

Istituto Professionale Statale "J. B. BECCARI"



Sede via Paganini 22 – Torino – Tel. 0112409795
 Succ. via Pesaro 11 – Torino – Tel. 0115212454
 Succ. via Parenzo 46 – Torino – Tel. 0114550271
 C. F. 80091020018 – sito: www.istitutobeccari.gov.it
 Posta certificata: tois029007@pec.istruzione.it



UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	La Birra
Prodotti	<p>Alimenti: Realizzazione di un powerpoint sulla birra e sugli effetti negativi dell'alcol sull'organismo.</p> <p>Cucina: Realizzazione di piatti con l'utilizzo della birra</p> <p>Accoglienza: Realizzazione di un depliant sulla base degli argomenti dell'uda</p> <p>Francese: traduzione ed esposizione orale di una ricetta a base di birra.</p> <p>Italiano/Sto/Geo: realizzazione di un elaborato stampato con testo, immagini, didascalie.</p> <p>Diritto: realizzazione di un powerpoint sugli effetti degli alcolici (birra) sulla capacità di intendere e volere, e sugli effetti della pubblicità.</p>
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<p>COMPETENZE LINGUISTICHE</p> <p>Francese: saper utilizzare la grammatica nel contesto richiesto; saper tradurre ed esporre il testo proposto</p> <p>Italiano: saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana per comunicare in vari contesti sociali, culturali e professionali.</p> <p>Diritto: saper utilizzare i termini giuridici specifici</p> <p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p> <p><u>Personale, sociale</u> Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche. Saper individuare rischi e pericoli per la salute correlati all'abuso di alcool</p> <p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p> <p>Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.</p> <p>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle informazioni ricevute.</p> <p>COMPETENZE SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE</p> <p>Saper utilizzare il prodotto in ambito professionale in relazione al profilo chimico-nutrizionale</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti informatici e le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale nelle attività di studio per la ricerca, approfondimento e presentazione.</p>
Abilità	Conoscenze

<p>Scienze degli alimenti Saper descrivere le principali tappe della produzione della birra Saper valutare l'apporto nutrizionale della birra Saper individuare gli effetti negativi dell'alcol sull'organismo</p>	<p>Scienze degli alimenti Produzione e profilo chimico-nutrizionale della birra La fermentazione alcolica Assorbimento e metabolizzazione dell'alcol</p>
<p>Francese Saper riconoscere ed utilizzare il nuovo lessico della lingua francese.</p>	<p>Francese Lessico inerente gli alimenti</p>
<p>Sala e vendita Utilizzo tecnico corretto dei macchinari per la spillatura della bevanda.</p>	<p>Sala e vendita Presentare le caratteristiche dei piatti e delle bevande. Eseguire correttamente le procedure per la realizzazione del servizio della birra Saper individuare le caratteristiche delle varie tipologie di birra</p>
<p>Accoglienza turistica Interagire con i reparti e presentare i prodotti offerti.</p>	<p>Accoglienza turistica Tecniche di base di impaginazione e presentazione storica dei piatti a base di birra</p>
<p>Cucina Utilizzo delle tecniche di base per la produzione di piatti e ricette gastronomiche a base di birra</p>	<p>Cucina Tecniche di base e principali metodi di cottura</p>
<p>Diritto Essere consapevoli delle capacità e della tutela della persona e delle relative responsabilità Saper individuare il ruolo della pubblicità.</p>	<p>Diritto Concetto di capacità/ incapacità e responsabilità. Concetto di pubblicità e sue finalità.</p>
<p>Ita, Sto, Geo Applicare il metodo di ricerca e di studio adottati in ambito interdisciplinare</p>	<p>Ita, Sto, Geo Tecniche di fermentazione dei cereali diffuse nell'antico Egitto Valenze culturali, sociali, religiose e simboliche della birra nell'antico Egitto</p>
<p>Utenti destinatari</p>	<p>Classe 1 Heno Istituto Professionale Statale J. B. Beccari, Torino Coordinatore: coordinatore di classe</p>
<p>Prerequisiti</p>	<p>Cucina: corretto utilizzo delle attrezzature. Accoglienza: conoscenza del pacchetto <i>office</i>. Francese: principali strutture grammaticali, lessico, verbi ausiliari e regolari del primo gruppo Accoglienza T: conoscenza base dei pacchetti office word. Diritto: conoscenza del concetto di norma giuridica e sanzione.</p>
<p>Fase di applicazione</p>	<p>I QUADRIMESTRE dal 26/11/18 al 07/12/18</p>
<p>Tempi</p>	<p>(si veda il piano di lavoro e il diagramma di Gantt)</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Lavori di gruppo, attività di laboratorio, uscite didattiche</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione frontale, lavoro di gruppo, <i>cooperative learning</i> Esercitazione in laboratorio di cucina, sala e accoglienza</p>
<p>Risorse umane interne esterne</p>	<p>Docenti interni Esperti della produzione della birra presenti nel laboratorio "Produzione birra"</p>

