



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. SARI02901V

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

Internet: www.iisferraribattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

II BIENNIO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

Anno scolastico 2016/2017

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof.ssa CONTINI EMMA

Segretario: prof.ssa PETRONI MARIA

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
CARIELLO ANTONELLA	LINGUA E LETT. ITALIANA / STORIA
CONTINI EMMA	MATEMATICA
COSCIA ANNA	FRANCESE
PETRONI MARIA	TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
RENDE NADIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DE LISA DONATO	(COMPRESENZA)SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
GUARINIELLO MADDALENA	INGLESE
PINTO FABIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
D'AMORA GERARDO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TAGLIANETTI VINCENZO	SCIENZE MOTORIE
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE

RAPPRESENTANTI GENITORI:

PANICO	FILOMENA

Rappresentanti Alunni:

CALCE	YURY
CAROPPO	GIANLUIGI

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
CALCE	YURI
CARDONIA	GIUSEPPE
CAROPPO	GIANLUIGI
COPPOLA	ANTONIETTA
CORSO	FEDERICA
D'AMATO	DALIA
DENZA	FRANCESCA
GROSSO	ALESSIA
LEO	MANUEL
LEO	EVAN
MAIORANO	EDOARDO
MASTRANGELO	FLORAGIOVANNA
MLIKI	NIDHAL
PARISI	PASQUALE
PICA	GIUSEPPE

POLITO	VITO
SANTORIELLO	DANILO
SAWLAHY	ELMEHDI
SCEREMIA	ANTONIO
SERSALE	MARA
SICA	GILDO
SIRICO	FRANCESCO
STREPPONE	LUCIO
VECCHIO	MICHELA

TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	0
BES	1
DSA	0
Provenienti da altro Istituto	0
Ripetenti nell'Istituto	0

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe IV D ENO è composta da 24 allievi di cui uno ad oggi non frequenta ed uno è stato individuato quale alunno con bisogni educativi speciali (BES).

Dal punto di vista comportamentale, la Classe non evidenzia gravi problemi, ma sono vivaci e limitate le capacità di autocontrollo, di attenzione, di ascolto e di concentrazione da parte di alcuni allievi. La partecipazione alle attività didattiche risulta appena sufficiente, l'impegno è saltuario specialmente nello studio a casa per un folto gruppo di studenti; c'è un altro gruppo che si dimostra attento durante le attività didattiche e si impegna in modo adeguato sia in classe che a casa. In generale le capacità di apprendimento e di organizzazione dei contenuti sono accettabili.

COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze

enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

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 e l'ospitalità alberghiera	
DISCIPLINA	(scegliere le macrocompetenze da raggiungere nell'a.s. di riferimento)
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 ✓ redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • 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 ✓ riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell' ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
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 le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; ✓ utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ✓ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; ✓ correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Seconda lingua straniera (Francese) (settore per le tre articolazioni)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un' altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) ✓ 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 • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienze motorie	<ul style="list-style-type: none"> ✓ adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al fairplay • 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.
Tecniche di comunicazione (Articolazione accoglienza turistica)	<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. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Religione cattolica	
Scienza E cultura degli Alimenti (sfondo giallo articolazione accoglienza turistica)	<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. ✓ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ 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. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina (articolazione enogastronomia)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ✓ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

	<ul style="list-style-type: none"> • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ 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. ✓ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ✓ 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. ✓ correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (articolazione Servizi di sala e vendita)	<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. • 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. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera • 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 di servizi in relazione al contesto

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione accoglienza turistica)

- ✓ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ 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.
- 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.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- ✓ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- ✓ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (Articolazione Accoglienza turistica)

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e

	<p>di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
--	---

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Sica Gildo(BES)

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'

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 aggiornare 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> <ul style="list-style-type: none"> ✗ Test a scelta multipla ✗ Quesiti a completamento ✗ Quesiti a corrispondenza ✗ Quesiti vero/falso <p>B) prove semistrutturate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✗ quesiti a risposta singola ✗ trattazione sintetica di argomenti ✗ risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici ✗ risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p>
---------------	---

	✗ Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo ✗ Relazioni 3. Lettere ✗ Articoli di cronaca 5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi ✗ Sintesi e riassunti 7. Parafrasi D) prove grafiche
COLLOQUIO	✗ Espositivo ✗ Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A1, A3, A4, B1, B2, C1, C2, C4, C6	A
Lingua inglese	A1, A2, A3, A4, B2	A
Storia	A1, A3, A4, B1, B2, C1, C2, C4, C6	A
Matematica	A1, A3, A4, B1, B2, B3, B4	B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A1, A2, A4, C1, C2, C6	A
Scienze motorie	A1	A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	C1	A
Laboratorio di Cucina	A1, A4, B1, B2	A
Laboratorio Sala e Vendita		A
Lingua Francese	A1, B1, B2, C6	A

Per l'attribuzione del voto orale 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:

- a. Frequenza
 - b. Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
 - c. Impegno
 - d. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
 - e. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
1. Progressione rispetto ai livelli di partenza
 2. Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
 3. 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 POF.