



Un progetto
didattico
ideato da:



In collaborazione
con:



UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

(Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n. 61)



**le sue componenti,
il suo utilizzo per la valorizzazione
della cucina italiana**

Alunno/a

Classe

Periodo di svolgimento: **Anno Scolastico 2025-2026**

Anno Scolastico: **2025-2026**

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: Olio evo: le sue componenti, il suo utilizzo per la valorizzazione della cucina italiana

Cosa si chiede di fare:

Creazione di un menù con utilizzo di olio evo della propria regione

In che modo (singoli, gruppi)

Il lavoro sarà svolto per gruppi ognuno dei quali realizzerà un piatto per il menù finale. Ogni gruppo dovrà illustrare il motivo della scelta del piatto e le caratteristiche del tipo di olio utilizzato.

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

Il progetto ha l'obiettivo di:

- Far conoscere l'impiego sia a crudo che nelle tecniche di cottura dell'olio evo
- Conoscere le caratteristiche delle diverse cultivar, delle tecniche di abbinamento e delle basi delle preparazioni come marinature ed emulsioni
- Comprendere l'importanza dell'olio evo come vero e proprio alimento funzionale

Tempi

Importante: il periodo di lavoro deve rispettare i tempi indicati nel piano di lavoro UDA a pagina 3.

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

Gli esiti 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	20 h	Scienza degli alimenti/sala bar/cucina/italiano/storia
3	Attività in laboratorio	Realizzazione del menù	20 h	Scienza degli alimenti/cucina/sala bar
4	Debriefing, relazione individuale ed autovalutazione	Riflessione sul lavoro svolto. Consegna autovalutazione	2 h	Italiano

DIAGRAMMA DI GANTT

	Fasi	
Tempi		
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 EVO: le sue componenti, il suo utilizzo per la valorizzazione della cucina italiana”
Prodotto	Creazione di un menu con utilizzo di olio evo della propria regione
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza	COMPETENZE DELL'ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO COMPETENZE DELL'ASSE STORICO SOCIALE COMPETENZE DI CITTADINANZA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO				
INSEGNAMENTO	COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA 4° ANNO	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI LAB. CUCINA LAB. SALA	Competenza in uscita n° 1:			
	Utilizzare tecniche tradizionali innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.	Caratteristiche dell'olio evo, tecniche e applicazioni gastronomiche

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO				
INSEGNA- MENTO	COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA 4° ANNO	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI LAB. CUCINA LAB. SALA	Competenza in uscita n°4:			
	<p>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</p>	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo</p>	<p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p>	<p>Componenti nutrizionali e bioattive dell'olio evo.</p>
	Competenza in uscita n°5:			
<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di pani. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	<p>Uso dell'olio evo a crudo e in cottura Tecniche di abbinamento dell'olio evo: condimento, ingrediente, marinature ed emulsioni.</p>	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO				
INSEGNA- MENTO	COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA 4° ANNO	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
Competenza in uscita n°7:				
SCIENZA DEGLI ALIMENTI LAB. CUCINA LAB. SALA	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	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.	Valorizzazione dell'olio evo nei menù.
Competenza in uscita n°2 e n°3:				
ITALIANO STORIA	Competenza in uscita 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando.	Lo sviluppo della cucina nel 1800. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche della regione in relazione all'utilizzo dell'olio evo.	Pellegrino Artusi <i>"La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene"</i> .

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO				
INSEGNA- MENTO	COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA 4° ANNO	CONOSCENZA	CONTENUTI SPECIFICI
	<p>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.</p>	<p>documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana. Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>		

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 specifico	<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

