

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	A TUTTA BIRRA (Formazione e informazione a un corretto uso e somministrazione delle bevande alcoliche da parte degli allievi/e preposti al settore Sala e Vendita)
Compito-prodotto	Relazione finale dello studente Realizzazione di Power point dedicati Degustazione guidata di birre
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • professionali • cittadinanza 	<p>Assi culturali</p> <p>Asse dei linguaggi Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei diversi contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato. Utilizzare e produrre testi multimediali. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi. Usare la lingua straniera per parlare della tradizione delle birrerie.</p> <p>Asse storico-sociale - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali - Comprendere il valore delle tradizioni del proprio Paese e dei Paesi dei quali si studia la lingua - Prendere coscienza della legislazione vigente in relazione all'uso delle bevande alcoliche.</p> <p>Religione Tradizioni religiose sulle bevande alcoliche</p> <p>Asse scientifico-tecnologico: Le fasi di produzione del prodotto birra in relazione al profilo chimico-nutrizionale</p> <p>Economia Le statistiche di produzione e vendita. Le accise e la loro influenza sul prezzo finale. Nel sistema produttivo Italiano emergono quattro società birraie: Heineken Italia, Peroni SAB Miller, Carlsberg Italia, e Birra Forst. Le associazioni di categoria: Assobirra, (Associazione degli Industriali della Birra e del Malto) nata nel 1947.</p> <p>Matematica I diversi sistemi di misurazione del grado alcolico della birra. Il grado Plato e il grado alcolico. Calcolare i grammi di alcol presenti nella birra e nelle bevande alcoliche in generale.</p>

	<p>Educazione Motoria L'atleta e lo sport o lo sportivo del bar sport?</p> <p>Area professionali: Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche ed individuare pericoli e rischi per la salute correlati all'abuso di alcol (alcol e stato di salute, alcol e guida). Proporre abbinamenti adatti tra cibo e birra. 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 e del sistema di relazione per una realizzazione di una presentazione in power point multi-materia della birra. Realizzare una degustazione guidata con scheda di valutazione di birre.</p> <p>Cittadinanza: Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria</p>
Abilità	Conoscenze
<p>Asse dei linguaggi Italiano Caratteristiche del testo informativo-espositivo Storia della birra dai Romani all'età medievale Birrerie storiche italiane: i marchi più prestigiosi</p>	<p>Ricerca e selezionare informazioni generali e specifiche sulla rete in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo-informativo. Esporre in modo chiaro, logico e coerente il contenuto di testi letti e/o prodotti. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.</p>
<p>Lingue straniere Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni e testi inerenti la produzione della birra, le tradizioni legate al consumo di questa bevanda in Italia e all'estero.</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale. Produrre testi corretti nelle varie lingue. Produrre slide per power point nelle varie lingue.</p>
<p>Asse storico-sociale Leggi in materia di assunzione di bevande alcoliche Sanzioni previste per comportamenti non conformi alla normativa.</p>	<p>Individuare il comportamento corretto da assumere per evitare e riconoscere situazioni a rischio alcol Le bevande alcoliche e l'osservanza religiosa.</p>
<p>Asse scientifico-tecnologico Produzione, profilo chimico-nutrizionale e titolo alcolometrico della birra. La fermentazione alcolica. Assorbimento e metabolizzazione dell'alcol.</p>	<p>Classificare e distinguere le birre. Individuare gli effetti dell'alcol sull'organismo. Ricava informazioni da dati rappresentati in tabelle e grafici. Sa costruire tabelle e grafici</p>
<p>Area professionale Utilizzo tecnico corretto degli strumenti per la preparazione della degustazione</p>	<p>Presentare le caratteristiche delle birre in degustazione e individuare il materiale necessario per la loro somministrazione.</p>
<p>Utenti destinatari</p>	<p>Studenti della classe 3 Cs</p>

Prerequisiti	Avere coscienza, sulla base di quanto già svolto nel precedente anno scolastico, della tipologia del lavoro da affrontare e del tipo di prodotto finale da realizzare. Saper ricercare materiale informativo sulla rete e saper selezionare le informazioni necessarie.
Fase di applicazione	Marzo
Tempi	5 SETTIMANE (30 ore) Con la collaborazione dell'intero Consiglio di Classe e dunque anche degli insegnanti delle discipline non direttamente coinvolte
Esperienze attivate	Sfatare alcuni luoghi comuni sul consumo di alcol. Indurre i ragazzi a riflettere sulle proprie abitudini di consumo di cibi e bevande, per prevenire eventuali abusi
Metodologia	Esercitazioni di classe/laboratorio. Lezioni interattive. Coinvolgimento degli alunni attraverso momenti di riflessione sugli stili alimentari e il consumo di bevande alcoliche. Ricerca di materiale informativo su siti Internet. Lavori di gruppo.
Risorse umane interne	Docenti del Consiglio di Classe
Strumenti	Laboratori di bar Riviste del settore Dizionari di lingua Collegamenti ai siti del settore via Internet LIM e Laboratori computer (dove possibile) Materiale cartaceo Power point dedicati
Valutazione I docenti del CdC valutano il raggiungimento delle competenze chiave ed ognuno, per quanto di sua competenza, valuta le competenze acquisite dagli allievi (con voto nella sua disciplina: Italiano, Lingua Straniera, Matematica, Disc. economico-aziendali Scienza e cultura Alimentazione. Lab.Sala e vendita, Sc. Motorie, Religione) secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • Rispetto delle consegne • Esposizione chiara, logica, coerente e corretta • Autovalutazione degli studenti: relazione individuale. 	Valutazione del prodotto finale tramite power point multi-materia riassuntivo dell'esperienza svolta. Valutazione del prodotto finale con degustazione guidata delle birre proposta agli allievi/e e ai componenti del Consiglio di Classe. Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza. Questionario pluridisciplinare, a tipologia mista, sulle conoscenze acquisite a conclusione dell'Unità di apprendimento.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “A TUTTA BIRRA” (Formazione e informazione a un corretto uso e somministrazione delle bevande alcoliche da parte degli allievi/e preposti al settore Sala e Vendita)

Cosa si chiede di fare:

Lo scopo di questo lavoro è:

dovete realizzare un power point dedicato alla storia, produzione, diffusione della birra;
proporre una degustazione guidata delle birre.

