



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARIO2901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

II BIENNIO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

IV A produzione dolciaria

Anno scolastico 2016/2017

Servizi per l'Enogastronomia

Produzione Dolciaria

Docente coordinatore della classe: prof.ssa D'Aniello Lucia

Composizione del Consiglio di Classe:

Avallone Paola	Italiano e Storia
Barbaria Giovanni	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
D'Acunzo Carlo	Laboratorio Enogastronomia Settore Cucina-Prodotti Dolciari
D'Aniello Lucia	Matematica
Di Vece Walter	Sostegno
Gasparro Cosimo	Religione
Giorgi Michele	Scienza e Cultura Alimentazione Analisi Microbiologiche
Grimaldi Teresa	Scienze Motorie
Guida Maria	Francese
Minucci Pasqualina	Laboratorio Chimica Copres.13/A- 57/A
Morabito Anita	Diritto e Tecniche Amministrative
Vece Salvatore	Analisi e Controlli Chimici
Zizzo Rosaria	Inglese

Rappresentanti Genitori:

Tozza Massimo	
---------------	--

Rappresentanti Alunni:

Degli Angioli Nancy	Barra Giuseppina	Di Blasio Mattia
---------------------	------------------	------------------

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

	COGNOME	NOME
1	Barba	Lucia Marica
2	Barra	Giuseppina
3	Bertolini	Gabriella
4	Bufano	Sara
5	Caloia	Jessica
6	Contegiacomo	Sharon
7	Degli Angioli	Nancy
8	Di Blasio	Mattia
9	Esposito	Clarissa
10	Fasulo	Debora
11	Ferrara	Mariella Elena
12	La Rocca	Sara
13	Labausa	Jennifer
14	Leso	Candida
15	Marotta	Chiara
16	Oliva	Federica
17	Portogallo	Giuseppe
18	Rossomando	Giorgia
19	Sgueglia	Anna Martina
20	Toriello	Alessio
21	Tozza	Annalaura
22	Vece	Miriana

Le allieve Campione Rita e Mirra Lucia Vanessa, pur inserite in elenco, di fatto sono assenti alle lezioni dal primo giorno di inizio delle attività didattiche.

TOTALE ALUNNI: 24

Diversamente abili	1
BES	-
DSA	-

SITUAZIONE INIZIALE:

Dalle osservazioni sistematiche e dagli altri elementi di valutazione raccolti, compresi i risultati dei test d'ingresso, è emerso che gli alunni hanno una formazione iniziale che si attesta sul livello medio-basso. Il gruppo docente dovrà lavorare molto, nella fase iniziale, al recupero delle conoscenze e abilità necessarie per affrontare gli argomenti previsti dalla programmazione.

Nonostante le difficoltà evidenziate, un punto di forza è il fatto che il gruppo classe è ben disposto all'ascolto e interessato alle attività didattiche, anche se non mancano alunni poco motivati e con un ritmo di apprendimento più lento.

Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta moderatamente vivace ma qualche volta è necessario richiamare gli alunni ad un atteggiamento corretto dal punto di vista disciplinare e ad avere maggiore attenzione verso le attività svolte, anche relativamente alle consegne dei compiti assegnati.

COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CON OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "produzioni dolciarie artigianali e industriali", consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

PROGRAMMAZIONI E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi particolari da conseguire in ogni materia, declinati in competenze, abilità e conoscenze, si fa riferimento alle programmazioni disciplinari.

Tali programmazioni tengono conto nella loro formulazione:

- della prospettiva curricolare indicata nelle Linee guida;
- della possibilità di istituire relazioni pluridisciplinari tra le materie che condividono le medesime competenze;
- delle relazioni trasversali, espressamente indicate dal consiglio di classe, tra discipline che utilizzano le stesse competenze e/o abilità.

Ciò per consentire un costante consolidamento degli apprendimenti fondato su continue e nuove applicazioni anche in ambiti disciplinari diversi.

