboratoriale Attività di gruppo e/o individuale Lavoro cooperativo Lezione frontale interattiva (per la risoluzione delle criticità)
Risorse umane	Interne: coordinatore di classe, docenti degli insegnamenti degli assi coinvolti, assistenti tecnico (informatico).
Strumenti	Materiali forniti dagli insegnanti. Materiali ricercati dagli studenti. Libri di testo e non. Siti specifici e piattaforme di apprendimento. Raccolta dati tramite cartelle, foto, drive, computer, G-Suite o altre piattaforme di interazione ecc....
Valutazione	Valutazione formativa Valutazione delle competenze Valutazione del prodotto e del processo Autovalutazione metacognitiva

COMPETENZE COINVOLTE AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

Numero 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 dell'ambiente e del territorio	
COMPETENZA INTERMEDIA	Insegnamenti coinvolti
Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Numero 12 – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
COMPETENZA INTERMEDIA	Insegnamenti coinvolti
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO
INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA” (D.M. 92/2018-ALL. 2G)

Competenza n. 3			
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
COMPETENZE INTERMEDIE (BIENNIO)			
Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione			
Asse culturale	Abilità minime	Conoscenze	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Asse storico sociale	Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare	Tecniche di base di conservazione degli alimenti.	
Asse matematico	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale	Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.	
Asse scientifico tecnologico e professionale	Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008)	
Competenza n. 8			
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
COMPETENZE INTERMEDIE (BIENNIO)			
Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.			
Asse culturale	Abilità minime	Conoscenze	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata	Il concetto di sostenibilità ambientale.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Asse storico sociale	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale	Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.	
Asse matematico	Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica	Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.	
Asse scientifico tecnologico e professionale	Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Competenza n. 3

Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo.

La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
Numeri, misure, strutture, operazioni fondamentali e presentazioni matematiche di base; Comprensione dei termini e dei concetti matematici e la consapevolezza dei quesiti cui la matematica può fornire una risposta; Principi di base del mondo naturale, i concetti, le teorie, i principi e i metodi scientifici fondamentali, le tecnologie e i prodotti e processi tecnologici; Comprensione dell'impatto delle scienze, delle tecnologie e dell'ingegneria, così come dell'attività umana in genere, sull'ambiente naturale; Comprensione dei progressi, dei limiti e dei rischi delle teorie, applicazioni e tecnologie scientifiche nella società in senso lato (in relazione alla presa di decisione, ai valori, alle questioni morali, alla cultura ecc.).	Saper applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano nella sfera domestica e lavorativa; Seguire e vagliare concatenazioni di argomenti; Svolgere un ragionamento matematico, comprendere le prove matematiche e comunicare in linguaggio matematico; Saper usare i sussidi appropriati, tra i quali i dati statistici e i grafici; Comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione; Comprendere la scienza in quanto processo di investigazione mediante metodologie specifiche, tra cui osservazioni ed esperimenti controllati; Utilizzare il pensiero logico e razionale per verificare un'ipotesi; Essere disponibili a rinunciare alle proprie convinzioni se esse sono smentite da nuovi risultati empirici; Capacità di utilizzare e maneggiare strumenti e macchinari tecnologici nonché dati scientifici per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di dati probanti; Riconoscere gli aspetti essenziali dell'indagine scientifica ed essere capaci di comunicare le conclusioni e i ragionamenti afferenti.	Rispetto della verità; Disponibilità a cercare le cause e a valutarne la validità; Valutazione critica e curiosità; Interesse per le questioni etiche; Attenzione sia alla sicurezza sia alla sostenibilità ambientale, in particolare per quanto concerne il progresso scientifico e tecnologico in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale.

