

"LA DIDATTICA PER COMPETENZE: NUOVI STRUMENTI PER L'ACQUISIZIONE, LA VALUTAZIONE E LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE"

I.S.I.S. "Bonaldo STRINGHER"
di Udine

a.s. 2014/2015

**STRUMENTO DI DIDATTICA PER
COMPETENZE
PROVA ESPERTA
"LET'S MAKE PIZZA!"
PRIMO BIENNIO ALBERGHIERO¹**

INDIRIZZO: Enogastronomia

CLASSE: Seconda

¹ Elaborato dal Gruppo di Lavoro sulle Competenze – A.S. 2013/2014 – costituito dai docenti: Mormone Maria Rosaria, Cioli Francesco, Liani Silvia, Magli Susanna, Nappi Biagio, Paolone Monica, Sovrano Michela

SCHEDA PER DOCENTI
Titolo : "Let's make pizza!"

Percorso/classe: Biennio enogastronomico – Classe seconda

Periodo : fine maggio

Durata totale : 9 ore (distribuite su due giorni)

DESCRIZIONE GENERALE DELLA PROVA
Compito di realtà:

Avete deciso con i vostri amici di passare una serata facendo insieme la pizza. C'è un ospite straniero che non ha la più pallida idea di come si possa cucinare questa pietanza. Quindi descrivete il vostro operato e i vostri procedimenti di preparazione, lasciategli alcuni consigli e suggerimenti, senza trascurare l'aspetto calorico-nutrizionale, ma anche culturale della pizza.

Prova	Fase	Tempi	Attività	Compito significativo e/o prodotto	Tipo di attività	Peso
Prova teorica (3 ore)	A	1 ora	Presentazione prova esperta Individuazione dei gruppi Assegnazione ruoli Descrizione delle fasi Consegna materiali Progettazione del gruppo	Inizio stesura del diario di lavoro	Gruppo	Vedi fase F1
	B1	1 ora	Focus a carattere scientifico matematico	Completamento di tabelle nutrizionali e calcoli di dosi degli ingredienti	Individuale	20 %
	B2	30 min	Focus a carattere linguistico	Questionario di Inglese	Individuale	10 %
	C	30 min	Pianificazione e compilazione	Continuazione stesura diario di lavoro	Gruppo	Vedi fase F1
Prova Pratica (3 ore)	D1	2 ore e 30 min	Focus a carattere pratico	Preparazione della pizza	Gruppo	30 %
	D2	30 min	Focus a carattere pratico/professionale	Descrizione procedimento in lingua inglese	Gruppo	10 %
Prova conclusiva (3 ore)	E	1 ora	Compito di realtà	Fill in e tips	Gruppo	10 %
	F1	1 ora	Focus riflessivo del gruppo	Chiusura del diario di lavoro	Gruppo	5 %
	F2	1 ora	Focus riflessivo dell'allievo	Relazione con autovalutazione	Individuale	15%
	G		Prova d'eccellenza	Invenzione ricetta di pizza ipocalorica	Individuale Facoltativa	Lode o bonus del 10%
Tot		9 ore	Consegna materiali			100 %

Competenze mirate, discipline maggiormente coinvolte e dimensioni dell'intelligenza sollecitate

COMPETENZE DI CITTADINANZA:

C1 *Imparare ad imparare*

C2 *Progettare*

C3 *Comunicare*

C4 *Collaborare e partecipare*

C5 *Agire in modo autonomo e responsabile*

C6 *Risolvere problemi*

C7 *Individuare collegamenti e relazioni*

C8 *Acquisire ed interpretare l'informazione*

Per le competenze dei singoli assi culturali, si fa riferimento alle indicazioni ministeriali:

COMPETENZE PER ASSE				
ASSE DEI LINGUAGGI	ASSE STORICO-SOCIALE	ASSE MATEMATICO	ASSE SCIENT. - TECNOLOGICO	ASSE TECNICO-OPERATIVO
L1 Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	G1 Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.	S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	T1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.	G2 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	S2 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	T2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
L3 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	G3 Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.	S3 Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	T3 Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
L4 Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.		M4 Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.		T4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

