

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO" Dalla Mesopotamia ai giorni nostri	
Prodotti	Prodotto: Realizzazione della "nostra birra artigianale" a scopo didattico nel laboratorio di sala.	
Competenze e mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Personale, sociale: Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche. Saper individuare rischi e pericoli per la salute correlati all'abuso di alcool Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Progettare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare le informazioni, padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale. Competenze professionali: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Asse dei linguaggi: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro spiegando e parlando dei principali tipi di birra. 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. Asse storico-sociale: 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 Asse scientifico-tecnologico: Utilizzare il prodotto in relazione al profilo chimico-nutrizionale e gastronomico 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) Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sala e Vendita	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le	La produzione della birra: ingredienti, maltaggio, lavorazione Classificazione e principali stili birrai

	tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera Elaborare in team, un'offerta di prodotti e servizi in relazione al target dei clienti perseguendo obiettivi di redditività	La birra artigianale Il servizio della birra in bottiglia e alla spina Le temperature di servizio Le basi di degustazione delle birre Le fasi della degustazione L'abbinamento cibo-birra
Inglese e Francese	Saper comprendere ed esporre oralmente testi inerenti la produzione della birra, i menù abbinati o prodotti con essa, le tradizioni legate al consumo di questa bevanda nel paese di cui si studia la lingua	Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale Lessico di settore per poter esporre l'argomento in oggetto
Alimentazione	Saper valutare l'apporto nutrizionale della birra Saper individuare gli effetti negativi dell'alcol sull'organismo	Produzione e profilo chimico-nutrizionale della birra La fermentazione alcolica Assorbimento e metabolizzazione dell'alcol Gli stili birrai.
Matematica	Leggere un grafico, riconoscendone le caratteristiche principali	Lettura di grafici relativi all'incidenza di malattie legate all'abuso di alcool
Italiano e Storia	Caratteristiche del testo informativo-espositivo Storia della birra dalle origini all'età medievale Birrerie storiche italiane: i marchi più prestigiosi	Esporre in modo chiaro, logico e coerente il contenuto di testi letti e/o prodotti La tradizione della produzione monastica
Religione	Applicare il metodo di ricerca e di studio adottati in ambito interdisciplinare	Valenze culturali, sociali, religiose e simboliche della birra nell'antico Egitto
Diritto e tecniche amministrative	Essere consapevoli delle capacità e della tutela della persona e delle relative responsabilità Strategie di marketing per la distribuzione	Concetto di capacità/ incapacità e responsabilità. L'andamento dei consumi della birra e le tasse sugli alcolici Il marketing e le sue leve Il bere responsabile (Ed. Civica) La birra come prodotto sostenibile (Ed. Civica)
Cucina	Utilizzo delle tecniche di base per la produzione di piatti e ricette gastronomiche a base di birra	Tecniche di base e principali metodi di cottura
Utenti destinatari	CLASSE 5G^ settore sala e vendita IPSSEC "A. Olivetti"	
Prerequisiti	Competenze in uscita del secondo biennio: riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche, relative al settore F&B. favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Individuare i prodotti di qualità del territorio per valorizzare, in questo caso specifico, il patrimonio dei birrifici artigianali. Soft skills nella professione. Intelligenza emotiva.	
Fase di applicazione	1° quadrimestre: settembre/ottobre/novembre	
Tempi	10 ore di laboratorio e 5 di lezione frontale in aula francese 6 ore	

Esperienze attivate	Visita guidata presso i birrifici artigianali di Monza
Metodologia	Lezione frontale con proiezione di video su origini, storia e produzione della birra, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala.
Risorse umane interne e esterne	Tutto il CDC Tecnico di laboratorio
Strumenti	Libro di testo, dispense, Lim, video di approfondimento, strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di sala e vendita per la produzione della “Nostra birra artigianale”
Valutazione	Autovalutazione dello studente Valutazione delle abilità tecnico-pratiche nel corso delle lezioni di Laboratorio Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell’esperienza

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l’équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l’Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l’Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l’esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo Uda LA BIRRA “IL PANE LIQUIDO” Dalla Mesopotamia ai giorni nostri Cosa si chiede di fare: Lo scopo di questo lavoro è duplice: dovete imparare a produrre una “birra” fatta in casa seguendo norme igieniche e in materia di sicurezza sul lavoro.