Un altro obiettivo che forse supera, per importanza, gli altri è indurvi a riflettere su quelle che sono le vostre abitudini in materia di consumo di bevande alcoliche per prevenire eventuali abusi.

Come si arriva a questo risultato? Il punto di partenza sarà dato dalla conoscenza delle origini di questa bevanda e delle modalità di produzione, diffusione e dunque realizzazione del prodotto finale. Grazie agli insegnanti di lingua imparerete a conoscere le tradizioni di altri Paesi in tema di produzione e consumo di birra.

Per il raggiungimento degli obiettivi proposti saranno poi fondamentali:

le lezioni affrontate in aula con l'insegnante di Sala Vendita e Alimentazione che vi illustreranno gli effetti sul nostro organismo delle bevande alcoliche e le novità legislative in materia di alcol e vi educeranno alla prevenzione di comportamenti a rischio.

L'insegnante di Laboratorio vi illustrerà i vari tipi di birra, i possibili abbinamenti con la degustazione guidata; imparerete alcune tecniche di degustazione e scoprirete nuovi sapori

In ogni fase del lavoro sarete accompagnati e guidati dai vostri docenti.

In che modo:

Il lavoro verrà svolto in parte in aula e/o nei laboratori di informatica, sala-bar.

Quali prodotti:

A conclusione dell'attività dovrete:

realizzare un power point dedicato alla storia, produzione, diffusione della birra;
proporre una degustazione guidata delle birre;

comprendere le abitudini in materia di consumo di bevande alcoliche per prevenire eventuali abusi sia da parte vostra che dei futuri clienti.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):

Serve a imparare a lavorare in gruppo, a realizzare qualcosa confrontando le proprie idee con quelle degli altri, ad accettare opinioni diverse dalle proprie.

Serve anche a capire quanto sia importante conoscere i danni, a lungo e a breve termine, prodotti nel nostro organismo dall'uso e abuso di bevande alcoliche in modo da evitare comportamenti a rischio.

Tempi:

Marzo, 5 settimane 30 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...):

Docenti del consiglio di Classe, power point dedicati, riviste del settore laboratorio di bar, dizionari di lingua, collegamenti ai siti del settore via Internet, aula multimediale, materiale cartaceo

Criteri di valutazione:

Il vostro lavoro sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni.

Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo, inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata:

Il compito/ prodotto rappresenta una componente del vostro percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività di ristorazione enogastronomica all'interno del settore alberghiero.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: : **“A TUTTA BIRRA”** (Formazione e informazione a un corretto uso e somministrazione delle bevande alcoliche da parte degli allievi/e preposti al settore Sala e Vendita)

Coordinatore:

Collaboratori: docenti del consiglio di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UdA agli studenti	Lezione frontale Consegna materiale	Sviluppo della curiosità. Condivisione del progetto e degli obiettivi. Individuazione del compito/prodotto e servizio. Comprensione dell'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UdA.	1 ora	Feedback Interesse dimostrato
2	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	1 ora	
3	Ricerca e selezione di informazioni sulla storia della birra (relativamente ai periodi presi in esame) e sulle birrerie storiche italiane Calcolare i grammi di alcol presenti nella birra e nelle bevande alcoliche in generale.	Lezione frontale e interattiva, lavoro in classe o in laboratorio multimediale	Acquisizione delle conoscenze e successiva stesura di un testo espositivo-informativo; Sa costruire tabelle e grafici	4 ore + 2 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa. Fruibilità del testo. Interesse mostrato
4	La legislazione, i danni causati dall'uso dell'alcol. L'atleta e lo sport	Lezione frontale e interattiva, lavoro in classe o in laboratorio multimediale	Acquisizione delle conoscenze	4 ore + 2 ore	Interesse mostrato

5	Programmazione e predisposizione dell'evento Le bevande alcoliche e l'osservanza religiosa.	Lezione frontale, compilazione dossier allievo; laboratori	Consapevolezza delle competenze da mettere in campo	4 ore + 2 ore	
6	Esperimenti in lingua guidati in laboratorio	Lezione frontale e interattiva, lavoro in classe o in laboratorio multimediale Laboratori sala	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione	4 ore + 2 ore	Scheda di valutazione
7	Realizzazione dell'evento	Laboratori sala	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione	4 ore	
8	Riepilogo finale	Questionario pluridisciplinare a tipologia mista	Acquisizione delle conoscenze nei vari ambiti disciplinari coinvolti	1 ora	Scheda di valutazione

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi (settimane e ore)				
Fasi	1^ sett	2^sett	3^sett	4^sett	5^ sett
1	2 (Ital.)				
2	1 (Ital.)				
3	4 (Ital.)	2 Mat.)			
4		4 (2 Dir./2 Sc.)	2 (Sc.motoria)		
5			4 (Alim.)	2 (religione)	
6				4 (2 ingl. + 2 seconda lingua)	
7					4 (sala)
8					1 (Ital.)