L5 Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.					T5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
L6 Utilizzare e produrre testi multimediali.					T6 Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Prova	Fase	Competenze cittadinanza	Competenze tecnico-operative	Competenze trasversali	Discipline coinvolte	Dimensioni dell'intelligenza sollecitate
Prova teorica	A	Tutte	T3, T6	L1, L2, L3	Italiano	Affettiva Relazionale Sociale Problem solving
	B1	C1, C6, C7, C8	T1, T4, T5	M1, M3, S1	Matematica e Alimentazione	Cognitiva Pratica Riflessiva
	B2	C1, C3, C6, C7, C8	T1, T3, T4	L1, L5	Inglese e Cucina	Cognitiva Pratica Riflessiva
	C	Tutte	T3, T6	L1, L2, L3	Italiano	Pratica Sociale Problem solving
Prova Pratica	D1	Tutte	Tutte	Tutte	Cucina	Pratica Affettiva relazionale
	D2	C3, C4	T3, T4	L1, L5	Inglese e Cucina	Affettiva Relazionale Comunicativa
Prova conclusiva	E	Tutte	Tutte	Tutte	Tutte	Cognitiva Comunicativa
	F1	Tutte	T3, T6	L1, L2, L3	Italiano	Pratica Sociale Problem solving
	F2	Tutte	Tutte	Tutte	Tutte	Cognitiva Affettiva Relazionale Comunicativa Riflessiva
	G	Tutte	Tutte	Tutte	Tutte	Cognitiva Motivazionale Riflessiva

Modalità di gestione gruppi

Ogni gruppo è composto da 3 o al massimo 4 studenti, individuati dai docenti, che assumono i ruoli di leader, custode del tempo e dei materiali e segretario (eventualmente un osservatore partecipante).

Documenti forniti e/o ammessi

- Sono forniti i seguenti documenti allegati:

- A) Presentazione della prova
- B) Criteri per assegnazione dei ruoli
- C) Modello del diario di lavoro
- D) Tabelle calorico-nutrizionali e calcolo degli ingredienti
- E) English test
- F) Materiale cartaceo per prova tecnico-pratica
- G) Your tips
- H) Focus riflessivo (Relazione)
- I) Autovalutazione
- J) Prova d'eccellenza (foglio bianco)

- E' consentito l'uso del dizionario di italiano, della calcolatrice e delle tabelle calorico-nutrizionali (presenti nel libro di testo di Scienze degli Alimenti vol. 2)

Logistica

La prova si svolgerà con la seguente articolazione:

2^ D	8.10 – 9.00	9.00 – 10.00	10.00 – 11.00	11.10 – 12.00	12.00 – 13.00	13.00 – 14.00
Martedì 27 maggio	Prova teorica (In Aula)					
Mercoledì 28 maggio	Prova pratica (In Cucina)			Prova conclusiva (In Aula)		

2^ L	8.10 – 9.00	9.00 – 10.00	10.00 – 11.00	11.10 – 12.00	12.00 – 13.00	13.00 – 14.00
Martedì 27 maggio	Prova teorica (In Aula)			Prova pratica (In Cucina)		
Mercoledì 28 maggio	Prova conclusiva (In Aula)					

2^ P	8.10 – 9.00	9.00 – 10.00	10.00 – 11.00	11.10 – 12.00	12.00 – 13.00	13.00 – 14.00
Martedì 27 maggio	Prova teorica (In Aula)			Prova pratica (In Cucina)		
Mercoledì 28 maggio	Prova conclusiva (In Aula)					

Allegato A CONSEGNA AGLI STUDENTI

Let's make pizza!

Avete deciso con i vostri amici di passare una serata facendo insieme la pizza. C'è un ospite straniero che non ha la più pallida idea di come si possa cucinare questa pietanza. Quindi descrivete il vostro operato e i vostri procedimenti di preparazione, lasciategli alcuni consigli e suggerimenti, senza trascurare l'aspetto calorico-nutrizionale, ma anche culturale della pizza.

Vi proponiamo una prova un po' più complessa e articolata del solito che serve a valutare soprattutto le seguenti competenze:

COMPETENZE DI CITTADINANZA:

- C1 *Imparare ad imparare*
- C2 *Progettare*
- C3 *Comunicare*
- C4 *Collaborare e partecipare*
- C5 *Agire in modo autonomo e responsabile*
- C6 *Risolvere problemi*
- C7 *Individuare collegamenti e relazioni*
- C8 *Acquisire ed interpretare l'informazione*

La prova è suddivisa in tre parti (Prova teorica, Prova pratica, Prova conclusiva), a loro volta divise in più attività (FASI) da svolgere in questi due giorni; per ogni attività potrete usare i materiali e i documenti che vi saranno forniti.