Competenza n. 4

Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (comprese l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Conoscere il funzionamento e l'utilizzo di base di diversi dispositivi, software e reti; comprendere i principi generali, i meccanismi e la logica che sottendono alle tecnologie digitali in evoluzione; comprendere in che modo le tecnologie digitali possono essere di aiuto alla comunicazione, alla creatività e all'innovazione, pur nella consapevolezza di quanto ne consegue in termini di opportunità, limiti, effetti e rischi.	Utilizzare, accedere a, filtrare, valutare, creare, programmare e condividere contenuti digitali; utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali; essere in grado di gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali, oltre a riconoscere software, dispositivi, intelligenza artificiale o robot e interagire efficacemente con essi.	Atteggiamento riflessivo e critico, improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, improntato ad approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.

Competenza n. 5

Competenza personale, sociale e di imparare a imparare

È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Presuppone la conoscenza delle proprie strategie di apprendimento preferite, delle proprie necessità di sviluppo delle competenze e di diversi modi per sviluppare le competenze e per cercare le occasioni di istruzione, formazione e carriera, o per individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili. Conoscenza degli elementi che	Saper individuare le proprie capacità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente e di prendere decisioni; essere in grado di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma, di organizzare il proprio apprendimento e di perseverare, di saperlo valutare e condividere, di cercare sostegno quando opportuno e di gestire in modo efficace la propria carriera e	Avere un atteggiamento positivo verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e verso l'apprendimento per tutta la vita, improntato a collaborazione, assertività e integrità, che comprende il rispetto della diversità degli altri e delle loro esigenze, e la disponibilità sia a superare i pregiudizi, sia a raggiungere compromessi, ad affrontare i problemi per risolverli,

compongono una mente, un corpo e uno stile di vita salutari.	le proprie interazioni sociali. Essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress. Saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi, collaborare nel lavoro in gruppo e negoziare, manifestando tolleranza, esprimendo e comprendendo punti di vista diversi, oltre alla capacità di creare fiducia e provare empatia.	riuscendo a gestire gli ostacoli e i cambiamenti, desiderio di applicare quanto si è appreso in precedenza e le proprie esperienze di vita nonché la curiosità di cercare nuove opportunità di apprendimento e sviluppo nei diversi contesti della vita.
--	--	--

Piano delle attività didattiche

Fase	Descrizione attività	Saperi essenziali	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Presentazione attività	Presentazione dell'UdA		2	Coinvolgimento del gruppo classe		TUTTE
Lezione	Insieme per la Sicurezza: collaborazione e Responsabilità	Conoscere le diverse tipologie testuali : testo narrativo; testo espositivo (o informativo) testo argomentativo e testo prescrittivo (regolativo) lessico morfologia sintassi di base	gennaio o - marzo	-Feedback interesse dimostrato -Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	ITALIANO
Lezione	Lavorare ai tempi dei romani: l'energia degli schiavi	L'Impero romano	gennaio o - marzo	-Feedback interesse dimostrato -Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomen	STORIA

					to proposto Collaborazi one con il gruppo	
Lezione	The culture of safety in the F&B industry-	Kitchen equipment and cooking methods predict events and talking about future possibility	gennai o - marzo	Sviluppo della capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo; Sviluppo delle abilità comunicative di ricezione e di produzione di semplici messaggi. Capacità di ascoltare ,intervenire e scambiare le opinioni con il gruppo rispettando i tempi e i modi	Capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo. Interesse e partecipaz ione Esposizio ne e interazion e efficace Utilizzazio ne sia in forma scritta che orale di strutture grammatic ali, funzioni linguistich e e un lessico adeguati al tema dell'UDA	INGLESE

