

TITOLO:

Produzione di succhi di frutta



ETA' DEL GRUPPO	9-11 (Età)
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Offrire agli /lle alunni/e la possibilità di comprendere la natura, le fonti e l'utilizzo del denaro
DURATA	Progetto settimanale
MATERIALE NECESSARIO	Dipende dai piani e dalle decisioni degli/lle alunni/e
CONCETTI CHIAVE	Imprenditorialità; cooperazione; produzione; pubblicità; vendite

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

INTRODUZIONE:

Attraverso l'attività incentrata sulla produzione di succhi, le allieve e gli allievi imparano concetti come imprenditorialità, approvvigionamento, cooperazione, produzione, pubblicità, vendite, ecc.

Dividi le allieve e gli allievi in tre squadre

Una squadra è incaricata della produzione di succo (lavaggio, spremitura, imbottigliamento).

Il secondo team produrrà etichette di bottiglie (ingredienti, produttore, data di produzione).

Il terzo si occuperà della pubblicità (poster, slogan pubblicitari)).

In breve, la produzione del succo può essere divisa nelle seguenti fasi:

1. Le mele vengono lavate.
2. Le mele vengono macinate.
3. Le mele vengono spremute e il succo scorre nella padella.
4. Il succo viene riscaldato per evitare il deterioramento.
5. Il succo viene conservato in bottiglie chiuse con una cerniera.
6. Le bottiglie vengono raffreddate in acqua.
7. Le bottiglie vengono etichettate.

Preparatevi ad andare a mercato.

Pianifica il progetto insieme alle allieve e agli allievi.

Lascia che pensino alle opzioni che possono realizzare.