1. PROVA TEORICA

La prima è un'attività di gruppo (FASE A).

Gli insegnanti incaricati vi presenteranno la prova, vi consegneranno i materiali e vi forniranno suggerimenti per affrontare la prova nel modo corretto. Verranno individuati i gruppi di lavoro (di 3 o al massimo 4 componenti) e dovrete prima di tutto scegliere i ruoli all'interno di ciascun gruppo (**Allegato B**) senza perdere troppo tempo e coordinare i vostri sforzi per poter svolgere la prova.

Comincerete a prendere visione e a compilare il diario di lavoro del vostro gruppo (**Allegato C**).

Durata: 1 ora

L'attività della FASE B1 è individuale.

Le attività proposte nella FASE B1 intendono verificare le vostre competenze in ambito scientifico e matematico attraverso compilazione di tabelle che riguardano l'argomento della prova. (**Allegato D + F**)

Durata: 1 ora

L'attività della FASE B2 è individuale.

Le attività proposte nella FASE B2 intendono verificare le vostre competenze in ambito linguistico e comunicativo, nonché darvi indicazioni su alcune informazioni relative alla pizza. (**Allegato E**)

Durata: 30 minuti

La FASE C è un'attività di gruppo.

Nella FASE C vi riunirete in gruppo per discutere sulle prove effettuate, programmare il lavoro pratico che seguirà e iniziare a compilare il diario di lavoro. (**Allegato C**)

Durata: 30 minuti

2. PROVA PRATICA

L'attività della FASE D1 è di gruppo.

Durante la FASE D1 vi troverete in laboratorio di cucina. Il vostro compito è eseguire la pietanza assegnata nel migliore dei modi, rispettando i tempi, le procedure e le regole professionali. **(Allegato F)**

Durata: 3 ore

La FASE D2 è di gruppo.

Durante la vostra attività pratica, è previsto l'inserimento di osservatore esterno a cui dovrete spiegare, in lingua inglese, le procedure che state mettendo in atto, illustrare prodotti e strumenti, fornire indicazioni e spiegazioni, rispondere ad eventuali domande di chiarimento.

Durata: 30 minuti circa

3. PROVA CONCLUSIVA

L'attività della FASE E è di gruppo.

Nella FASE E dovete collaborare tra voi per rispondere, compilare e strutturare il compito previsto. Nella sua parte essenziale, si tratta di redigere una lista di accorgimenti e consigli sulla preparazione della pizza in inglese, destinata ad una persona straniera. **(Allegato G)**

Durata: 1 ora

La FASE F1 è un'attività di gruppo.

Durante questa fase, dovete ripercorrere tutte le attività svolte e compilare interamente e in maniera diligente il diario di lavoro, affinché costituisca il resoconto globale della vostra esperienza di attività.

(Allegato C)

Durata: 1 ora

L'attività della FASE F2 è individuale.

Nella FASE F2 ciascuno di voi redigerà una relazione riflessiva sull'attività svolta, seguendo le tracce fornite sul modello (Allegato H) e risponderà alle domande conclusive di autovalutazione del proprio operato. **(Allegato I)**

Durata: 1 ora

L'attività della FASE G è individuale e facoltativa.

La FASE G rappresenta la possibilità di raggiungere l'eccellenza. Una volta completato l'intero compito, vi potete cimentare in... PROVA A SORPRESA **(Allegato J)**

Durata: ?

Ogni fase della prova richiede dei compiti o prodotti, che elenchiamo qui di seguito.

FASE A: Vedi FASE F1

FASE B1: Ciascun allievo dovrà rispondere completando le tabelle calorico-nutrizionali.
ALLEGATI D

FASE B2: Ciascun allievo dovrà leggere e rispondere ai quesiti del compito.
ALLEGATI E

FASE C: Vedi FASE F1

FASE D1: Ogni gruppo dovrà preparare e presentare il prodotto culinario.
ALLEGATO F

FASE D2: Ogni gruppo sarà coinvolto nella prova di speaking.

