



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.
I.P.S.S.E.O.A. G.MINUTO
2018/2019

Titolo:

l'olio di oliva Quercetana e sua degustazione

Responsabile:

Angelo Di Nello

Premessa:

La "Valorizzazione prodotti agroalimentari tipici" è un processo complesso che coinvolge una pluralità di attori, i quali sono portatori di specifiche conoscenze che possono raccontare ai futuri operatori del settore enogastronomico per promuovere l'artigianato locale e le produzioni agroalimentari come elemento caratteristico dell'identità del territorio di riferimento.

Finalità:

far conoscere agli alunni i prodotti specifici del territorio. • far scoprire gli antichi sapori della nostra terra. • Educare ad una sana alimentazione .

Obiettivi misurabili:

- La cultura del mangiar sano;
- Il recupero di abitudini alimentari virtuose;
- Educazione al gusto e al consumo responsabile di olio extravergine d'oliva;

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

responsabilizzare gli allievi alla valorizzazione dei prodotti tipici, della cultura del territorio e il rispetto delle tradizioni.

Riconoscere l'olio di qualità attraverso degustazioni

Competenze trasversali interessate:

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

Saper ascoltare
Comunicare
Saper organizzare informazione

Discipline coinvolte:

enogastronomia- cucina e sala e vendita, alimentazione, diritto ed economia

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

2 incontri pomeridiani di due ore

Destinatari:

allievi del 5 anno di enogastronomia- cucina e sala e vendita

Soggetti coinvolti:

esperti del settore classe 5 di enogastronomia-cucina e sala e vendita e pasticceria

Risorse professionali:

esperti del settore, ITP cucina

Risorse strumentali:

Aula magna o laboratorio di sala

Risorse finanziarie:

FIS

Ore di insegnamento di personale interno:

4

Ore di coordinamento e progettazione:

2

Personale ATA coinvolto:

ATA PER APERTURA E CHIUSURA LOCALI
TECNICO PER LA FORNITURA DEL MATERIALE

Attrezzature:

Bicchieri per degustazione

Materiali di consumo:

olio extravergine

Tempi e durata:

novembre 2 pomeriggi

Risultati attesi/prodotti:

Partecipazione attiva e interessata degli alunni delle classi coinvolte

Modalità di monitoraggio e valutazione:

test finale di monitoraggio

Luogo e data: Marina di Massa 25/10/2018

Firma del referente/responsabile del progetto

Di nello Angelo