Lezione	Scelta e condivisione con gli alunni dell'argomento riguardante il loro vissuto. Divisione della classe in gruppi di lavoro (<i>cooperative learning e assegnazione di un ruolo per ciascun alunno</i>); riflessione sulla lingua e cura del lessico relativo alla sicurezza sul lavoro, alle regole di igiene riguardante il tema "Lavoriamo in sicurezza".	Sicurezza sul lavoro e regole di igiene. Riflessione sulla lingua – lessico relativo alle attività da svolgere.	gennaio - marzo	Sviluppo della capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo; -Sviluppo delle abilità comunicative di ricezione e di produzione di semplici messaggi. -Capacità di ascoltare, intervenire e scambiare le opinioni con il gruppo rispettandone i tempi e i modi.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	FRANCESE
Lezione	Differenza tra rischio e pericolo. La tabella dei rischi e pericoli in cucina. Calcolo del rischio con la probabilità: la matrice dei rischi.	Le disequazioni di primo grado intere. La probabilità: concezione classica	gennaio - marzo	Capacità di problem solving. Capacità di lavorare in team, utilizzando tecniche di calcolo.	Feedback interesse mostrato. Osservazione e sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Valutazione finale	MATEMATICA
Lezione	Individuazione della tipologia di microrganismi presenti e relativa quantità media ospitata su oggetti con cui	Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente (i procarioti	gennaio - marzo	Riconoscere come certi comportamenti possano tutelare lo stato di salute o	Attraverso verifiche orali e pratiche, si valuterà il grado di partecipazioni	SC. INTEGRATE

	comunemente si viene a contatto in un ambiente di lavoro del settore enogastronomico; elementi di interpretazione scientifica dei dati raccolti e relativo studio	suddivisi in archei e batteri e gli eucarioti, suddivisi in protisti, funghi, piante e animali) I batteri e relativa classificazione Riproduzione dei batteri Batteri e origine di alcune malattie I virus al confine con la vita (struttura e infezione; origine e diffusione dei virus) Contaminazione biologica degli alimenti	determinare patologie Adottare misure di protezione e prevenzione dei rischi di intossicazione da contatto con materie prime e prodotti Identificare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo di lavorazione delle materie prime Identificare le modalità, le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari nel rispetto della sicurezza alimentare nella preparazione di cibi e bevande.	one e il livello di abilità acquisito dagli studenti sia in classe che in laboratorio	
--	--	---	--	--	--

Lezione	Il potere giudiziario	La Magistratura; la Corte Costituzionale; lo Stato come soggetto economico	gennaio - marzo	Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati e verifiche relative all'argomento	DIRITTO
Lezione	La sicurezza: cottura e conservazione degli alimenti	Principali Tecniche di cottura, modifica dei nutrienti nella cottura. I metodi di conservazione: fisici, chimici, biologici e affumicamento.	gennaio - marzo	Capacità di saper utilizzare le varie tecniche di conservazione e adottare una tecnica di cottura adeguata Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura. Individuare le variabili fisiche o chimiche delle principali tecniche di conservazione.	Attraverso prove orali e pratiche, si valuterà il processo e valutazione del prodotto.	SC. ALIMENTI

	Geopolitica e prospettive mondiali	Conoscere la grandezza e i vari contrasti tra Stati. Conoscere la ricchezza e la debolezza degli Stati nel mondo. Conoscere le crisi di diversi ambienti.	gennaio o -marzo	Feedback e interesse dimostrato Competenze raggiunte	Capacità di ascolto, di partecipazione attiva e di collaborazione nel gruppo classe	GEOGRAFIA
Lezione	Igiene e sicurezza in cucina e nelle lavorazioni. I DPI (dispositivi di protezione individuali)	Conoscere il protocollo HACCP. Conoscere le norme igieniche in materia di cucina. Conoscere i DPI loro utilizzo e loro applicazioni in materia di sicurezza	gennaio o -marzo	Cura dell'igiene personale e dell'abbigliamento. La pulizia dei locali di cucina e delle attrezzature. Sequenza delle operazioni igieniche. Vari tipi di contaminazione e alimentare. La redazione del manuale basato sul sistema HACCP. Il rischio di infortunio. Le norme di prevenzione antinfortunistica e di primo soccorso.	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	CUCINA

