



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**

**2019/2020**

<b>Titolo</b>	<p>Buon compleanno Tavola Periodica</p> <p>naam Happy birthday periodic table ! Date 30th of November 2019 Website <a href="https://www.alberghieromarinadimassa.it">https://www.alberghieromarinadimassa.it</a> Description Happy birthday periodic table! Elements cake, Mendeleev's cocktail, magic tricks and readings. Istituto Alberghiero , Marina di Massa, Italy</p>
<b>Responsabile</b>	Rocco Giacomino
<b>Premessa</b>	<p>Unesco : 2019 IYPT .</p> <p>Anno internazionale della Tavola Periodica degli Elementi</p> <p>.150° anniversario</p>
<b>Finalità</b>	<p>Festeggiare il 150° anniversario della stesura della Tavola Periodica degli Elementi, la Tavola di Mendeleev.</p> <p>Si vuole raccogliere l'invito dell'Unesco e dare un proprio contributo all'evento internazionale . Come? Allestendo una festa di compleanno ordinaria con contenuti speciali ispirati alla Tavola Periodica degli Elementi; a Dmitrij Ivanovič Mendeleev, il suo ideatore; a Lyubov Dmitrievna Mendeleeva (Lyuba); sua figlia e quindi ad Aleksandr Aleksandrovič Blok, grandissimo poeta russo; a Primo Michele Levi con "il sistema periodico"; con giochi di magia speciali ed effetti scenografici particolari.</p>

	<p>1) La torta è costituita da 118 plum-cake di colori diversi e con in testa le sigle dei singoli elementi chimici: avremo quindi il pasticcino dell'idrogeno con il suo simbolo; del sodio; del potassio; dell'uranio ecc. Inoltre, ogni pasticcino/elemento occuperà il posto a lui assegnato dalla tavola periodica con il colore specifico del gruppo.</p> <p>2) Le bibite saranno due cocktail appositamente studiati ed ispirati a Dmitrij Mendeleev ed a sua figlia Lyuba.</p> <p>3) Sarà letto un racconto tratto da "Il sistema periodico" di Primo Levi ed una poesia di Aleksandr Blok in italiano ed in russo dedicata a sua moglie Lyuba.</p> <p>4) Un nostro alunno effettuerà alcuni giochi di prestigio con carte appositamente preparate raffiguranti gli elementi chimici.</p> <p>5) Un particolare effetto alchimistico verrà realizzato con del ghiaccio secco.</p>
<b>Obiettivi misurabili:</b>	-----
<b>Traguardi di competenza che si intendono attivare:</b>	<p>Capacità di elaborare e realizzare progetti, riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese.</p> <p>Individuazione e rappresentazione di collegamenti e relazioni tra eventi e concetti diversi, anche appartenenti ad ambiti disciplinari distanti, cogliendone analogie e differenze.</p>
<b>Competenze trasversali interessate:</b>	Competenze tecnico professionali, competenze socio linguistiche, competenze relazionali internazionali.
<b>Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:</b>	<p>Si possono intravedere raccordi con le seguenti competenze di cittadinanza:</p> <p>Comunicare , collaborare e partecipare, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione.</p>
<b>Discipline coinvolte:</b>	Laboratorio pasticceria. Laboratorio sala. Chimica. Letteratura italiana.
<b>Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:</b>	La "Festa" verrà realizzata nella sala bar del piano rialzato alla presenza dei genitori in open day , dei docenti che vorranno

	<p>parteciparvi e di alcuni invitati. La sala , come l’Istituto, è aperta al pubblico per l’open day. Si spiegherà il senso della manifestazione anche con l’ausilio di slide proiettate sul muro del locale. Si leggerà un racconto tratto dal “Sistema periodico di Primo Levi”, una poesia in italiano di Aleksandr Blok dedicata a Lyuba e , la stessa poesia, in russo per apprezzarne la particolare musicalità della composizione di questo grande poeta sovietico dei primi del novecento. Un nostro allievo con speciali carte con i simboli degli elementi chimici , preparate per l’occasione, effettuerà abili giochi di prestigio. Seguirà la “torta” formata da 118 plum-cake di colori diversi , con in testa le sigle dei singoli elementi chimici e disposti come indicati dalla tavola periodica degli elementi . La tavola sarà accompagnata da due cocktail appositamente studiati ed ispirati a Dmitrij Mendeleev ed a sua figlia Lyuba. Vapori di ghiaccio secco renderanno l’ambiente più suggestivo. Saranno effettuate foto e riprese con videocamera.</p>
<b>Destinatari:</b>	Alunni classi seconde; alunni di pasticceria; alunni di sala. Comunità internazionale di chimica.
<b>Soggetti coinvolti:</b>	Prof. Rocco Giacomino, prof. Stefano Giorgi, prof. Mauro Angelini, prof. Maurizio Vaira, prof.ssa Valeria Menchetti, prof.ssa Elisabetta Macrì, signora Giulia Shupan.
<b>Risorse professionali:</b>	<p>Docente di chimica: prof. Rocco Giacomino</p> <p>Docente di pasticceria : prof. Stefano Giorgi</p> <p>Docente di Sala : prof. Mauro Angelini.</p> <p>Preparazione powerpoint: prof. Maurizio Vaira</p> <p>Riprese e foto con videocamera : prof.ssa Valeria Menchetti.</p> <p>Traduzioni in inglese: prof.ssa Elisabetta Macrì.</p>
<b>Risorse strumentali:</b>	Videoproiettore . Laboratorio cucina. Locale bar piano rialzato.
<b>Risorse finanziarie:</b>	<p>Costi materiale di consumo, ghiaccio secco, carte speciali.</p> <p>Totale circa euro 150,00</p>
<b>Ore di insegnamento di personale interno:</b>	-----

<b>Ore di coordinamento e progettazione:</b>	6 ore
<b>Personale esterno autorizzato:</b>	Giulia Shupan madrelingua russa.
<b>Personale ATA coinvolto:</b>	Un Ata durante la mattina dell'open day ,in orario di servizio. Sabato 30 novembre 2019 durante l' open day.
<b>Attrezzature:</b>	Tavolini, vassoi, banco bar, videoproiettore.
<b>Materiali di consumo:</b>	Materiale per pasticcini, cocktail, ghiaccio secco.
<b>Tempi e durata:</b>	La mattina di sabato 30 novembre. Quattro ore: 9.00/13.00
<b>Metodologia:</b>	Coinvolgimento all'evento di studenti attraverso discussioni e preparazione diretta di prodotti dolciari e bibite.
<b>Risultati attesi/prodotti:</b>	Si intende trasmettere la consapevolezza di poter partecipare attivamente ad eventi apparentemente distanti dal proprio ambito professionale, con le competenze tecniche e culturali acquisite durante il percorso scolastico.
<b>Modalità di monitoraggio e valutazione:</b>	<i>test finale di monitoraggio</i>

Massa, 02/11/2019

**Il responsabile del progetto**  
**Prof. Rocco Giacomino**