FASE E: Ogni gruppo presenterà il proprio documento di Tips in inglese.
ALLEGATO G

FASE F1: Ogni gruppo compilerà il diario di lavoro.
ALLEGATO C

FASE F2: Ciascun allievo redigerà la propria relazione e la propria autovalutazione.
ALLEGATO H
ALLEGATO I

FASE G: Ciascun allievo, in maniera facoltativa, eseguirà la richiesta per l'eccellenza.
ALLEGATO J

La prova avrà una durata complessiva di 9 ore

FASE: A + B1 + B2 + C: 3 ore – AULA aula _

FASE: D1 + D2: 3 ore – CUCINA

FASE: E + F1 + F2 (+ G): 3 ore – AULA aula _

Per la valutazione si seguiranno i seguenti criteri:

FASE A: Vedi Fase F1

FASE B1:

- Comprensione della consegna
- Logicità del procedimento adottato
- Correttezza calcoli
- Correttezza approssimazione
- Coerenza risultato

Punti totali: 20

FASE B2:

- Comprensione della consegna
- Correttezza impostazione
- Correttezza grammaticale
- Correttezza esposizione
- Coerenza risultato

Punti totali: 10

FASE C: Vedi Fase F1

FASE D1:

- Comprensione della consegna
- Correttezza esecutiva
- Gestione degli strumenti e mise en place
- Gestione degli spazi e dei tempi
- Coerenza del risultato

Punti totali: 30

FASE D2:

- Fluency
- Correttezza grammaticale e lessicale

Punti totali: 10

FASE E:

- Comprensione della consegna
- Correttezza impostazione
- Correttezza grammaticale
- Correttezza esposizione
- Coerenza risultato

Punti totali: 10

FASE F1:

- Comprensione della consegna
- Correttezza impostazione
- Correttezza grammaticale
- Correttezza esposizione
- Autovalutazione risultato raggiunto

Punti totali: 5

FASE F2:

- Comprensione della consegna
- Correttezza impostazione
- Correttezza grammaticale
- Correttezza esposizione
- Autovalutazione risultato raggiunto

Punti totali: 15

FASE G:

- Capacità di usare nuove strategie in contesti nuovi
- Punti: Lode o bonus di 10

PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA ESPERTA: 100

Allegati:

- A) Presentazione della prova
- B) Criteri per assegnazione dei ruoli
- C) Modello del diario di lavoro
- D) Tabelle calorico-nutrizionali e calcolo degli ingredienti
- E) English test
- F) Materiale cartaceo per prova tecnico-pratica
- G) Our tips
- H) Focus riflessivo (Relazione)
- I) Autovalutazione
- J) Prova d'eccellenza

ALLEGATO B del GRUPPO _____ della classe _____
composto da _____

RUOLI ALL'INTERNO DEL GRUPPO

1. Leader (coordinatore): definisce le mansioni, si assicura che il gruppo resti aderente al tema/compito proposto, propone nuovi modi di vedere le cose e cura il clima di lavoro.
2. Custode del tempo e dei materiali (responsabile): raccoglie e sintetizza i materiali di cui il gruppo avrà bisogno, tiene traccia del tempo, raccoglie i materiali che il gruppo ha già utilizzato.
3. Segretario: raccoglie le idee emerse da ciascun componente del gruppo, chiarisce i vari punti prima di prenderne nota, stende con l'aiuto del gruppo la verbalizzazione finale condivisa, del lavoro.
4. Osservatore partecipante: partecipa discutendo e collabora in modo attivo con le altre figure

Si suggeriscono alcune frasi tipo, consone a ciascuno dei ruoli, per meglio favorirne l'assunzione:

LEADER

- Avete capito cosa dobbiamo fare?
- Siete d'accordo di procedere in questo modo?
- Stiamo andando fuori tema; torniamo al punto.
- Riesaminiamo gli appunti del segretario.

RESPONSABILE

- Ecco i materiali che useremo. Questi sono i materiali da usare, a mio giudizio, per....
- Abbiamo ancora _____ minuti
- Ora che abbiamo finito, lasciatemi raccogliere i materiali.

