



UNITÀ d'APPRENDIMENTO

“Sous vide”: la cottura sottovuoto a bassa temperatura

Classe IV C eno

Docente referente: Apicella Antonio

UNITA' di APPRENDIMENTO

| | |
|---|---|
| Denominazione | “Sous vide”: la cottura sottovuoto a bassa temperatura |
| Compito - prodotto | <ul style="list-style-type: none"> ○ Aggiornamento ricettario personale ○ Realizzazione di 1 piatto con realizzazione di video-ricetta ○ Scheda del piatto realizzato in lingua italiana ed in lingua inglese ○ Glossario dei termini specifici ○ Relazione individuale |
| Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali | <p>Competenze degli assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. ○ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. ○ Saper relazionare in lingua straniera l'esperienza vissuta in modo anche sintetico ma chiaro in forma scritta e/o orale. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Progettare, collaborare e partecipare. ○Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico- tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali. <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. <p>Competenze disciplinari</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento. |

UNITA' di APPRENDIMENTO

| Conoscenze | Abilità |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali. ○ Repertorio di parole o frasi appropriate all'ambiente di lavoro. ○ Tecniche di cottura innovative: sottovuoto ed a basse temperature. ○ Le macchine aziendali: riconoscimento delle parti che le compongono e loro funzionamento. ○ Le attrezzature: riconoscimento e loro uso. Confezionatrice a campana e ad estrazione, i diversi tipi di sacchetti, il bagno termostato (il roner), il forno ad acqua, il forno a vapore, la vaporiera, il termometro a sonda, il timer. ○ Principi e tecniche della trasformazione dei prodotti. | <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere e saper eseguire la tecnica del sottovuoto. ○ Realizzare diverse preparazioni e lavorare diverse materie prime trasformandole con la cottura "sous vide". ○ Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche da fonti di vario genere. ○ Individuare le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura. ○ Comprendere le trasformazioni chimiche delle diverse materie prime. ○ Utilizzare autonomamente le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura. ○ Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura. ○ Adottare nell'ambito lavorativo comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente di lavoro e della salute propria e degli altri. ○ Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto agli altri. |
| Utenti destinatari | Classe IV C - Enogastronomia |
| Prerequisiti | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle principali tecniche di cottura - Conoscenza della grande e piccola attrezzatura in cucina - Pianificare la mise en place per l'operatività - Realizzazione pratica delle preparazioni preliminari e dei tagli - Comprensione dei metodi di trasmissione del calore - Consapevolezza dei principi nutritivi e delle reazioni chimiche e fisiche delle diverse materie prime |
| Fase di applicazione | Febbraio - Maggio 2019 |
| Tempi | <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparazione: 7 h in classe: <ul style="list-style-type: none"> ○ Presentazione del percorso U.d A. ○ Analisi dei diversi effetti ottenuti sulle materie prime utilizzando la tecnica della cottura sottovuoto ○ Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese ○ Aggiornamento del ricettario personale 2. Attività in laboratorio: 10 h: <ul style="list-style-type: none"> ○ Esecuzione corretta del metodo di cottura attraverso attività in laboratorio eseguendo ricette classiche adottando la tecnica di cottura innovativa 3. Conclusione: 3 h: <ul style="list-style-type: none"> ○ Realizzazione di una video ricetta ○ Test di fine U.d A. |

UNITA' di APPRENDIMENTO

| | |
|---|---|
| Sequenza fasi | <ul style="list-style-type: none"> ○ Comunicazione ad allievi e genitori ○ Individuazione delle ricette da eseguire ○ Attività preparatoria e d'introduzione con gli allievi (<i>in itinere, in classe</i>) ○ Attività laboratoriale presso laboratorio di cucina in sede centrale. ○ Redazione della relazione, della scheda piatto (<i>anche in lingua straniera</i>) e del glossario individuale con termini specifici ○ Realizzazione di una video-ricetta. ○ Check finale: verifiche delle competenze trasversali e professionali acquisite tramite Test finale. ○ Presentazione dell'attività tramite pubblicazione della video-ricetta su sito istituzionale http://www.iisferrariibattipaglia.it/ |
| Esperienze attivate | <ul style="list-style-type: none"> ○ Esperienze pratiche di laboratorio ○ Invito all'esercitazione pratica a casa ○ Degustazione in laboratorio di Sala/Bar docenti coinvolti |
| Metodologia | <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale da parte dei docenti sui moduli preparatori. ○ Attività laboratoriale. ○ Attività in aula multimediale con supporto strumenti tecnologici. ○ Verifiche finali (ed eventualmente intermedie) dell'attività svolta mediante somministrazione di prove e controllo dei materiali preparati dagli studenti. ○ Lavoro di gruppo ed utilizzo di TIC ○ Incontro divulgativo dell'esperienza |
| Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne | <ul style="list-style-type: none"> ○ DS. ○ DSGA ufficio alunni. ○ Consiglio di classe. ○ Docenti interni delle discipline coinvolte: <ul style="list-style-type: none"> • Docente di Lab. Serv. Enogastronomici, settore Cucina • Docente di Scienze degli Alimenti • Docente di Lingua Inglese • Docente di Italiano ○ Personale A.T.A. |

