

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

PEC: 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: PASTICCERIA 2**
- **N. Destinatari: 20 ALUNNI**
- **Classe: 3F1/4F1**

| 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 | | NAPOLITANO ROSA | 26/01/24 | 08/03/24 |

| 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 | 0 | 6 | 11 | 1 | 2 | 17 | 80% |

• **Calendario incontri realizzati:**

| MESE | G | F | F | F | F | F | F | M | M | M | TOT INCONTRI |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| GIORNI | VEN. | VEN. | VEN. | VEN. | MERC. | VEN. | MER. | VEN | MER | VEN | |
| DATE | 26/01 | 02/02 | 09/02 | 16/02 | 21/02 | 23/02 | 28/02 | 01/03 | 06/03 | 08/03 | |
| N.ORE | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| ORARIO | 13:30 16:30 | |
| | | | | | | | | | | | 10 |

Obiettivi specifici:

- CONDIVIDERE GLI SPAZI LAVORATIVI CON I COMPAGNI, LAVORARE IN PARTITE
- ACQUISIRE ABILITA' PRATICHE E MANUALI USANDO IN MODO CORRETTO LE ATTREZZATURE
- MANTENERE LA PROPRIA POSTAZIONE SEMPRE IN ORDINE E PULITA;
- APPRENDERE LE GIUSTE PROCEDURE NELLA REALIZZAZIONE DI DOLCI REGIONALI ITALIANI;
- APPRENDERE I GIUSTI TEMPI DI COTTURE DEI DIVERSI DOLCI;

Contenuti:

- I. SPIEGAZIONE CORSO MEDIANTE POWER-POINT, TEST INIZIALE.
- II. BASI DELLA PASTICCERIA ITALIANA
- III. PASTICCERIA ITALIA SETTENTRIONALE (PIEMONTE-LOMBARDIA- VENETO-LIGURIA)
- IV. PASTICCERIA ITALIA CENTRALE (TOSCANA-LAZO-UMBRIA- MARCHE)
- V. PASTICCERIA ITALIA MERIDIONALE (CALABRIA-PUGLIA-CAMPANIA-ABRUZZO)
- VI. PASSTICCERIA ITALIA INSULARE (SICILIA-SARDEGNA)
- VII. LEZIONE A SORPRESA CON INGREDIENTI DEL PANIERE
- VIII. LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO
- IX. PASTICCERIA PER CELIACI
- X. REALIZZAZIONE DI PREPARAZIONI A SORPRESA , TEST FINALE.

Metodologie: LEZIONE FRONTALE, DIDATTICA LABORATORIALE, COOPERATIVE LEARNING.

Risultati attesi (competenze acquisite):

- SAPER APPLICARE LE CORRETTE MODALITA' PER REALIZZARE LA PASTICCERIA DI BASE
- SAPER LEGGERE UNA RICETTA E DOSARE BENE LE GRAMMATURE.
- SAPER FARE I GIUSTI PASSAGGI DI LAVORAZIONE DELLE VARIE PREPARAZIONE
- SAPER RISPETTARE I GIUSTI TEMPI DI COTTURA E/O LEVITAZIONE DOVE PREVISTE .
- SAPER REALIZZARE UNA RICETTA CON INGREDIENTI A SORPRESA
- SAPER LAVORARE IL CIOCCOLATO

Dati quantitativi sulle competenze acquisite:

| Insufficienti | Sufficiente | Buono | Ottimo |
|----------------------|--------------------|--------------|---------------|
| 3 | | 4 | 13 |

Documentazione: Foto











RACCOLTA EMOZIONI

GIRIOLI ROSA 4F1: QUESTO CORSO E' STATO BEN ORGANIZZATO E SOPRATUTTO RICCO DI NOVITA' TIPO LA DIVISIONE IN SQUADRE DOVE HO NOTATO UNA SANA COMPETIZIONE.

PEPE ANNA 4F1: MI E' PIACIUTO TANTO, SIAMO STATI UN GRUPPO MOLTO AFFIATATI E COLLABORATIVI.

RUSSO GIUSEPPE 3F1: UN CORSO NEL QUALE HO POTUTO APPRENDERE COSE NUOVE SUL MONDO DELLA PASTICCERIA, MI SONO DIVERTITO TANTO.

SACCONI GAETANO 4F1: IL CORSO SI E' SVOLTO MOLTO BENE E FORSE UNO DEI POCHI, HO IMPARATO MOLTE COSE SULLA PASTICCERIA IN MODO MOLTO LEGGERO.

FALCO ANDREA 3F1: IMPRESSIONE MOLTO POSITIVA DEL CORSO, HO IMPARATO MOLTE COSE NUOVE

GENOESE NUNZIO 3F1: CORSO MOLTO DIVERTENTE E FORMATIVO, MI SONO APERTO TANTO CON I COMPAGNI ,PROPRIO UN BEL GRUPPO.

GIANNICOLA PIO FRANCESCO 3F1: IMPRESSIONI POSITIVE, RICONFERMATE DALL'ANNO SCORSO A CUI AVEVO GIA' AVUTO MODO DI PARTECIPARE AD UN CORSO CON LA PRO.SSA. NAPOLITANO MOLTO FORMATIVO SIA IN AMBITO DELLA PASTICCERIA CHE IN QUELLO UMANO .

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.SSA. NAPOLITANO ROSA