SEGRETARIO

- Puoi ripetere, così posso prendere nota?
- Cosa vuoi dire?
- Tu non sei intervenuto su questo punto: sei d'accordo? Hai qualcosa da aggiungere?
- Mi pare che tutti abbiano avuto spazio per esprimerti.
- Vorrei leggervi cosa ho scritto sin qui.
- Vi rileggo la stesura finale.

OSSERVATORE PARTECIPANTE

- Chi di voi posso aiutare?
- Quanto tempo abbiamo?
- Posso controllare i materiali?

ALLEGATO C – pag. 2 del GRUPPO _____ della classe _____
composto da _____

Modalità di lavoro del gruppo	Quale metodologia è stata adottata per la raccolta delle idee?
Clima di lavoro	
Contributi dei partecipanti	
	C'è stato accordo e collaborazione? Ci sono stati momenti di difficoltà o di tensione? Per quale motivo? Come sono stati risolti?
	Tutti hanno espresso la loro opinione? Qualche componente ha monopolizzato il tempo e l'attenzione?

ALLEGATO D – pag. 1 dell'allievo/a _____ Cl. _____

Attività individuale con focus matematico e scientifico
Materie coinvolte: Scienza degli alimenti, Matematica
CONSEGNA PER GLI STUDENTI
Durata max: 1 ora

Materiale necessario: calcolatrice, tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti presenti nella parte finale del Vol. 2 di "Scienza degli alimenti" di A. Machado

Compito 1: Impostare le operazioni necessarie a calcolare le dosi dei singoli ingredienti di una ricetta specifica di una pizza formato standard (30 cm di diametro) e di una pizza piccola (20 cm di diametro).

TEST 1 CALCOLO DOSI INGREDIENTI

 Con l'aiuto di una calcolatrice, calcolare le dosi dei singoli ingredienti (estrapolandole dalle ricette fornite) necessarie per la produzione di una pizza formato standard (30 cm di diametro) e di una pizza piccola (20 cm di diametro) per le varietà Margherita e Quattro stagioni, completando la seguente tabella²:

Pizza Quattro Stagioni		
Ingredienti	Standard (g)	Piccola (g)
Acqua		
Sale		
Lievito di birra		
Farina tipo 0		
Zucchero		
Polpa di pomodoro		
Mozzarella		
Prosciutto cotto		
Carciofini sott'olio		
Salsiccia		
Olive nere		
Olio extravergine di oliva		

² I valori devono essere approssimati alla seconda cifra decimale.

ALLEGATO D – pag. 2 dell'allievo/a _____ Cl. _____

Compito 2: Calcolare per ogni tipologia di pizza formato standard la quantità in grammi dei principali nutrienti (proteine , lipidi e carboidrati) e le kcal.

TEST 2 CALCOLO CALORICO NUTRIZIONALE

Con l'aiuto di una calcolatrice e delle tabelle operative sulla composizione chimica e valore energetico di alimenti per 100 g. di parte edibile, calcolare il valore di:

- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi
- Fibra
- Kcal

per una pizza formato standard (30 cm di diametro) per le varietà Funghi, carciofini e provola e Margherita, completando la seguente tabella³:

Pizza Funghi, carciofini e provola							
Ingredienti (per pizza formato standard)	Peso (g)	Parte edibile (%)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Carboidrati disp. (g)	Fibra tot. (g)	Kcal
Acqua							
Sale							
Lievito di birra							
Farina tipo 0							
Zucchero							
Polpa di pomodoro (passata)							
Mozzarella							
Funghi champignon							
Carciofini							
Provola							
Olive							
Olio extravergine di oliva							
Totale							

³ Le parti in grigio non vanno compilate.

ALLEGATO E dell'allievo/a _____ Cl. _____

INGLESE

1. Describe the picture.



2. Answer the following questions in a personal way.

Do you think pizza is popular all over the world? Why? Why not?

What are, in your opinion, the most known and appreciated types of pizza?

What is / are your favourite?

3. Imagine you have to prepare a "Four Seasons" (Quattro Stagioni) pizza FOR FOUR FRIENDS. Write down the ingredients you need and the quantities.

ALLEGATO F – pag. 1 del GRUPPO _____ della classe _____
 composto da _____

LA PIZZA NAPOLETANA



La pizza napoletana dal 4 febbraio 2010, è stata ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita della Comunità Europea. Nel 2011, la pizza napoletana è stata presentata dall'Italia come candidata al riconoscimento UNESCO come Patrimonio immateriale dell'umanità.

