

SCHEDA PROGETTO

POF a.s. 2010-11

Ordine di scuola	PRIMARIA ZELO BUON PERSICO
Classe/i	Quinta A,B,C
Anno finanziario	2011
Anno scolastico	2010-2011
Docente responsabile	Taino Mirella- Marino Lucia- Brugnetti Rosa

TITOLO ATTIVITA' / PROGETTO	<i>La ristorazione scolastica conosce l'Italia</i>
OBIETTIVI	• <i>Conoscere alcuni prodotti alimentari tipici e di qualità coltivati o prodotti in Lombardia.</i> • <i>Capire l'importanza del legame cibo-terra come salvaguardia dell'ambiente e del territorio.</i> • <i>Analizzare con i sensi alcuni prodotti.</i> • <i>Ricerca ricette tipiche della tradizione lombarda.</i>
CONTENUTI	• <i>Frutta, olivo, derivati del latte.</i> • <i>Ricette tipiche lombarde.</i> • <i>Abitudini e cambiamenti alimentari della nostra società.</i> • <i>Il gusto e i quattro sapori fondamentali: salato, dolce, aspro, amaro.</i>
FASI DI LAVORO METODOLOGIA	<i>Analisi sensoriale e degustazione di alcuni prodotti. Presentazione e conoscenza di alcune semplici ricette. Interviste, materiale strutturato. Preparazione di una relazione riassuntiva di quanto emerso. Due incontri di due ore con gli esperti del Servizio Refezione scolastica di Zelo B.P.</i>
VERIFICA	<i>Materiale strutturato. Conversazioni guidate.</i>
COMPETENZE IN USCITA (per progetti didattici)	• <i>Sa raccogliere dati.</i> • <i>Sa rilevare dati essenziali di una situazione.</i> • <i>Sa porre domande pertinenti.</i> • <i>Conosce e tutela l'ambiente circostante.</i>
TEMPI PREVISTI	<i>Febbraio/Marzo</i>
DOCENTI COINVOLTI/ ESPERTI ESTERNI	<i>Insegnanti delle classi quinte. Esperti del Servizio Refezione scolastica di Zelo B.P.</i>