



## 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 - Investimento 3.1: Nuove competenze e nuovi linguaggi – Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M.65/2023)**

### Titolo del progetto: "STEM with English"

CNP: M4C1I3.1-2023 -1143 -P-28112

CUP: E44D23002080006

A.S. 2024/2025

### BUONE PRATICHE

- **Modulo: Itinerario enogastronomico a Km 0**
- **N. Destinatari: 20**
- **Classi: 3F1- 3 unita' VF1**

N.ore previste	N.incontri previsti	N.incontri in giorni festivi	In sede o fuori sede	Validato per PCTO	Docente Esperto	Docente Tutor	Data inizio	Data fine
30	10	0	IN SEDE	SI	AVEZZANO A.	NAPOLITANO R.	04/10	22/10

Iscritti	Iscritti e non frequentanti	Frequentanti il 100%	Frequentanti da 70% al 99%	Frequentanti tra 50% e 69%	Frequentanti al di sotto del 50%	N.attestati	Media frequenza
20	2	7	7	2	2	14	<b>71,50</b>

- **Calendario incontri realizzati:**

MESE	OTT	OTT	OTT	OTT	OTT	OTT	OTT	OTT	OTT	OTT	TOT INCONTRI
GIORNI	VEN.	SAB	MER	GIO	VEN	SAB	MER.	GIO	VEN	MART	
DATE	04	05	09	10	11	12	16	17	18	22	
N.ORE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
ORARIO	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	14:30 17:30	
											<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 DEI PIATTI A KM0;  
APPRENDERE I GIUSTI TEMPI DI PREPARAZIONE DEI DIVERSI PIATTI A KM 0;  
APPRENDERE LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI A MARCHIO DOP, IGP,STG,PAT.

## Contenuti:

1. : Spiegazione corso mediante power-point, svolgimento test
2. : Deposito degli alimenti negli appositi scaffali, in base alla scadenza e sistemazione prodotti freschi, preparazione creme, zuppe, minestre chiare e scure .
3. : Realizzazione della pasta all'uovo e colorata in vari formati, abbinamento con le varie salse preparate , guarnizioni e decorazione con erbe aromatiche
4. : Realizzazione dei vari tipi di brodo, seziona tura del pollo, e realizzazione di piatti con gli scarti dei vegetali e delle carni avicole
5. : Realizzazione e spiegazione delle caratteristiche delle salse calde e fredde, realizzazione delle salse stabili e instabili, preparazione dell'olio aromatizzato
6. : Impiattare le varie preparazioni con relativa decorazione, degustare e valutare tali piatti avendo un giudizio critico
7. : Pulizia e sfilettatura del salmone, preparazione della marinatura gravarla
8. : Recupero degli scarti del salmone, affumicatura, preparazione delle salse di accompagnamento , polpette di salmone
9. : Marinatura delle losanghe di salmone, cottura polpette di salmone, realizzazione delle salse di accompagnamento del salmone
10. : Test finale spiegazione sui software applicativi di settore

**Metodologie:** Lezione frontale in aula e esercitazione pratica in Lab. di Cucina

## Risultati attesi (competenze acquisite):

- SAPER APPLICARE LE CORRETTE MODALITA' PER REALIZZARE PIATTI TIPICI CAMPANI
- SAPER LEGGERE UNA RICETTA E DOSARE BENE LE GRAMMATURE.
- SAPER FARE I GIUSTI PASSAGGI DI LAVORAZIONE DELLA PASTA FRESCA
- SAPER RISPETTARE I GIUSTI TEMPI DI COTTURA E/O LEVITAZIONE DOVE PREVISTE .
- SAPER REALIZZARE UNA RICETTA CON INGREDIENTI A KM 0 O SCARTI
- SFILETTARE IL SALMONE
- SEZIONATURA DELLE CARNI AVICOLE

**Dati quantitativi sulle competenze acquisite:**

<b>Insufficienti</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Buono</b>	<b>Distinto</b>
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>9</b>

**Documentazione: Foto**











### ***RACCOLTA EMOZIONI***

AULETTA E. (VF1) : In questo corso ho appreso nuove preparazioni e nuove tecniche di cottura, ho utilizzato spezie che non conoscevo. Lo rifarei

FALANGA S. (IIIF1) : In questo corso mi è piaciuto lavorare il pesce e mi sono trovato bene con i prof.

MORMILE E. (IIIF1) : Questo corso mi è piaciuto perché ho imparato nuove tecniche di cottura e ricette

AULETTA A. (IIIF1) : In questo corso ho imparato nuove ricette ,nuove tecniche di cottura e mi sono trovato bene con la prof.ssa NAPOLITANO

### **Team**

**Direzione e coordinamento:** Dirigente prof.ssa Eugenia Carfora.

**Gruppo di lavoro per l'orientamento e il tutoraggio per le STEM e il multilinguismo:** doc. Rossi Gabriella, doc. Palella Salvatore, doc. Setola Bruno

Personale A.T.A.:

**A.A.** - De Simone Angela, D'Avanzo Maria

**A.T.** - Carmine Capriglione, Anna Aldieri, Rainone Giuseppe, Vitiello Assunta

**C.S.** - De Nisi Giuseppe, Costanzo Maria Chiara, Tirozzi Franco, Tuccillo Santina