



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
“E. MATTEI”

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



all. 15	SCHEDA UDA 2 IO E GLI ALTRI LA MIA, LA NOSTRA SICUREZZA UDA DI POTENZIAMENTO E RECUPERO
1. Titolo Uda	LA MIA, LA NOSTRA SICUREZZA <i>L'Uda è riferita a attività interna con solo risorse interne</i> <ul style="list-style-type: none">- Docenti di asse (insegnamenti principali): accoglienza, cucina, scienze alimentazione e sala- Docenti di asse (altri insegnamenti): italiano, storia, inglese, francese, spagnolo, religione, scienze della terra, diritto ed economia, scienze motorie, matematica, tic (biennio) tecniche di gestione, tecniche di comunicazione, arte e territorio (triennio)
2. Contestualizzazione	La scelta della situazione dell'Uda (vedi punto 5), in relazione all'inizio del nuovo anno degli studenti in piano ANTICOID, si basa sull'attivazione della competenza relazionale e comunicativa in contesti professionali, collegando i saperi di base alla "CONCETTO DI SICUREZZA". Questa UDA è un'opportunità per imparare di fatto la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, confrontandosi nei momenti di criticità, per comprendere le difficoltà gestionali di un'impresa alberghiera e imparare a gestire la comunicazione con l'ospite e la sua soddisfazione. Allo stesso tempo agevola il rapporto positivo nel gruppo classe in un clima che necessita sempre più conferme e garanzie.
3. Destinatari	Alunni delle classi seconde IPSAR
4. Monte ore complessivo	Metà Novembre-Metà Dicembre - 4 settimane - 100 H totali
5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'Uda	Collega saperi e competenze utili al tuo lavoro e alla tua vita in tema di Sicurezza e Salute. Il compito autentico è una mappa concettuale o un powerpoint (per le 2°) mentre un video tutorial (per le 3°) sulla sicurezza dei lavoratori nei contesti professionali di riferimento, quali la ristorazione e l'ospitalità alberghiera, da far vedere ai partecipanti dell'Open day della scuola. Dovrà evidenziare anche il ruolo della sicurezza nel garantire la salute del consumatore e/o del cliente
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• PRODURRE UNA MAPPA CONCETTUALE CARTACEA, DIGITALE O INTERATTIVA O UN POWERPOINT PER LE SECONDE• PRODURRE UN VIDEO TUTORIAL PER LE TERZE
7. Competenze target	<ul style="list-style-type: none">• Competenza 3 all. G: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Di cui:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



- per la prima e la seconda **competenza intermedia**: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
- per la terza **competenza intermedia**: Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
- **COMPETENZA INTERMEDIA n°1 all B linee guida:**
 - per la prima e la seconda: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
 - per la terza: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.
- **COMPETENZA INTERMEDIA n°2 all B linee guida:**
 - per la prima e la seconda: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
 - per la terza: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.
- **COMPETENZA INTERMEDIA n°5 all B linee guida:**
 - per la prima e la seconda: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
 - per la terza: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.
Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



	<ul style="list-style-type: none">● COMPETENZA INTERMEDIA n°7 all B linee guida:<ul style="list-style-type: none">- per la prima e la seconda: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.- per la terza: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.● COMPETENZA INTERMEDIA n°8 all B linee guida:<ul style="list-style-type: none">- per la prima e la seconda: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.- per la terza: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.● COMPETENZA INTERMEDIA n°11 all B linee guida:<ul style="list-style-type: none">- per la prima e la seconda: 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.- per la terza: Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.
8. Saperi essenziali	<ul style="list-style-type: none">- <i>Prerequisiti</i> Conoscenza delle tipologie della comunicazione scritta e orale. Conoscenza del piano Anticovid della scuola- <i>Nuclei di sapere che richiedono collaborazione pluridisciplinare:</i> La sicurezza nei vari ambiti professionali e nella società civile
9. Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none">- <i>Insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA:</i> Italiano 12 h Francese 3 h Inglese 3 h Storia 5 h + PFI 10h per biennio Matematica 3h Scienze 2 h Scienze Motorie 2 h Diritto 2 h Religione 2 h Accoglienza 16 h



