



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

3 A enogastronomia

Anno scolastico 2017/2018

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof. Pandozzi Trani M.Luisa

Segretario: prof. Nobile Rosalia

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
DIRITTO	BERNARDO MICHELA (Politi Angela)
FRANCESE	NOBILE ROSALIA
SCIENZE MOTORIE	TAGLIANETTI VINCENZO
INGLESE	PANDOZZI TRANI M.LUISA
MATEMATICA	D'ALITTO GERARDO
ITALIANO & STORIA	SICA BIAGIO
LAB.ENOGASTRONOMIA sett. CUCINA	FERRAIOLI ANTONIETTA
LAB. CUCINA copres. Sc. Alimenti	GIORDANO FIORAVANTE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SALOMONE ORNELLA

RELIGIONE	GASPARRO COSIMO
SOSTEGNO	CARRARA LORELLA

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

VISCARDI	CIRO
PASTORE	RAFFAELE

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
BALOG	MARIA ALEXANDRA GABRIELA
BOVI	VITTORIO PIO
CARDELLICCHIO	MIRKO
D'AMATO	RITA IMMACOLATA
DANAJ	BEONARDO
DELL'ANGELO	GENEROSO
FALCITANO	DENISE
GALBIATI	MAURIZIO
IANNOTTI	RAFFAELE
IRELLA	MOHAMED
LAGRARI	BILAL
PASTORE	RAFFAELE
PICARDI	ANDREA
ROMANZI	ERIKA
SESSA	CARMINE
STABILE	CRISTIAN
VISCARDI	CIRO

TOTALE ALUNNI: 17

Diversamente abili	1
--------------------	---

BES	1
DSA	
Provenienti da altro Istituto	
Ripetenti nell'Istituto	

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe formata da 17 alunni di cui quattro ragazze, tre assenti cronici con cui la scuola si è subito messa in contatto. All'interno del gruppo classe è presente una allieva ipovedente che necessita di sostegno individualizzato. Per lei sono previsti obiettivi minimi e un alunno Bes.

I ritardi alla prima ora sono legati a problemi di trasporto e rientrano nella media dell'istituto;

La classe globalmente si presenta disciplinata, attenta alle attività per un piccolo gruppo, ma, per alcuni, con uno studio domestico carente(alcuni ragazzi sono impegnati in attività lavorative).I rapporti interpersonali sono ben strutturati e vige una buona socializzazione .

Ci si augura che le problematiche evidenziate siano sanate nel corso dell'anno, con manifestazione di interesse e continuità nello studio. Il segnalibro non è definito.

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.

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 e di dipartimento.

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	
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

	<p>improntati al <i>fairplay</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 degli Alimenti	<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
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina	<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. • 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.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

il C.d.C. ha ravvisato la necessità di segnalare l'alunno I.M. come alunno BES per le difficoltà che il giovane, di nazionalità Tunisina, presenta nella comprensione e nella produzione della lingua Italiana che, di fatto, rendono problematica la sua interazione e completa integrazione con il mondo scolastico e non.

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:

- X 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
- X Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- X Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- X 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
- X Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- X Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- X Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- X Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- X Contestualizzare e aggiornare gli apprendimenti
- X 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:

- X Lavagna
- LIM
- X Libro di testo
- X Testi trattati con finalità specifiche
- X Documenti di vario tipo
- X Personal computer e software di vario tipo
- X Documenti elettronici, cartacei e filmati
- XLaboratorio informatico, linguistico e scientifico

- Biblioteca
- X Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- X Quotidiani e riviste
- X 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</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	C1- C2	A
Lingua inglese	A	A - B

Storia		A
Matematica	B3	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A – B 1 e2	A
Scienze motorie	===	A
Religione cattolica		
Scienze e cultura dell'alimentazione	A	B
Laboratorio di Cucina	A - B	A
Lingua Francese	A	A - B

Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato.

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.