UNITA' di APPRENDIMENTO

| | |
|--------------------|--|
| Strumenti | <ul style="list-style-type: none"> ○ Aule classi ○ Aule speciali (<i>laboratorio di Cucina, lab. Informatica, aula video</i>) ○ Libro di testo ○ Dispositivi multimediali: <ul style="list-style-type: none"> • Tablet • Smartphone • Notebook • PC ○ Dizionari bilingue ○ Risorse in rete ○ Dispense materiale informativo ○ Fotocamera digitale |
| Valutazione | <ul style="list-style-type: none"> ○ Autovalutazione; ○ allievo valuta l'esperienza; ○ prove incontri preparatori; ○ prove finali: asse linguaggi, asse scientifico- tecnologico; ○ materiale prodotto: Relazione tecnica individuale, video-ricetta; ○ griglia di valutazione finale complessiva dell'Ud'A . |

PIANO DI LAVORO UDA

| |
|--|
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <u>"Sous vide": la cottura sottovuoto a bassa temperatura</u> |
| Coordinatore: Apicella Antonio (Docente di Lab. Serv. Enogastronomici sett. Cucina) |
| Collaboratori : Docente di Italiano, Docente di Inglese, Docente di Scienze degli Alimenti |

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi | Attività | Strumenti | Esiti | Tempi | Valutazione |
|-------------|---|--|---|--|--|
| 1 | Presentazione dell'U.d A. agli alunni | Scheda consegna agli studenti | Motivare il gruppo classe | 1 h Coordinatore U.d A.+ 2 docenti | / |
| 2 | I meccanismi chimici che si innescano impiegando la tecnica sous vide a bassa temperatura | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità dei alimenti | 2 h Docente di Scienze degli Alimenti | Valutazione Intermedia (test Vero/Falso) |

| | | | | | |
|---|---|--|--|------------------------------------|---|
| | | | | | |
| 3 | Analizzare i principali sistemi di cottura a bassa temperatura | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzatura personale del docente | Implementare la conoscenza della materia prima in base all'applicazione del giusto metodo di cottura | 3 h Docente Coordinatore U.d A. | Valutazione Intermedia |
| 4 | Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e trascrizione della ricetta da eseguire in lingua inglese | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica | Definizione di un glossario tecnico specifico e trascrizione ricetta in Inglese | 2 h Docente di Lingua Inglese | Valutazione intermedia (test a risposta multipla) |
| 5 | Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia di un piatto con applicazione della tecnica sous vide a bassa temperatura. Aggiornamento ricettario personale. | Laboratorio di Cucina e Sala | Esecuzione pratica di una ricetta che con applicazione corretta della tecnica sous vide a bassa temperatura | 5 h Docente Coordinatore U.d A. | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione |
| 6 | Realizzazione di una video ricetta | Laboratorio di Cucina e Aula informatica | Realizzazione di un breve filmato, una video ricetta in cui verranno illustrate le caratteristiche della cottura sous vide | 2 h Docente Coordinatore U.d A. | Valutazione sul linguaggio utilizzato e sulla conoscenza della tecnica |
| 7 | Test di fine UDA. Relazione individuale. | Aula | Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta | 2 h Docente di Italiano | Test semi-strutturato. Relazione individuale. |

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

| | Tempi | | | | | |
|------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|
| Fasi | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio | Giugno |
| 1 | | 1 h | | | | |
| 2 | | 2 h | | | | |
| 3 | | 3 h | | | | |
| 4 | | | 2 h | | | |
| 5 | | | 5 h | | | |
| 6 | | | 3 h | | | |
| 7 | | | | 2 h | | |
| 8 | | | | 2 h | | |

**OBIETTIVI MINIMI PER
ALLIEVI BES/DSA**

- ✓ Avere rispetto di sé e degli altri;
- ✓ Rispettare le regole più elementari della buona educazione;
- ✓ Saper ascoltare l'altro e collaborare con i compagni;
- ✓ Acquisire un buon linguaggio specifico;
- ✓ Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione;
- ✓ Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata;
- ✓ Portare sempre il materiale necessario (*divisa completa, quaderno, libro*);
- ✓ Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro;
- ✓ Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro;
- ✓ Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato;
- ✓ Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario;
- ✓ Saper organizzare la mise en place di cucina.

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ **DISCIPLINA:** _____

ALLIEVA/O: _____ **CLASSE:**.....

| | |
|---|--|
| Metodologie e strategie | |
| Lavoro di gruppo | |
| Azioni di tutoraggio | |
| Cooperative learning | |
| Attività di tipo laboratoriale | |
| Mappe concettuali | |
| Semplificazione del testo mediante schemi | |
| Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM) | |
| Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti | |
| Misure dispensative | |
| Lettura ad alta voce | |
| Scrittura sotto dettatura | |
| Prendere appunti | |
| Copiatura dalla lavagna | |
| Uso del vocabolario cartaceo | |
| Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni | |
| Carico gravoso di compiti | |
| Uso della lingua straniera in forma scritta | |
| Interrogazioni a sorpresa | |
| Altro (specificare): | |
| Strumenti compensativi | |
| Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico | |
| Riduzione degli esercizi di compito | |
| Supporto di un tutor (indicare quale) | |
| Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi | |
| Testi in forma ridotta | |
| Calcolatrice | |
| Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico | |
| Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia | |
| Registratore | |
| Software didattici specifici | |
| Vocabolario multimediale | |
| Tabelle grammaticali e formulari | |
| Cartine geografiche e storiche | |
| Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg. prima della verifica) | |
| Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana) | |
| Verifiche in formato digitale | |
| Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica | |
| Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte | |
| Altro (specificare): | |
| Verifiche e valutazioni | |
| Interrogazioni programmate | |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue | |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo | |
| Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma | |
| Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte | |

| | |
|--|--|
| Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale | |
| Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore | |
| Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto | |
| Introduzione di prove informatizzate | |
| Tempi più lunghi o contenuti ridotti | |
| Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali)... | |
| Altro (specificare): | |
| Strategie utilizzate dall'alunno nello studio | |
| Sottolineatura e identificazione di parole chiave | |
| Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi | |
| Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico) | |
| Riscrittura di testi con modalità grafica diversa | |
| Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature) | |
| Altro (specificare): | |
| Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio | |
| Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici) | |
| Fotocopie adattate | |
| Utilizzo del pc per scrivere | |
| Software didattici | |
| Supporto di un tutor a casa (indicare quale) | |
| Altro (specificare): | |

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: *Sous vide la cottura sottovuoto a bassa temperatura*

Cosa si chiede di fare?

Svolgere attività di lavoro in spazio classe ed in laboratorio di cucina inerente ad un determinato argomento

In che modo?

- a livello di gruppo classe: conoscenza e preparazione della modulistica appropriata; partecipazione a lezione ed incontri specifici
- a livello di gruppo per settore laboratoriale: partecipazione all'attività pratica;
- a livello singolo: svolgere l'attività coordinata dal docente, compilare i documenti previsti, sostenere delle prove finali per la certificazione delle competenze

Quali prodotti?

- Svolgimento attività laboratoriale
- Redazione tecnica (prove di verifica);
- Realizzazione di una video- ricetta ed una scheda piatto in lingua inglese

Che senso ha?

(a cosa serve, per quali apprendimenti)

- Riconoscere il proprio ruolo all'interno del mondo del lavoro
- Aumentare il grado di responsabilità e di autonomia
- Imparare a rispettare le norme di sicurezza anche nell'ambito delle diverse attività aziendali
- Scoprire e muovere capacità inesprese
- Raggiungere nuove competenze e/o migliorare quelle già possedute

Tempi

20 h in 3 mesi

Risorse

(strumenti, consulenze, opportunità)

- umane: docenti ed assistenti tecnici;
- aule, laboratori di informatica, aule video, strumenti e dispositivi tecnologici

Criteri di valutazione

- relazione personale;
- autovalutazione;
- risultati dell'attività laboratoriale;

Prodotto finale

Relazione tecnica individuale, video-ricetta e scheda piatto in lingua inglese.

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

Italiano: 15%

Scienze degli Alimenti: 20%

Lingua Inglese 15%

Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina: 50%

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

- Descrivi in sintesi l'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.
- Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio.
- Cosa devi ancora imparare.
- Come valuti il lavoro da te svolto.

Allegati:

- Test di verifica semi-strutturato (10 Vero o Falso, 2 esercizi grafici di completamento, 5 domande a risposta multipla, 1 domanda aperta) + correttore;
- Griglia di autovalutazione da parte dello studente;
- Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo;
- Griglia di valutazione certificazione competenze.

I docenti

APICELLA ANTONIO

BOTTA GIUSEPPINA

GORRASI ELVIRA

MASUCCI ANNA