Lezione	La sicurezza e l'igiene al ristorante e al bar.	La mise en place. Il servizio di sala. Basi di sommellerie	gennaio - marzo	Applicare e adottare procedure ,stili e comportamenti di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare atti alla prevenzione dei rischio sul lavoro. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Conoscere le caratteristiche del servizio del vino in sala	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	SALA E VENDITA
Lezione	LA PREVENZIONE DEL RISCHIO ALL'INTERNO DELL'IMPRESA RICETTIVA	I principali fattori dei rischio in un albergo igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro	gennaio - marzo	-Feedback interesse dimostrato -Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Valutazione del processo Valutazione del prodotto Autovalutazione	ACCOGLIENZA

Lezione	Disciplina e sicurezza un investimento sempre remunerativo nella pratica sportiva Regolamenti, procedure di evacuazione e primo soccorso	Agire in sicurezza:piano di evacuazione a scuola, sicurezza in palestra e in strada Sistema muscolare Miglioramento delle capacità motorie attraverso esercitazioni a corpo libero; la disciplina della pallavolo, del tennis tavolo, nuoto, del basket e dell'atletica leggera.	gennaio - marzo	Capacità collaborative, comunicative, organizzative Conoscenza delle norme principali del regolamento in vigore nella palestre Conoscenza delle caratteristiche principali del sistema muscolare Conoscenza degli aspetti tecnici e tattici basilari delle discipline praticate	Valutazione e del processo Valutazione e del prodotto Autovalutazione	SC. MOTORIE SPORTIVE
Lezione	Geopolitica e prospettive mondiali	Conoscere la grandezza e i vari contrasti tra Stati. Conoscere la ricchezza e la debolezza degli Stati nel mondo. Conoscere le crisi di diversi ambienti.	gennaio - marzo	Feedback e interesse dimostrato Competenze raggiunte	Capacità di ascolto, di partecipazione attiva e di collaborazione nel gruppo classe	GEOGRAFIA

Lezione	Definizione di rete Classificazione delle reti: LAN, MAN, WAN Topologia delle reti: la rete a stella, la rete ad anello, la rete a bus, le reti miste. Modelli di rete: modello di rete centralizzata, modello di rete peer-to-peer, modello di rete client – server, Il browser e i motori di ricerca. L'uso dei nostri dati personali: privacy e regolamentazione europea	Approcciare la rete informatica sapendo riconoscere le caratteristiche principali che le distinguono. Saper riconoscere le tipologie e le topologie delle reti informatiche, le loro potenzialità e le loro debolezze	Gen-marzo	Conoscenza della rete delle reti (INTERNET) e delle sottoreti che la compongono	Valutazione del processo Valutazione del prodotto	TIC
Lezione	Rete: opportunità o rischio? Carlo Acutis, un giovane per i giovani.	Imparare ad avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuale per acquisire informazioni e competenze utili.	gennaio - marzo	Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato.	Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento esposto.	IRC

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	
Fase 1	X			
Fase2		X		
Fase 3			X	
Monte ore complessivo				33% del totale delle ore

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività
 Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
 Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
 Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
 Cosa devi ancora imparare
 Come valuti il lavoro da te svolto

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente

ECCELLENTE (9/10)		Ho compreso con chiarezza il compito richiesto		
		Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale		
		Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze		
		Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo		
		Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi		
		Ho collaborato intensamente con i compagni		
		Ho raggiunto buoni risultati		
ADEGUATO (6/7/8)		Ho compreso il compito richiesto		
		Ho impostato il lavoro senza difficoltà		
		Ho utilizzato le mie conoscenze		
		Ho svolto il compito in modo autonomo		
		Ho potuto collaborare positivamente con i compagni		
		Ho completato il compito		
		I risultati sono positivi		
PARZIALE (35)		Ho fatto fatica a comprendere il compito		
		Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro		
		Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso		
		Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti		
		Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni		
		Ho completato solo parzialmente il compito		
		Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti		
Segna l'indicazione che meglio indica la tua preparazione		ECCELLENTE	ADEGUATO	PARZIALE

Link scheda di autovalutazione dello studente <https://forms.gle/ZMGwZbmTLks11bSa8>

