



Un progetto in collaborazione con:



UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

(Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n. 61)

OLIO: patrimonio del made in Italy

Alunno/a

Classe

Periodo di svolgimento: **febbraio-marzo**

Anno Scolastico: **2024-2025**

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: **Olio: patrimonio del Made in Italy**

Cosa si chiede di fare:

Degustazione di olio con descrizione delle caratteristiche e realizzazione di video da parte degli alunni

In che modo (*singoli, gruppi*)

Il lavoro sarà svolto in una prima fase in modo individuale e di gruppo nella realizzazione del video.

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

Il progetto ha l'obiettivo di:

- far acquisire agli allievi conoscenze sull'importanza storica, culturale e geografica dell'olio EVO in Italia e nel Mediterraneo.
- familiarizzare con le tecniche di base di produzione dell'olio e con le caratteristiche della qualità dell'olio.
- riconoscere le varie tipologie di olio e le differenze con altri grassi vegetali.

Tempi

Periodo: febbraio-marzo 2025

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

Utilizzo del sito dedicato con testi e schede didattiche

Criteri di valutazione

- Valutazione finale della prova individuale: criteri predefiniti dalla griglia di valutazione

Gliesiti di valutazione dell'UdA concorreranno alla certificazione finale delle competenze.

PIANO DI LAVORO UdA

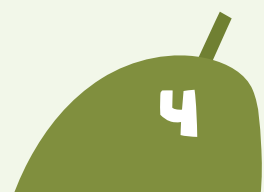
SPECIFICAZIONE DELLE FASI				
Fasi	Attività	Strumenti	Tempi	Insegnamenti
1	Presentazione del progetto	Fascicolo e scheda di progetto	2 h	Scienza degli alimenti/cucina/sala bar
2	Attività in aula e in laboratorio	Contenuti messi a disposizione sulla piattaforma	24 h	Scienza degli alimenti/sala bar/cucina/Italiano/storia/religione 2ª lingua straniera
3	Attività in laboratorio	Degustazione e descrizione delle caratteristiche e realizzazione del video	8 h	Scienza degli alimenti/cucina/sala bar
4	Debriefing	Riflessione sul lavoro svolto. Consegna autovalutazione	2 h	Italiano

DIAGRAMMA DI GANTT		
	Tempi	
Fasi	Febbraio	Marzo
1 settimana	Fase 1 - Fase 2	Fase 3
2 settimana	Fase 2	Fase 3
3 settimana	Fase 2	Fase 4
4 settimana	Fase 2	Fase 4

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	“Olio: patrimonio del Made in Italy”
Prodotto	Realizzazione di un video dimostrativo sulle caratteristiche dell’olio
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza	COMPETENZE DELL’ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO COMPETENZE DELL’ASSE STORICO SOCIALE COMPETENZE DI CITTADINANZA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INSEGNAMENTO	COMPETENZA	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO CUCINA LABORATORIO SALA	Competenza in uscita n° 4:		1) Introduzione di base alla collocazione dell’olio EVO in Italia e nel Mediterraneo Introduzione all’analisi sensoriale: colore, profumo, sapore Confronto con oli di qualità inferiore 2) Ciclo dell’olivo: coltivazione, raccolta e spremitura
	Predisporre prodotti, servizi e menù 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 e equilibrati.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.	



UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INSEGNAMENTO	COMPETENZA	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO CUCINA LABORATORIO SALA	Competenza in uscita n° 7:		Differenze tra olio EVO, olio vergine, olio di oliva, olio di sansa e d'oliva L'importanza delle tecniche di estrazione/lavorazione e delle certificazioni DOP, IGP Assaggio guidato di oli EVO di diverse regioni italiane
	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	
	Competenza in uscita n° 11:		
	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INSEGNAMENTO	COMPETENZA	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
ITALIANO STORIA RELIGIONE LINGUA STRANIERA	Competenza in uscita n° 2:		3) Diffusione dell'olivicoltura nel mediterraneo La simbologia dell'olivo nella cultura italiana Le regioni principali produttrici di olio
	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	
	Competenza in uscita n° 3:		
	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		

VALUTAZIONE E RELAZIONE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELLO STUDENTE

Segna con una X le indicazioni che meglio identificano la tua preparazione e la tua partecipazione al lavoro svolto

	PARZIALE	ADEGUATO	ECCELLENTE
Come valuti la tua comprensione del compito richiesto?			
Come valuti la tua capacità di impostare il lavoro?			
Come valuti l'utilizzo delle tue conoscenze?			
Come valuti la tua autonomia nello svolgere il compito?			
Come valuti la tua collaborazione con i compagni?			
Come valuti il completamento del tuo compito?			
Come valuti il tuo raggiungimento dei risultati?			