Strumenti	Materiali forniti dai docenti (libri di testo, appunti, riviste, pc, siti internet) Attrezzature e utensili presenti nei laboratori di sala e cucina
Valutazione	Utilizzo di griglie di valutazione specifiche per ogni materia Valutazione individuale <i>in itinere</i> e valutazione finale a prodotto finito

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Dovrete realizzare di un powerpoint sulla birra e sugli effetti negativi dell'alcol sull'organismo suddividendovi in gruppo (**Scienza degli Alimenti**)

Realizzazione di piatti con l'utilizzo della birra (**Cucina**) traduzione ed esposizione orale di una ricetta a base di birra. (**Francese**)

Realizzazione di un depliant sulla base degli argomenti dell'uda (**Accoglienza**)

Realizzazione di un elaborato stampato con testo, immagini, didascalie suddividendovi in gruppi. (**Italiano/Sto/Geo**)

Dopo una breve presentazione dell'argomento da parte del docente, insieme sarà redatta una mappa concettuale relativa ai veri aspetti che dovranno essere approfonditi dagli studenti suddivisi in gruppo. Ogni singolo gruppo dovrà realizzare di un powerpoint sugli effetti degli alcolici (birra) sulla capacità di intendere e volere oppure sulla pubblicità e sulla sua influenza sui consumi. (i gruppi dovranno essere quattro, e ogni argomento potrà essere approfondito soltanto da due gruppi). L'ultima fase sarà la relazione in aula ai compagni. (**Diritto**)

PIANO DI LAVORO UDA

Fasi	Attività	Strumenti e Metodologie	Esiti	Tempi	Valutazione
Alimentazione 1	Presentazione attività	Lezione diretta	Comprensione delle consegne	1 ora	Valutazione del lavoro di gruppo e dei singoli
2	Ricerca internet	Web	Comprensione dei contenuti ricercati	2 ore	Valutazione del lavoro di gruppo e dei singoli
3	Realizzazione <i>powerpoint</i>	Computer Internet		2 ore	Valutazione del lavoro di gruppo e dei singoli

Francese 4	Lettura, comprensione, traduzione di un testo	Documento fornito dal docente. Lezione frontale, <i>cooperative learning</i>	Traduzione ed esposizione orale della ricetta proposta.	3 ore	Valutazione individuale <i>in itinere</i> e valutazione finale a prodotto finito.
Sala 5	Spiegazione lavorazione della birra, presentazione varie tipologie Visita al laboratorio di produzione della birra	Attività di laboratorio	Ricerca sulla lavorazione della birra Ricerca sulle varie tipologie di birra	4 ore	Valutazione individuale <i>in itinere</i> e valutazione finale a prodotto finito.
Diritto 6	Presentazione attività	<i>Brainstorming</i> Lezione frontale Realizzazione di mappa concettuale	Comprensione dei contenuti	2 ore	Valutazione del lavoro <i>in itinere</i>
7	Ricerca internet Realizzazione <i>powerpoint</i>	Computer Internet	Comprensione dei contenuti e capacità espositiva	2 ore	Valutazione del lavoro di gruppo e dei singoli
Ita/Sto/Geo 8	Esplorazione introduzione argomento	Lezione frontale Materiale fornito dal docente	Comprensione dei contenuti	2 ore	Valutazione del lavoro <i>in itinere</i>

Ita/Sto/Geo 9	Ricerca fonti e materiali	Lavoro di gruppo Libro di testo, fonti multimediali, internet	Capacità di ricerca e selezione fonti	1 ora	Valutazione del lavoro <i>in itinere</i>
10	Realizzazione elaborato scritto, <i>powerpoint</i>	Lavoro di gruppo	Capacità di sintesi e produzione scritta	3 ore	Valutazione del lavoro di gruppo e dei singoli
11	Esposizione ricerca	<i>Cooperative learning</i>	Capacità espositiva		

Accoglienza T. 12	laboratorio informatica: elaborazione dati per depliant illustrativo.	attività di laboratorio informatica. consultazione testi, appunti.	capacità di sintesi e di realizzazione di un depliant in base alle conoscenze acquisite.	4 ore	valutazione del prodotto finale "depliant" singola o di gruppo.
------------------------------	---	--	--	-------	---

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi			
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio
Cucina	2 ore + 2 ore		
Accoglienza	2 ore	2 ore	
Sala	2 ore	2 ore	
Sc. Alimenti	2 ore	2 ore	
Ita Sto Geo	2 ore	4 ore	
Diritto	2 ore	2 ore	
Francese		3 ore	

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da:

Coordinatore di classe

Docenti del Consiglio di Classe:

Italiano, Sto/Geo

Francese

Cucina

Assistenti di laboratorio

Criteri di valutazione

La attività sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

La valutazione di questo lavoro partecipa alla definizione del voto di profitto.

Ogni disciplina valuterà lo studente, la attività, e darà alla valutazione un peso ritenuto equo all'interno della disciplina stessa, in termini di:

- acquisizione di competenze
- raggiungimento degli obiettivi prefissati (produzione effettiva)
- peso in termini di tempo della attività nella singola disciplina