L'espressione Pizza Napoletana, data la sua importanza nella storia o nel territorio, viene usata in alcune regioni come sinonimo per pizza alta e tonda.

La sua nascita è riconducibile alla metà del Settecento, infatti, in quel periodo Vincenzo Corrado, in un trattato sulle abitudini alimentari della città di Napoli, scrisse che il popolo napoletano usava condire la pizza ed i maccheroni con il pomodoro. Le prime pizzerie comparvero a Napoli nel corso del XIX secolo e fino alla metà del XX secolo esse furono un fenomeno esclusivo di quella città. Dalla seconda metà del Novecento le pizzerie si sono diffuse ovunque nel mondo.

La caratteristica principale della Pizza Napoletana è soprattutto la sua pasta preparata con un impasto, la cui ricetta non prevede grassi, morbido ed elastico, che viene steso a mano fino a formare un disco senza toccare mai i bordi che formano il tipico cornicione alto 1 centimetro o 2, mentre la pasta al centro sarà alta circa 3 millimetri.

Secondo i puristi sono solo due le pizze della tradizione napoletana, la Marinara e la Margherita, tuttavia sono presenti numerose varietà di pizza con i più svariati condimenti, come la Capricciosa, la Quattro stagioni, i Quattro formaggi, la Diavola e molte altre.

La cottura della Pizza Napoletana deve essere eseguita in forno a legna a circa 485°C per circa 90 secondi o in forno elettrico a 220 gradi per circa 10/15 minuti

Impasto

Ingredienti per 4 pizze del diametro di 30 cm (idratazione al 60%)

600 ml circa di acqua tiepida

20 gr di sale

12 gr di lievito di birra

1kg di farina tipo 0

15 gr di zucchero

Disporre la farina a fontana su di una spianatoia e formare un avvallamento al centro. Prendete una ciotolina di vetro, versare dentro l'acqua tiepida, il lievito di birra sbriciolato e lo zucchero. Mescolare bene fino a fare sciogliere il tutto e versarlo al centro della farina. Iniziate a mescolare gli ingredienti, in maniera da ottenere una sorta di crema soffice. Impastate il tutto fino ad ottenere un impasto compatto, liscio e morbido, quindi formare una palla e mettere in una capiente ciotola con olio, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per 1 ora nella stufa. (in frigorifero per ben 24 ore a non più di 4°.) Trascorso il tempo, formare con l'impasto delle pagnotte da circa 200n gr ciascuna e riporre in un contenitore a lievitare per altri 60 minuti (in frigo per 4 ore) Per formare il disco prendere una pallina e adagiarla su una spianata cosparsa di farina, iniziare a schiacciarla con le dita partendo sempre dalla zona centrale e andando verso l'esterno, evitare di *tirarla* dai bordi. Girarla più volte su se stessa, avendo cura ogni volta di infarinare il piano dove si lavora.

ALLEGATO F – pag. 2 del GRUPPO _____ della classe _____
composto da _____

Pizza capricciosa (per 4 persone)

400 g. di polpa di pomodoro
400 g. di mozzarella
500 g. di funghi champignon
Un limone
Uno spicchio d'aglio
Un ciuffo di prezzemolo
50 gr di carciofini sott'olio
200 gr di uova
120 gr di prosciutto crudo
50 gr di olive nere
Sale fino q.b.
50 ml di Olio d'oliva.

Preparare i funghi: riempire d'acqua una ciotola e spremere il succo di mezzo limone; quindi, togliere ai funghi la pellicina, la base del gambo e lavarli velocemente nell'acqua acidulata, versare in una padella antiaderente l'olio e farvi dorare lo spicchio d'aglio; eliminare quest'ultimo ed unire quindi i funghi tagliati a fettine sottili; aggiustare di sale e cuocere per pochi minuti.

Preparare anche le uova sode: adagiarle in un tegamino, riempire quest'ultimo d'acqua fredda e cuocere a fiamma moderata per 10 minuti da quando l'acqua giunge a bollore; raffreddare quindi le uova sotto l'acqua fredda e sgusciarle, dopo averle battute sul piano di lavoro per incrinarne leggermente il guscio. Tagliarle a fette.