VALUTAZIONE E RELAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Segna con una X il livello raggiunto dall'allievo per ogni indicatore

INDICATORI	DESCRITTORI
Completezza, Pertinenza, Organizzazione Correttezza	<input type="checkbox"/> Livello 4 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni richieste dalla consegna opportunamente collegate tra loro e arricchite da una ricerca personale
	<input type="checkbox"/> Livello 3 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni richieste dalla consegna collegate accettabilmente tra loro
	<input type="checkbox"/> Livello 2 Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base richieste dalla consegna ma con deboli collegamenti.
	<input type="checkbox"/> Livello 1 Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza le parti e le informazioni non sono collegate.
Creatività	<input type="checkbox"/> Livello 4 L'allievo svolge in modo personale il processo di lavoro, realizzando produzioni originali
	<input type="checkbox"/> Livello 3 L'allievo apporta un discreto contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali
	<input type="checkbox"/> Livello 2 L'allievo apporta un minimo contributo personale al processo di lavoro e al prodotto
	<input type="checkbox"/> Livello 1 L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività

VALUTAZIONE E RELAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Segna con una X il livello raggiunto dall'allievo per ogni indicatore

INDICATORI	DESCRITTORI
Rispetto dei tempi	<input type="checkbox"/> Livello 4 L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando opportunamente le proprie attività
	<input type="checkbox"/> Livello 3 L'allievo ha svolto le proprie attività rispettando i tempi indicati
	<input type="checkbox"/> Livello 2 L'allievo ha svolto le proprie attività in un tempo di poco più ampio rispetto a quanto indicato
	<input type="checkbox"/> Livello 1 L'allievo non ha rispettato i tempi di consegna o non ha consegnato il lavoro richiesto
Precisione e destrezza nell'utilizzo dei simboli e delle formule	<input type="checkbox"/> Livello 4 L'allievo usa i simboli e le formule con precisione, destrezza e efficienza.
	<input type="checkbox"/> Livello 3 L'allievo usa i simboli e le formule con discreta precisione e destrezza
	<input type="checkbox"/> Livello 2 L'allievo usa i simboli e le formule più note
	<input type="checkbox"/> Livello 1 L'allievo utilizza i simboli e le formule in modo confuso ed improprio

VALUTAZIONE E RELAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Segna con una X il livello raggiunto dall'allievo per ogni indicatore

INDICATORI	DESCRITTORI
Ricerca e gestione delle informazioni	<input type="checkbox"/> Livello 4 L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un'ottima attenzione al metodo, le riutilizza al momento opportuno e le interpreta secondo una chiave di lettura
	<input type="checkbox"/> Livello 3 L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo e le riutilizza al momento opportuno
	<input type="checkbox"/> Livello 2 L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	<input type="checkbox"/> Livello 1 L'allievo è carente nella ricerca delle informazioni
Esposizione ed uso del linguaggio matematico	<input type="checkbox"/> Livello 4 Espone i contenuti in modo chiaro e corretto
	<input type="checkbox"/> Livello 3 Espone i contenuti in modo soddisfacente
	<input type="checkbox"/> Livello 2 Espone i contenuti in modo elementare
	<input type="checkbox"/> Livello 1 Espone i contenuti in modo lacunoso

VALUTAZIONE E RELAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Segna con una X il livello raggiunto dall'allievo per ogni indicatore

INDICATORI	DESCRITTORI
Leggere e interpretare tabelle, schemi e grafici con o senza l'ausilio tecnologici ed informatici	<input type="checkbox"/> Livello 4 Legge ed interpreta i dati in modo corretto
	<input type="checkbox"/> Livello 3 Legge ed interpreta i dati in modo soddisfacente
	<input type="checkbox"/> Livello 2 Legge ed individua i dati in modo parziale
	<input type="checkbox"/> Livello 1 Legge con difficoltà i dati
Autovalutazione	<input type="checkbox"/> Livello 4 L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo
	<input type="checkbox"/> Livello 3 L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	<input type="checkbox"/> Livello 2 L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	<input type="checkbox"/> Livello 1 L'allievo svolge la valutazione del suo lavoro in modo lacunoso

VALUTAZIONE E RELAZIONE

LEGENDA	
Livello raggiunto	Somma livelli indicatori
LIVELLO 4	33 - 36
LIVELLO 3	24 - 36
LIVELLO 2	17 - 23
LIVELLO 1	9 - 16

LIVELLO RAGGIUNTO

Un progetto in collaborazione con:

