



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF. LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

Anno Scolastico 2019/2020

SINTESI PROGETTO - ATTIVITA'

Sezione 1- Descrittiva

1.1 Progetto - Attività

Codice

.....

Denominazione: **LA MULTICULTURALITÀ: SAPERI E SAPORI**

1.2. Responsabili del Progetto

Prof.ssa Maria Antonietta Fella

Prof.ssa Annalisa Monaco

1.3-Obiettivi

a) Obiettivi formativi

- approfondire le conoscenze curricolari (per le diverse discipline coinvolte)
- sensibilizzare sui temi delle tradizioni storiche e culinarie nazionali e internazionali
- educare alle diverse culture enogastronomiche
- potenziare la conoscenza delle tradizioni culturali italiane e internazionali
- confrontare realtà territoriali, culture diverse

- arricchire il proprio bagaglio culturale
- favorire il processo di socializzazione tra gli alunni
- promuovere la capacità di lavorare in modo cooperativo
- potenziare la capacità di lavorare nel gruppo classe, in modo attivo, collaborativo e partecipe.

b) Destinatari: Alunni del triennio

c) Priorità e traguardi

- Favorire la comprensione delle altre culture e delle tradizioni della società multiculturale;
- favorire la conoscenza di usi, costumi e tradizioni popolari
- promuovere il dialogo e la convivenza costruttiva fra soggetti appartenenti a culture diverse
- promuovere coesione, dialogo e responsabilità
- Favorire la crescita individuale attraverso la collaborazione e la condivisione di un'esperienza
- Sviluppare la consapevolezza delle proprie radici culturali mediante il recupero dell'identità e la valorizzazione del patrimonio linguistico, storico, artistico, con particolare attenzione alla tradizione enogastronomica
- Arricchire ed ampliare le esperienze con alcuni elementi tipici delle diverse culture
- Valorizzare la diversità come risorsa e bene del gruppo
- Acquisire una terminologia appropriata
- Migliorare le capacità espressive
- Comunicare in lingua straniera le proprie conoscenze

d) Metodologie e area di potenziamento

Studio e approfondimento nelle singole classi attraverso lezioni frontali e non di materiale inerente i contenuti proposti.

Incontri tra gli alunni delle classi interessate per coinvolgerli nel lavoro con strategie di tipo cooperativo attraverso la condivisione e il confronto delle proprie abitudini alimentari

1.4- Durata

a) Arco temporale di attuazione del progetto: Il progetto prevede un tempo di svolgimento organizzato su due proposte: la prima, da novembre a gennaio con evento finale in prossimità della scadenza delle iscrizioni a supporto dell'orientamento; la seconda, da dicembre a marzo con evento finale come festa di primavera.

ATTIVITA'

Gli insegnanti delle materie coinvolte dovranno guidare gli alunni

- alla realizzazione del piatto
- alla stesura di una descrizione (degli ingredienti e preparazione) in lingua
- all'approfondimento della storia del piatto e del paese, relativamente anche alle tradizioni culturali e folkloristiche
- Scrivere in lingua straniera ricette tradizionali tipiche dei Paesi da cui provengono gli alunni coinvolti nel progetto, esplorando differenti culture attraverso le abitudini e delizie culinarie.

Gli alunni dovranno occuparsi di

- produzione di cartelloni
- produzione di power point
- realizzazione di piatti tipici della cultura di appartenenza
- scambi di informazioni
- allestimento di una mostra con oggetti, ricette e piatti delle diverse culture
- preparazione delle ricette con relativa degustazione, finalizzata ad una concreta occasione di scambio, incontro e confronto tra diverse culture.

DISCIPLINE COINVOLTE

Cucina, Sala-Vendita, Accoglienza Turistica, Inglese, Francese, Italiano

1.6- Beni e Servizi

a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto:

Utilizzo dei laboratori di cucina per la realizzazione dei piatti proposti

b) Acquisti

Materie prime per la realizzazione delle ricette

Cassino, 24.10.2019

I Responsabili del Progetto

Prof.ssa Maria Antonietta Fella

Prof.ssa Annalisa Monaco

Esercizio

finanziario 2016

Tabella 1 - a cura del D.S.G.A.