Tritare finemente la mozzarella con un coltello ben affilato.

Preriscaldare il forno alla temperatura massima .

Mescolare in una ciotola il pomodoro con un po' d'olio, insaporirlo con un pizzico di sale e distribuirlo sulla superficie della pizza. Infornarla per circa 10 minuti e distribuirvi quindi la mozzarella insieme agli altri ingredienti rimasti, avendo cura di suddividerli su diversi spicchi della pizza: quello con i funghi, quello con i carciofini, quello con l'uovo sodo affettato e qualche oliva nera ed infine, quello con le fette di prosciutto crudo; proseguire la cottura per altri 5 minuti, il tempo sufficiente per far sciogliere il formaggio.

Pizza alle verdure (per 4 persone)

Ingredienti:

400 g. di polpa di pomodoro
400 g. di mozzarella
500 g. di funghi champignon
200 gr di zucchine alla griglia
200 gr di melanzane alla griglia o fritte
200 gr di peperoni fritti
50 ml di olio extravergine di oliva

Preparare i funghi: riempire d'acqua una ciotola e spremere il succo di mezzo limone; quindi, togliere ai funghi la pellicina, la base del gambo e lavarli velocemente nell'acqua acidulata, versare in una padella antiaderente l'olio e farvi dorare lo spicchio d'aglio; eliminare quest'ultimo ed unire quindi i funghi tagliati a fettine sottili; aggiustare di sale e cuocere per pochi minuti.

Tagliare a fette sottili le melanzane e le zucchine e grigliare.

Tagliare il peperone a fette sottili e friggere in olio bollente

Mescolare in una ciotola il pomodoro con un po' d'olio, insaporirlo con un pizzico di sale e distribuirlo sulla superficie della pizza, aggiungere tutte le verdure e infornare per circa 10 minuti, distribuirvi poi quindi la mozzarella e proseguire la cottura per altri 5 minuti, il tempo sufficiente per far sciogliere il formaggio

ALLEGATO F – pag. 3 del GRUPPO _____ della classe _____
composto da _____

Pizza Margherita (per 4 persone)

400 g. di polpa di pomodoro
400 g. di mozzarella
50 ml di olio extravergine di oliva
Basilico fresco

Mescolare in una ciotola il pomodoro con un po' d'olio, insaporirlo con un pizzico di sale e distribuirlo sulla superficie della pizza, infornare per circa 10 minuti, distribuirvi poi quindi la mozzarella e proseguire la cottura per altri 5 minuti, il tempo sufficiente per far sciogliere il formaggio

Pizza alle quattro stagioni (per 4 persone)

400 g. di polpa di pomodoro
400 g. di mozzarella
Basilico fresco
100 g di prosciutto cotto
100 g di carciofini sott'olio
100 g di salsiccia cruda senza pelle
100 gr di olive nere
50 ml di olio extravergine di oliva
Origano
Maggiorana

Mescolare in una ciotola il pomodoro con un po' d'olio, insaporirlo con un pizzico di sale e distribuirlo sulla superficie della pizza, aggiungere la salsiccia i carciofini, il prosciutto e le olive, infornare per circa 10 minuti, distribuirvi poi quindi la mozzarella e proseguire la cottura per altri 5 minuti, il tempo sufficiente per far sciogliere il formaggio

Pizza funghi, carciofini e provola (per 4 persone)

Ingredienti:
400 g. di polpa di pomodoro
200 g. di mozzarella
500 g. di funghi champignon
200 gr di carciofini
200 gr di provola
50 gr di olive
50 gr di olio extravergine di oliva

Preparare i funghi: riempire d'acqua una ciotola e spremerci il succo di mezzo limone; quindi, togliere ai funghi la pellicina, la base del gambo e lavarli velocemente nell'acqua acidulata, versare in una padella antiaderente l'olio e farvi dorare lo spicchio d'aglio; eliminare quest'ultimo ed unire quindi i funghi tagliati a fettine sottili; aggiustare di sale e cuocere per pochi minuti.

Tagliare i carciofini a lamella.