I docenti organizzeranno poi liberamente le loro programmazioni in moduli o unità.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e le competenze da far acquisire al termine del corrente anno scolastico. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

Servizi per l'Enogastronomia	
DISCIPLINA	
Lingua e lett. italiana	<ul style="list-style-type: none">• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Lingua inglese	<ul style="list-style-type: none">• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Storia	<ul style="list-style-type: none">• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Matematica	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Seconda lingua straniera Francese	<ul style="list-style-type: none"> • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Scienze motorie	<ul style="list-style-type: none"> • adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fair play</i> • cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale. • potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione.
Religione cattolica	
Scienza e cultura Alimentazione – Analisi Microbiologiche	<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Dolciaria	<ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare con una certa autonomia i vari piatti da dessert sperimentati e realizzati • Saper apportare alla ricetta originale delle variazioni personali, dandone spiegazioni tecniche culturali. • Saper contribuire all'organizzazione generale del lavoro e del reparto • Conoscere la pasticceria di base e i principali dessert per menù fisso, alla carte, per banchetti e per buffet. • Saper rilevare le differenze e di punti comuni tra pasticceria locale, regionale e internazionale • Saper individuare i fattori per l'elaborazione di un dolce • Conoscere le diverse classificazioni e tipologie di pasticceria
Analisi e Controlli Chimici	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico nutrizionale e gastronomico. • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Diritto e Tecniche amministrative	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. ▪ Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore. ▪ Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore. ▪ Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. ▪ Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. ▪ Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. ▪ Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. ▪ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

Il Consiglio di Classe aderisce a tutti i progetti indicati nel P.T.O.F. di Istituto.

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e attualizzare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- Libro di testo
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo

- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	<p>A) prove strutturate :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Test a scelta multipla 2. Quesiti a completamento 3. Quesiti a corrispondenza 4. Quesiti vero/falso <p>B) prove semistrutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. quesiti a risposta singola 2. trattazione sintetica di argomenti 3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici 4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo 2. Relazioni 3. Lettere 4. Articoli di cronaca 5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi 6. Sintesi e riassunti 7. Parafrasi <p>D) prove grafiche e pratiche</p>
COLLOQUIO	<p>A) Espositivo</p> <p>B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)</p>

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	B(1-2) C(1-2-4)	A
Lingua inglese	A B(1-2) C(1-2-3-4-6)	
Storia		A
Matematica	A(1-4) B(1-3-4)	B
Diritto e Tecniche amministrative	B(1)	A
Scienze motorie	D	A
Religione cattolica		A
Scienze e Cultura Alimentazione Analisi	C(1-6)	A B

Microbiologiche		
Laboratorio E. Cucina-Prodotti D.	A(1-2-3-4) B D	A B
Lingua Francese	A(1-2-4) B(1-2) C(6)	A
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	A(1-2) B(2) C(2)	A B
Tecnica di organizzazione dei processi produttivi	A(1) B(1) B(3) D	A B

Per l'attribuzione del voto al colloquio i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semistrutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

1. Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa

2. Progressione rispetto ai livelli di partenza

3. Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere

4. Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel P.T.O.F.

Battipaglia, a.s. 2016/2017

Il Consiglio di Classe della IV A TPD

Avallone Paola	<i>Paola Avallone</i>
Barbaria Giovanni	<i>Giovanni Barbaria</i>
D'Acunzo Carlo	<i>Carlo D'Acunzo</i>
D'Aniello Lucia	<i>Lucia D'Aniello</i>
Di Vece Walter	<i>Walter Di Vece</i>
Gasparro Cosimo	<i>Cosimo Gasparro</i>
Giorgi Michele	<i>Michele Giorgi</i>
Grimaldi Teresa	<i>Teresa Grimaldi</i>
Guida Maria	<i>Maria Guida</i>
Minucci Pasqualina	<i>Pasqualina Minucci</i>
Morabito Anita	<i>Anita Morabito</i>
Vece Salvatore	<i>Salvatore Vece</i>
Zizzo Rosaria	<i>Rosaria Zizzo</i>