AGGR.	VOCE	ENTRATE	IMPORTI IN €			
			Anno	Anno	Anno	Anno
01	01	AVANZO DI AMMINISTRAZIONE				
		Non vincolato				
	02	Vincolato				
02	01	FINANZIAMENTO DELLO STATO				
		Dotazione ordinaria				
	02	Dotazione perequativa				
	03	Altri finanziamenti non vincolati				
03	01	FINANZIAMENTI ENTI TERRITORIALI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
04	01	CONTIBRUTI DA PRIVATI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
05	01	PROVENTI DA GESTIONI ECONOMICHE				
		Azienda agraria				
		Azienda speciale				
		Attività per conto terzi				
		Attività convittuale				
06		ALTRE ENTRATE				
07		MUTUI				
TOTALE RISORSE PROGETTO €						
99		PARTITE DI GIRO				

Tipologia	Spese				
01	Trattamento fondamentale ed accessorio				
02	Missioni				
03	Altre spese di personale				
04	Beni d'investimento				
05	Beni di consumo				
06	Prestazioni di servizi da terzi				
07	Tributi				
08	Altre spese				
09	Oneri finanziari				
TOTALE SPESE PROGETTO €					
99	PARTITE DI GIRO				

Data _____

Timbro e firma del DSGA _____



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF.LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

Progetto	LA MULTICULTURALITÀ: SAPERI E SAPORI
Classi coinvolte	Terze – Quarte - Quinte
Docente referente	Prof.ssa Maria Antonietta Fella Prof.ssa Annalisa Monaco
Sintesi del progetto da inserire nel POF	<p>Il nostro Istituto è frequentato in misura crescente da studenti provenienti da paesi diversi dal nostro, pertanto questo progetto di dialogo interculturale tra i popoli del mondo si propone come obiettivo quello di contribuire ad individuare un modello di integrazione e educazione interculturale basandosi anche e soprattutto sulle tradizioni culinarie dei diversi Paesi. Il progetto vuole accrescere l'attitudine e la sensibilità al dialogo multiculturale e interculturale, partendo da un bene comune a tutti gli essere umani: il cibo. Dalle specifiche qualità culinarie di un Paese, attraverso il gusto e l'olfatto, si porteranno gli allievi alla riscoperta di quegli elementi che inevitabilmente richiamano al multiculturalismo, avvicinando culture diverse, vicine e lontane.</p>
Finalità <i>(anche in riferimento alle competenze chiave per la cittadinanza)</i>	<p>Approfondire le conoscenze curricolari (per le diverse discipline coinvolte)</p> <p>Sensibilizzare sui temi delle tradizioni storiche e culinarie nazionali e internazionali</p> <p>Educare alle diverse culture enogastronomiche</p> <p>Potenziare la conoscenza delle tradizioni culturali italiane e internazionali</p> <p>Confrontare realtà territoriali, culture diverse</p> <p>Arricchire il proprio bagaglio culturale</p> <p>Favorire il processo di socializzazione tra gli</p>

	<p>alunni</p> <p>Promuovere la capacità di lavorare in modo cooperativo</p> <p>Potenziare la capacità di lavorare nel gruppo classe, in modo attivo, collaborativo e partecipe.</p>
Risultati attesi	<p>Comprensione delle altre culture e delle tradizioni della società multiculturale;</p> <p>Conoscenza di usi, costumi e tradizioni popolari</p> <p>Dialogo e convivenza costruttiva fra soggetti appartenenti a culture diverse</p> <p>Coesione, dialogo e responsabilità</p> <p>Crescita individuale attraverso la collaborazione e la condivisione di un'esperienza</p> <p>Consapevolezza delle proprie radici culturali mediante il recupero dell'identità e la valorizzazione del patrimonio linguistico, storico, artistico, con particolare attenzione alla tradizione enogastronomica</p> <p>Arricchimento e ampliamento delle esperienze con alcuni elementi tipici delle diverse culture</p> <p>Valorizzazione della diversità come risorsa e bene del gruppo</p> <p>Acquisizione di una terminologia appropriata</p> <p>Miglioramento delle capacità espressive</p> <p>Comunicazione in lingua straniera delle proprie conoscenze</p>
Traguardi di sviluppo <i>con riferimento alle "Indicazioni per il curricolo" e al POF</i>	
Tempi di realizzazione	<p>Novembre/ gennaio con evento finale in prossimità della scadenza delle iscrizioni a supporto dell' orientamento;</p> <p>dicembre/marzo con evento finale come festa di primavera.</p>
Mezzi e risorse interne alla scuola	<p>Laboratori di cucina</p> <p>Docenti delle varie discipline coinvolte</p>



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF.LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

Risorse esterne alla scuola	
Pubblicizzazione	
Risorse	<ul style="list-style-type: none">○ Accesso al FIS○ Recupero orario
Documentazione	

Docenti referenti

Prof.ssa Maria Antonietta Fella
Prof.ssa Annalisa Monaco