

# 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: 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
<b>GIORNI</b>	<b>VEN.</b>	<b>VEN.</b>	<b>VEN.</b>	<b>VEN.</b>	<b>MERC.</b>	<b>VEN.</b>	<b>MER.</b>	<b>VEN</b>	<b>MER</b>	<b>VEN</b>	
<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	
											<b>10</b>

**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:**

<b>Insufficienti</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Buono</b>	<b>Ottimo</b>
<b>3</b>		<b>4</b>	<b>13</b>

**Documentazione: Foto**













## ***RACCOLTA EMOZIONI***

**GIRIOLI ROSA 4F1:** QUESTO CORSO E' STATO BEN ORGANIZZATO E SOPRATTUTTO 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