In secondo luogo c'è un obiettivo che forse supera, per importanza, il primo: indurvi a riflettere su quelle che sono le vostre abitudini in materia di uso/abuso di bevande alcoliche. Arriverete a questo risultato in diversi modi: attraverso la visita a un birrificio della nostra città, alle esercitazioni pratiche in laboratorio e attraverso le lezioni frontali in aula grazie alle quali imparerete a conoscere gli effetti sul nostro organismo delle bevande alcoliche e le novità legislative in materia di alcol; abbinare in maniera corretta le birre alle pietanze; l'importanza del marketing per la commercializzazione di un prodotto.

In che modo (singoli, gruppi..)

Il lavoro verrà svolto in parte in aula e/o nel laboratorio di sala-bar. Lavorerete principalmente divisi in gruppi.

Quali prodotti

Il prodotto finale dell'Uda sarà la produzione delle birra artigianale della nostra scuola.

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

Imparerete a lavorare in gruppo, a realizzare qualcosa confrontando le proprie idee con quelle degli altri, ad accettare opinioni diverse dalle proprie. Diventerete consapevoli dei danni, a lungo e a breve termine, prodotti nel nostro organismo dall'uso/abuso di bevande alcoliche evitando comportamenti a rischio.

Tempi

10 ore di laboratorio e 5 ore di lezione frontale in aula

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Video di approfondimento, dispense, ricettari, computer, Lim.

Criteri di valutazione

Esposizione orale del power point anche in lingua ed esecuzione del piatto nel laboratorio di sala e vendita

Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni). Pertanto il vostro lavoro verrà valutato anche in conseguenza al rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

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

Il prodotto dell'Uda rappresenta una componente del vostro percorso formativo che vi sarà utile per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA BIRRA “IL PANE LIQUIDO” Dalla Mesopotamia ai giorni nostri
Coordinatore: Diaco Katuscia
Collaboratori : tutto il CDC

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell’Uda e del progetto	Lezione frontale: libro di testo, materiali prodotti dal docente, video di approfondimento	Sviluppo della curiosità Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento del gruppo rispetto alla valenza culturale di ciò che verrà realizzato	1 ora	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati
2	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell’Uda	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, video di approfondimento, Lim	Acquisizione delle conoscenze. Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell’importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	3 ore	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare

3	Condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi; ricerca e selezione di informazioni sulla storia della birra e sulle birrerie storiche italiane. la legislazione, i danni causati dall'uso dell'alcol	Aula e Laboratorio tecnico pratico di sala e vendita; attrezzature e ingredienti presenti nel laboratorio	Cooperative learning; peer tutoring	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle attrezzature presenti in laboratorio, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo
4	Compilazione della relazione individuale dello studente			1 ora	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale Efficacia argomentativa Coerenza e coesione Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione
5	Tutto il gruppo classe: esercitazione pratica: esecuzione, preparazione, presentazione della nostra birra artigianale Imbottigliamento	laboratorio tecnico pratico di sala e vendita: attrezzature e ingredienti presenti nel laboratorio	Esercitazione pratica: rispetto delle norme igieniche e della sicurezza; creatività, autonomia, precisione, destrezza e professionalità nell'esecuzione del piatto alla lampada;	7 ore	Griglia di valutazione dell'Uda allegata
6	Matematica	lezione partecipata	lettura/analisi dei grafici presentati	3 ore	interesse, partecipazione, capacità di utilizzare strumenti matematici

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

	TEMPI			
FASI	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
1				
2				
3				
4				
5				
6				

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 (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	

		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	

		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	