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



	<p>Tic 3 h Alimentazione 3 h Geografia 2 h Sala 8 h Cucina 8 h</p>
10. Attività degli studenti	<p>- fasi da svolgere:</p> <ul style="list-style-type: none">- raccogliere le informazioni ricevute dai vari assi disciplinari in una scaletta per il corpo centrale discorsivo della vostra mappa - del vostro powerpoint o del vostro video. Inserire degli esempi pratici.- per il video in terza:- organizzare una introduzione e una conclusione per il video.- preparare il video tutorial: registrare (con il telefono o con il tablet o con il pc) un video in modalità selfie che spieghi che cosa significa SICUREZZA nei nostri luoghi di lavoro in questo periodo storico, cercando di inserire le varie conoscenze fornite a lezione e rivolgendosi ad eventuali studenti/genitori partecipanti all'Open day. Possibilità di utilizzare Screencast-o-Matic, un servizio online gratuito.- caricare il video sul Drive nella cartella dedicata e condivisa solo con i docenti. (l'operazione può richiedere del tempo) <p>- <i>Contenuti essenziali delle attività</i></p> <p>Scienze Motorie: Norme del primo soccorso e prevenzione</p> <p>Laboratorio di Accoglienza Turistica: La gestione dei flussi, la divisa, le norme anti incendio (scuola, hote, bar e ristoranti)</p> <p>Matematica: la riprova, la media, l'importanza dell'errore.</p> <p>Storia: Evoluzione del concetto di sicurezza</p> <p>Scienze dell'alimentazione: Food safety e food security; etichette alimentare</p> <p>Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita: HACCP e COVID</p> <p>Religione: Speranza tra paura e coraggio (pag. 97-101)</p> <p>Italiano: la comunicazione, l'articolo di giornale</p> <p>Lingue: Le parole della sicurezza (es: safety & security)</p> <p>Diritto e tecniche amministrative: Rischio alto nel settore enogastronomico e sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Accoglienza turistica: sicurezza nei luoghi di lavoro al tempo del COVID</p> <p>Arte e territorio: il sistema di sicurezza nella storia</p> <p>Tecniche di comunicazione: psicologia sociale sulle emergenze</p> <p>Ed. Civica: la sicurezza informatica</p> <p>TIC Pacchetto office: Il powerpoint</p> <p>- <i>Modalità:</i></p> <p>Simulazioni in laboratorio d'informatica Cooperating learning Lavoro di gruppo Role playing</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



11. Attività di accompagnamento dei docenti	<ul style="list-style-type: none">- <i>Attività didattiche e di supporto con le metodologie previste:</i> Lezione frontale: visione dei video Lavoro di gruppo ed individuale a scuola ed a casa Imparare facendo: realizzazione della performance live sulla base dei copioni precedentemente formulati Scaffolding Dibattito: riflettere sull'esperienza Feedback Autovalutazione- <i>Processi cognitivi principali associati alle attività degli studenti e da supportare da parte dei docenti e/ tutor:</i> Consapevolezza, percezione, intuizione, pensiero, memoria, attenzione, conoscenza, riconoscimento, abilità, comprensione- <i>Materiali:</i> libro di testo, materiali forniti dai docenti, PC, tablet o smartphone, Internet, video- <i>Spazi:</i> laboratori scolastici, aula, hall della scuola, LIM
12. Prodotti /realizzazioni in esito	<ul style="list-style-type: none">- <i>Breve descrizione e modalità di documentazione e presentazione (anche a carattere multimediale):</i> mappe, powerpoint, video tutorial prodotti dagli studenti
13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento	<ul style="list-style-type: none">- <i>Variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e livelli previsti per la rubrica</i> <u>Per la performance individuale</u>, gli insegnanti di ogni asse effettueranno delle valutazioni relative alle loro materie secondo la griglia in uso dalla Commissione Nuovi Professionali (ALL 12) <u>Per la certificazione delle competenze raggiunte</u>, i docenti delle discipline che hanno partecipato all'UDA compileranno la griglia di valutazione per ambiti e per competenze professionali (ALL 12) <u>Per l'autovalutazione</u>, gli alunni compileranno la scheda con il docente coordinatore o del Tutor; l'autovalutazione ha lo scopo di evidenziare gli aspetti positivi e negativi del progetto e dell'esperienza All 13 e 13 bis- <i>Peso dell'UdA in termini di voti:</i> viene deciso da ogni disciplina individualmente da ogni singolo docente sulla base del monte ore dedicato.

Scheda consegne per gli studenti	Classi seconde <ul style="list-style-type: none">- Per sviluppare COMPETENZE INTERMEDIE DEL 2° ANNO: produrre il seguente COMPITO AUTENTICO: Realizzare un power point o una mappa concettuale relativi alla sicurezza con lo scopo di sviluppare competenze riguardo il proprio ruolo nella ristorazione o nelle strutture ricettive e al
---	--



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



UDA 3 LA MIA, LA NOSTRA SICUREZZA

fine di garantire la sicurezza, soprattutto in questi periodi di pandemia da COVID-19, **simulando di farli poi vedere ai partecipanti dell'Open day della scuola**. Dovrà evidenziare anche il **ruolo della sicurezza nel garantire la salute del consumatore e/o del cliente**.

- modalità: singolarmente, extra scuola
- In 3-4 settimane scadenza 30/01
- Con risorse a disposizione (schemi, appunti, immagini) consegnate dai docenti
- eventuale utilizzo di softwares (non obbligatorio)

- fasi da svolgere:

- raccogliere le informazioni ricevute dai vari assi disciplinari in una **scaletta** per il corpo centrale discorsivo del vostro prodotto. Inserire degli esempi pratici dell'area di indirizzo (SALA - CUCINA - SC.ALIMENTI - ACCOGLIENZA - TECNICHE DI COMUNICAZIONE).