Tagliare la provola a fette sottili

Mescolare in una ciotola il pomodoro con un po' d'olio, insaporirlo con un pizzico di sale e distribuirlo sulla superficie della pizza, aggiungere le olive, i carciofini e i funghi, infornare per circa 10 minuti, distribuirvi poi la mozzarella e la provola e proseguire la cottura per altri 5 minuti, il tempo sufficiente per far sciogliere i formaggio

ALLEGATO G – pag. 1 del GRUPPO _____ della classe _____
composto da _____

MAKE THE BEST PIZZA



Complete the text with the words given:

to knead - Finally - doughs - hold - crust - homemade - cooking - hot - make - equipment - to bake and brown - temperatures.

It is not always easy to make pizzeria-style pizzas at home, simply because most of us do not have a wood-fired oven that can reach of 900 degrees F! But we can a very good pizza with thewe have. Here's how to make the best pizza ever.

* Make sure the oven is The oven should be at least 425 degrees F.

The crust has very quickly.

* Use a pizza stone if you can. The stone will hold extra heat for a fiery hot surface that will start:..... and crisping the the second it touches the stone.

* Be judicious with toppings. Many thin crusts cannot a lot of toppings.

* A crust is better than refrigerated pizza doughs. Those are usually softer and wetter.

* When making your own dough, bread flour produces a superior crust. And be sure the dough for a full 8-10 minutes.

* Many doughs are better if you refrigerate them overnight before baking. This is also an excellent way to spread out the work.

*, have fun with your toppings. Experiment and listen to your taste buds. And be sure to write down the instructions for your successes.

ALLEGATO I – pag. 1 dell'allievo/a _____ Cl. _____

Scheda di Autovalutazione

Scegli il giudizio sulle seguenti affermazioni:

1. Niente
2. Poco
3. Abbastanza
4. Molto

N.	Affermazione	1	2	3	4
1	L'argomento trattato mi ha interessato				
2	Sapevo già qualcosa sull'argomento				
3	Ho imparato concetti nuovi				
4	Ho organizzato la prova in modo efficace				
5	Ho rispettato i tempi				
6	Ho rispettato le consegne				
7	Ho trovato delle difficoltà				
8	Mi sono impegnato				
9	Ho scoperto delle abilità che non sapevo di avere				
10	Ho effettuato la prova al di sotto delle mie possibilità				
11	Il lavoro è stato ben distribuito tra i membri del gruppo				
12	Ho partecipato alle decisioni del gruppo				
13	Se non capivo, chiedevo aiuto				
14	Mi è sembrato di perdere tempo nel lavoro di gruppo				
15	Sono stato contento delle scelte del gruppo				
16	Ho trovato difficoltà a lavorare con altri				
17	Il gruppo è servito a fare meglio il compito				
18	La prova era alla portata delle mie capacità				
19	La prova era diversa dalle tradizionali verifiche				
20	Ho partecipato in modo più propositivo del solito				

- Quale parte della prova hai trovato più difficile?

- tabelle scientifiche
- test di inglese
- preparare la pizza
- prova di speaking
- tips in inglese
- diario di lavoro
- relazione
- autovalutazione

- Quale la più interessante?
 - tabelle scientifiche
 - test di inglese
 - preparare la pizza
 - prova di speaking
 - tips in inglese
 - diario di lavoro
 - relazione
 - autovalutazione

ALLEGATO I – pag. 2 dell'allievo/a _____ Cl. _____

- Quali ritieni siano le tue competenze forti? (max 2 risposte)
 - competenze relazionali nel gruppo
 - competenze linguistiche in italiano
 - competenze scientifico-matematiche
 - competenze comunicative in lingua straniera
 - competenze professionali e pratiche
 - competenze riflessive

- Quali, tra le seguenti aree di studio, attira maggiormente il tuo interesse?
 - italiano
 - scienze dell'alimentazione
 - matematica
 - lingue straniere
 - cucina
 - tutte
 - nessuna

- Come pensi aver svolto la prova? (voto in 100)
 - molto male (meno di 40)
 - male (tra 40 e 60)
 - sufficiente (tra 60 e 75)
 - buono (tra 75 e 90)
 - ottimo (tra 90 e 100)
 - eccellente (100 e lode)

- Esprimi un giudizio libero sulla prova (come ti sei sentito, quali difficoltà hai incontrato, com'era la prova rispetto la tua preparazione scolastica...)


