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

|  |  |
| --- | --- |
| **Scienze degli alimenti**Saper descrivere le principali tappe della produzione della birraSaper valutare l’apporto nutrizionale della birra Saper individuare gli effetti negativi dell’alcol sull’organismo | **Scienze degli alimenti**Produzione e profilo chimico-nutrizionale della birra La fermentazione alcolicaAssorbimento e metabolizzazione dell’alcol |
| **Francese**Saper riconoscere ed utilizzare il nuovo lessico della lingua francese. | **Francese**Lessico inerente gli alimenti |
| **Sala e vendita**Utilizzo tecnico corretto dei macchinari per la spillatura della bevanda. | **Sala e vendita**Presentare le caratteristiche dei piatti e delle bevande.Eseguire correttamente le procedure per la realizzazione del servizio della birraSaper individuare le caratteristiche delle varie tipologie di birra |
| **Accoglienza turistica**Interagire con i reparti e presentare i prodotti offerti. | **Accoglienza turistica**Tecniche di base di impaginazione e presentazione storica dei piatti a base di birra |
| **Cucina**Utilizzo delle tecniche di base per la produzione di piatti e ricette gastronomiche a base di birra | **Cucina**Tecniche di base e principali metodi di cottura |
| **Diritto**Essere consapevoli delle capacità e della tutela della persona e delle relative responsabilitàSaper individuare il ruolo della pubblicità. | **Diritto**Concetto di capacità/ incapacità e responsabilità. Concetto di pubblicità e sue finalità. |
| **Ita, Sto, Geo**Applicare il metodo di ricerca e di studio adottati in ambito interdisciplinare | **Ita, Sto, Geo**Tecniche di fermentazione dei cereali diffuse nell’antico EgittoValenze culturali, sociali, religiose e simboliche della birra nell’antico Egitto |
| ***Utenti destinatari*** | **Classe** 1 Heno Istituto Professionale Statale J. B. Beccari, Torino**Coordinatore:** coordinatore di classe |
| ***Prerequisiti*** | **Cucina**: corretto utilizzo delle attrezzature. Accoglienza: conoscenza del pacchetto *office*.**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. |
| ***Fase di applicazione*** | I QUADRIMESTRE dal 26/11/18 al 07/12/18 |
| ***Tempi*** | (si veda il piano di lavoro e il diagramma di Gantt) |
| ***Esperienze attivate*** | Lavori di gruppo, attività di laboratorio, uscite didattiche |
| ***Metodologia*** | Lezione frontale, lavoro di gruppo, *cooperative learning*Esercitazione in laboratorio di cucina, sala e accoglienza |
| ***Risorse umane interne******esterne*** | Docenti interniEsperti della produzione della birra presenti nel laboratorio “Produzione birra” |

|  |  |
| --- | --- |
| ***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 *in itinere* 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*powerpoint* | 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, *cooperative learning* | Traduzione ed esposizione orale della ricetta proposta. | 3 ore | Valutazione individuale *in itinere* e valutazione finale a prodotto finito. |
| **Sala 5** | Spiegazione lavorazione della birra, presentazione varie tipologieVisita al laboratorio di produzione della birra | Attività di laboratorio | Ricerca sulla lavorazione della birraRicerca sulle varie tipologie di birra | 4 ore | Valutazione individuale *in itinere* e valutazione finale a prodotto finito. |
| **Diritto 6** | Presentazione attività | *Brainstorming* Lezione frontale Realizzazione di mappa concettuale | Comprensione dei contenuti | 2 ora | Valutazione del lavoro*in itinere* |
| **7** | Ricerca internet Realizzazione *powerpoint* | 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 frontaleMateriale fornito dal docente | Comprensione dei contenuti | 2 ore | Valutazione del lavoro*in itinere* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ita/Sto/Geo 9****10****11** | Ricerca fonti e materialiRealizzazione elaborato scritto, powerpointEsposizione ricerca | Lavoro di gruppoLibro di testo, fonti multimediali, internetLavoro di gruppo*Cooperative learning* | Capacità di ricerca e selezione fontiCapacità di sintesi e produzione scrittaCapacità espositiva | 1 ora3 ore | Valutazione del lavoro*in itinere*Valutazione del lavoro di gruppo e dei singoli |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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