- organizzare una **introduzione** e una **conclusione** che abbracci le materie dell'area generale (ASSE LINGUISTICO, MATEMATICO E STORICO SOCIALE).

Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI**:

Scienze Motorie: Norme del primo soccorso e prevenzione

Laboratorio di Accoglienza Turistica: La gestione dei flussi, la divisa, le norme anti incendio (scuola, hote, bar e ristoranti)

Matematica: la riprova, la media, l'importanza dell'errore.

Storia: Evoluzione del concetto di sicurezza

Scienze dell'alimentazione: Food safety e food security; etichette alimentare

Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita: HACCP e COVID

Religione: Speranza tra paura e coraggio

Italiano: la comunicazione, l'articolo di giornale

Lingue: Le parole della sicurezza (es: safety & security)

Diritto ed economia: Rischio alto nel settore enogastronomico e sicurezza nei luoghi di lavoro

Accoglienza turistica: sicurezza nei luoghi di lavoro al tempo del COVID

Ed. Civica: la sicurezza informatica



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16
Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:
www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:
liis006001@pec.istruzione.it



TIC Pacchetto office: Il powerpoint

- Tempi: 3 settimane: consegna scheda studente inizio Gennaio

**Scheda
consegne per
gli studenti**

**UDA 3
LA MIA, LA
NOSTRA
SICUREZZA**

Classi terze

- Per sviluppare **COMPETENZE INTERMEDIE DEL 3° ANNO**: produrre il seguente **COMPITO AUTENTICO**:

Realizzare un **video tutorial relativo alla sicurezza** con lo scopo di sviluppare competenze riguardo il proprio **ruolo nella ristorazione o nelle strutture ricettive** e al fine di garantire la sicurezza, soprattutto in questi periodi di pandemia da COVID-19, **simulando di farlo poi vedere ai partecipanti dell'Open day della scuola**. Dovrà evidenziare anche il **ruolo della sicurezza nel garantire la salute del consumatore e/o del cliente**.

- modalità: singolarmente, extra scuola
- In 6 settimane scadenza 23/12
- Con risorse a disposizione (schemi, appunti, immagini) consegnate dai docenti
- eventuale utilizzo di softwares (non obbligatorio)

- fasi da svolgere:

- raccogliere le informazioni ricevute dai vari assi disciplinari in una **scaletta** per il corpo centrale discorsivo del vostro prodotto. Inserire degli esempi pratici dell'area di indirizzo (SALA - CUCINA - SC.ALIMENTI - ACCOGLIENZA - TECNICHE DI COMUNICAZIONE).

- organizzare una **introduzione** e una **conclusione** che abbracci le materie dell'area generale (ASSE LINGUISTICO, MATEMATICO E STORICO SOCIALE).

- preparare il **video tutorial**: registrare (con il tuo telefono o con il tablet o con il tuo pc), basandoti sulla scaletta che hai progettato,



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA
"E. MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel.0586792028 – Fax 0586760057 C.F. 80004040491 Sito:

www.isismattei.org – E-mail liis006001@istruzione.it – PEC:

liis006001@pec.istruzione.it



un video in modalità selfie in cui spieghi che cosa significa SICUREZZA nei luoghi di lavoro anche in questo periodo storico, cercando di inserire le varie conoscenze fornite a lezione (ricorda che ti stai rivolgendo ad eventuali studenti/genitori partecipanti all'Open day). Se vuoi puoi per filmare utilizzare Screencast-o-Matic, un servizio online gratuito che permette di registrare lo schermo del computer scaricando una piccola applicazione sul PC. Utilizzandolo, è possibile realizzare dei tutorial video selezionando la porzione di schermo di proprio interesse - eventualmente tue slides o immagini utili - ed aggiungendo la registrazione della webcam.

- **caricare il video sul Drive** nella cartella dedicata e condivisa solo con i docenti (l'operazione può richiedere del tempo)

Inserire i seguenti **CONTENUTI DISCIPLINARI**:

Scienze Motorie: Norme del primo soccorso e prevenzione

Laboratorio di Accoglienza Turistica: La gestione dei flussi, la divisa, le norme anti incendio (scuola, hote, bar e ristoranti)

Matematica: la riprova, la media, l'importanza dell'errore.

Storia: Evoluzione del concetto di sicurezza

Scienze dell'alimentazione: Food safety e food security; etichette alimentare

Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita: HACCP e COVID

Religione: Speranza tra paura e coraggio

Italiano: la comunicazione, l'articolo di giornale

Lingue: Le parole della sicurezza (es: safety & security)

Diritto e tecniche amministrative: Rischio alto nel settore enogastronomico e sicurezza nei luoghi di lavoro

Accoglienza turistica: sicurezza nei luoghi di lavoro al tempo del COVID

Arte e territorio: il sistema di sicurezza nella storia

Tecniche di comunicazione: psicologia sociale sulle emergenze

Ed. Civica: la sicurezza informatica

- Tempi: 6 settimane: consegna scheda studente inizio novembre