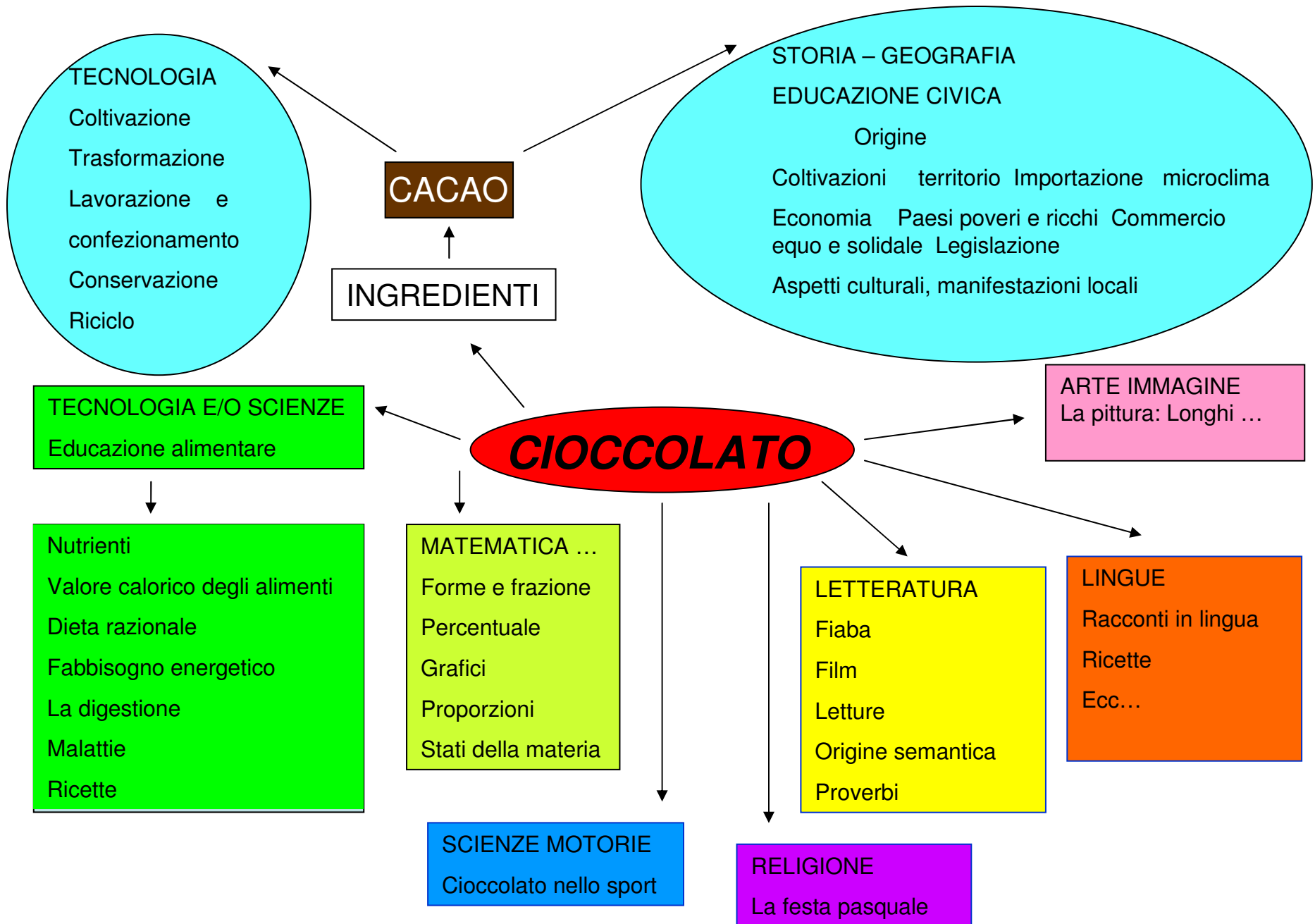




Il cioccolato



TECNOLOGIA



Coltivazione



Trasformazione



Lavorazione e confezionamento



Conservazione

Riciclo

OBIETTIVI

Questi obiettivi sono specifici della disciplina di scienze e possono essere riferiti sia alla scuola primaria che alla scuola secondaria di primo grado in quanto il livello di approfondimento dei contenuti disciplinari varia con l'età degli alunni.

Soprattutto nell'ambito di una scuola ospedaliera il riferimento all'ordine scolastico spesso non corrisponde a quello anagrafico e gli obiettivi pertanto devono essere estremamente flessibili.

L'esperienza dell'insegnante ospedaliero insegna che l'organizzazione delle attività didattiche può essere adattata e modificata ma sempre in riferimento ad una programmazione ben definita e declinata.

Esplorare il mondo attraverso i cinque sensi

Definire con un nome i corpi di diverso tipo (cioccolato solido, cremoso, liquido...)

Ordinare i corpi in base alle loro proprietà: leggerezza, durezza, fragilità (cioccolato duro, morbido,...)

Conoscere la trasformazione di materiali (dal seme alla tavoletta)

Riconoscere le parti strutturali di un vegetale (la pianta del cacao)

Conoscere il significato di un alimento (il cioccolato)

Saper leggere un'etichetta

Conoscere l'equilibrio di una corretta alimentazione

Conoscere gli effetti di una alimentazione scorretta