

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

## Istituto Superiore "Francesco Morano"

Via Circumvallazione Ovest – 80023 – L. tà P.co Verde

Caivano (NA) Tel. 0818343113 - Sito web: [www.ismorano.edu.it](http://www.ismorano.edu.it)

PEC: [nais119003@pec.istruzione.it](mailto:nais119003@pec.istruzione.it) - C.F.:93056780633 – Codice Univoco: UFJV84

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA - MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA -**  
*Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università -*  
*Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole*  
*secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e*  
*contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)*

**Titolo del progetto: "Vieni a Scuola e la tua vita cambierà"**

CNP: M4C1I1.4-2022-981-P-16664

CUP: E44D22004760006

**A.S. 2023/2024**

### BUONE PRATICHE

- **Modulo: Cucina 1**
- **N. Destinatari: 20**
- **Classe: 1F1/1F2/2F1/2F3**

N.ore previste	N.incontri previsti	N.incontri in giorni festivi	In sede o fuori sede	Validato per PCTO	Docente Esperto	Data inizio	Data fine
30	10	0	IN SEDE		ANGELINO ERRICO	26/01/24	08/03/2420

Iscritti	Iscritti e non frequentanti	Frequentanti il 100%	Frequentanti da 75% al 99%	Frequentanti tra 50% e 74%	Frequentanti al di sotto del 50%	N.attestati	Media frequenza
20	2	1	11	4	2	14	67%

• **Calendario incontri realizzati:**

Mese	G	F	F	F	F	F	F	M	M	M	Tot. Incontri
<b>Giorni</b>	VEN.	VEN.	VEN.	VEN.	MERC.	VEN.	MER.	VEN	MER	VEN	
<b>Date</b>	26/01	02/02	09/02	16/02	21/02	23/02	28/02	01/03	06/03	08/03	
<b>N. ore</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
<b>Orario</b>	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	13:30 16:30	
											10

**Obiettivi specifici:**

- Acquisire la terminologia specifica
- Sviluppare capacità critiche rispetto all'acquisizione di conoscenze specifiche dettagliate in relazione alla gestione e organizzazione delle imprese di ristorazione.
- Analizzare sistematicamente i vari processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione.
- Arricchire le capacità espressive e fare acquisire competenze tecniche e pratiche tali da essere applicate con flessibilità in senso critico.

**Contenuti:**

**PRIMO INCONTRO:**

- **Test d'ingresso**
- **Conoscenza delle farine**
- **Pasta di semola e pasta all'uovo**

**SECONDO INCONTRO:**

- **Impasti base**
- **Tagliatelle all'uovo**
- **Orecchiette di grano duro**

**TERZO INCONTRO:**

- **La biga**
- **Il Poulish**
- **Il lievito madre**

**QUARTO INCONTRO:**

- **Impasto al nero di seppia**
- **Impasto con rapa rossa**
- **Impasto agli spinaci**

**QUINTO INCONTRO:**

- **Orecchiette e strascinati**
- **Tagliatelle al nero di seppia**
- **Ravioli con rapa rossa con ricotta e spinaci**

**SESTO INCONTRO:**

- **Focaccia**
- **Gnocchi di semola**
- **Panino napoletano**

**SETTIMO INCONTRO:**

- **Pasta fillo**
- **Impasto di grano duro con semola e acqua**
- **Ravioli con carne macinata**

**OTTAVO INCONTRO:**

- **Pasta fillo**
- **Impasto del pane**
- **Lavorazione del pane**

**NONO INCONTRO:**

- **I formati di pasta di diverse regioni**
- **Pizzoccheri alla valtellinese**
- **Malloreddus alla campidanese**

**DECIMO INCONTRO:**

- **Le farine senza glutine**
- **Realizzazione di un formato di pasta a scelta**
- **Test finale**

**Metodologie:**

- Lezione frontale
- Discussione
- Lavoro di gruppo
- Ricerche
- Problem solving

**Risultati attesi (competenze acquisite):**

- Lavorare in modo autonomo
- Capacità di orientamento
- La padronanza di linguaggio specifico del settore di appartenenza
- Responsabilità professionale
- Saper gestire in modo autonomo anche situazioni complesse

**Dati quantitativi sulle competenze acquisite:**

<b>Insufficienti</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Buono</b>	<b>Ottimo</b>
<b>6</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>1</b>

**Documentazione: Foto ( almeno 6)**







### ***RACCOLTA EMOZIONI***

***Francesco Pio Dipinto 2F1:*** “I miei sentimenti sono positivi perché mi piace molto la cucina”

***Ciro Iorio 2F3:***” E’ stata una bella esperienza e spero che si faranno ancora corsi così”

***Vincenzo La Vecchia 2F3:*** “E’ stato un corso dove ho imparato tante cose e ha risvegliato una passione dentro di me”

**Luigi Esposito 2F3:** *“Ho imparato tante cose e mi sono divertito”*

**Keisi Xhepa 1F1:** *“Ho imparato molte cose, mi sono divertita abbastanza”*

**Immacolata Di Santo 2F1:** *“Il corso di cucina mi ha permesso di imparare tante nuove cose”*

**Valerio Palmieri 1F1:** *“Le mie emozioni in questo corso di cucina sono state la felicità e che ogni volta che scendevamo non stavamo mai fermi e stavamo a volte a ridere e a volte seri. Comunque questo corso è stato fantastico ed è stato una bella esperienza”*

**Luisa Carola 2F1:** *“ Questo corso di cucina mi è piaciuto molto”*

**Syria Ariemma 1F1:** *“E’ stata un’esperienza bellissima che rifarei”*

**Luigi Cirillo 2F1:** *“ I miei sentimenti sono felici perché mi piace molto la cucina, per questo motivo spero di rifare un altro corso di cucina”*

**Vincenzo Capone 1F2:** *“Le mie emozioni in questo corso sono state tante perché ho imparato a fare l’impasto per la pizza, ravioli, la pasta con la farina di semola e la farina di tipo 00. Non sono contento che finisce perché mi piace molto la cucina”.*

**Angelo Caiazzo 2F1:** *“ Durante questo corso ho imparato tante cose nuove grazie al prof. Angelino. E’ stata un’esperienza indimenticabile anche grazie ai miei compagni di viaggio”*

**Francesco pio Maglione 1F2:** *“Durante questo corso ho imparato tante cose nuove e mi sono divertito molto”*

**Team di Prog. di Base:** Ds E. Carfora; Docenti: Rossi G., Biasiucci M., Palella

**Team di Prog. Integrato :** S. Palmieri E., Sabbatino T., Parisi A., Esposito B.; Setola B.

**ATA:** AA De Simone A., D’Avanzo M. e Menna M.R.; AT Capriglione C., Aldieri A. Rainone G. Vitiello A e Saviano G.; ; C.S. De Nisi G, Costanzo M.C., Tirozzi F., Tuccillo S., Torello M, Eruzione R., Napolitano M.A., Faenza G. e Rea A.

**Prof. ERICO ANGELINO**