Rubriche di valutazione

TITOLO UDA: “Lavoriamo in sicurezza”	ALUNNO:
VALUTAZIONE PROCESSO	CLASSE:

EVIDENZE / CRITERI	DESCRITTORI	LIVELLO
Ricerca e seleziona le informazioni	L'alunno ricerca dati e informazioni con accuratezza e perizia , organizzando il lavoro in piena autonomia , originalità e creatività .	A
	L'alunno ricerca dati e informazioni pertinenti, organizzando il lavoro in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno ricerca dati e informazioni essenziali, organizzando il lavoro in modo accettabile .	C
	L'alunno ricerca dati e informazioni in modo frettoloso e superficiale e/o solo se sollecitato .	D
Interpreta e analizza situazioni- problema	L'alunno evidenzia profonda comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è OTTIMO e originale .	A
	L'alunno evidenzia adeguata comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è appropriato e corretto .	B
	L'alunno evidenzia sufficiente comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è SUFFICIENTE .	C
	L'alunno evidenzia semplice comprensione ed interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è parziale e raggiungibile solo se guidato .	D
Rispetto dei tempi, organizzazione	L'allievo ha utilizzato in modo efficace e produttivo il tempo a disposizione, dimostrando un' OTTIMA capacità di organizzazione del lavoro.	A
	L'allievo ha utilizzato in modo appropriato e corretto il tempo a disposizione, dimostrando una buona capacità di organizzazione del lavoro.	B
	L'allievo ha utilizzato in modo consono il tempo a disposizione, dimostrando una adeguata capacità organizzativa.	C
	L'allievo ha utilizzato in modo dispersivo il tempo a disposizione dimostrando una carente organizzazione del lavoro.	D
Riflettere E comunicare le attività svolte	L'alunno riflette sulle attività svolte con ottimo senso critico. È in grado in MANIERA autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale vasto , comunicando in modo esperto e originale .	A
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico appropriato . È in grado in modo autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale adatto al contesto, comunicando in modo corretto .	B
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico adeguato . Se sollecitato , è in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale familiare e comunica in modo comprensibile .	C
	L'alunno riflette sulle attività svolte in modo limitato . È in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro, solo se guidato . Dispone di un	D

	repertorio lessicale di base , comunicando in modo elementare .	
--	---	--

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO

TITOLO UDA: “Lavoriamo in sicurezza”	ALUNNO:
PRODOTTO	CLASSE:

EVIDENZE/C RITERI	DESCRITTO RI	LIVEL LO
Rispondenza alla consegna, completezza	Il prodotto è pienamente rispondente ai parametri richiesti dalla consegna, è ricco di informazioni e contiene tutte le parti collegate tra loro in modo strutturato e coerente .	A
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna e contiene informazioni appropriate e corrette . Le parti sono complete e collegate tra loro in modo più che soddisfacente .	B
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna, ma contiene informazioni di base . Le parti sono sufficientemente complete e collegate tra loro.	C
	Il prodotto evidenzia lacune e risponde parzialmente alle indicazioni della consegna. Carenze nella completezza e coesione tra le parti.	D
Correttezza e originalità	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate rivelano un ottimo grado di originalità e creatività.	A
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate mostrano un buon grado di originalità.	B
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate sono sufficientemente originali.	C
	Il prodotto evidenzia carenze in merito alla correttezza di esecuzione.	D
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo esperto e originale .	A
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo accettabile .	C
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo frettoloso e impreciso .	D
Linguaggio tecnico specifico, illustrazione e comunicazione	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico avanzato . La comunicazione è eccellente .	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico corretto . La comunicazione è buona .	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico semplice ma adeguato . La comunicazione è sufficiente .	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico non sempre adeguato e preciso e nella comunicazione necessita del supporto del Docente, si esprime a fatica e non riesce ad esporre se non in modo molto superficiale .	D

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO

