



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.ipsiaferrari.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

II BIENNIO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

TERZA SEZ. B ACCOGLIENZA TURISTICA.

Anno scolastico 2017/2018

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof.ssa D'AURIA ELISA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO	NUNZIATA STEFANIA
STORIA	NUNZIATA STEFANIA
MATEMATICA	AMORE MARIAROSARIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	VOLPE GIOVANNI
LINGUA FRANCESE	COSCIA ANNA
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI ANALISI MICROBIOLOGICA.	FUNICELLO ANTONIA
LINGUA INGLESE	D'AURIA ELISA
LABORATORIO SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	SENATORE TOMMASO
RELIGIONE	GASPARRO COSIMO.
SCIENZE MOTORIE	FERRARA CLEMENTINA
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI- COMPRESenza ACCOGLIENZA TURISTICA	DI MARCO SIMONE
SOSTEGNO	ANDREOLI PAOLA
SOSTEGNO	ANNUNZIATA ANNA MARIA
Rappresentanti Genitori:	
MENNA	NUNZIA

VISCONTI	GEMMA
----------	-------

Rappresentanti Alunni:

RIZKI	ARIJ
ZOTTOLI	FRANCESCA MARIA ROSARIA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
BARBA	ANTONIETTA VALENTINA
BUCCI	FEDERICA
CICCARIELLO	FRANCESCO PIO
DENTE	SARA
FERRARA	FEDERICA LUDOVICA
KAUR	PARMINDER
MANZO	NICOLA
MOLINO	SARA
NASTRI	BONAVENTURA
ORLOTTI	VALENTINA
POMPOSELLI	GIUSEPPE
RIZKI	ARIJ
RUGGIERO	GRAZIELLA
RUGGIERO	GIOVANNI
SKALYCH	ANASTASIA
VECCHIO	VIRGINIA
ZOTTOLI	FRANCESCA MARIA ROSARIA

TOTALE ALUNNI:17

Diversamente abili	1
BES	3
DSA	/
Provenienti da altro Istituto	/
Ripetenti nell'Istituto	/

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da diciassette alunni provenienti tutti dalle diverse classi seconde di Codesto Istituto (Sez. B, C, E, F, D, G.).La prima fase dell' attività didattica, quindi, ha mirato principalmente ad amalgamare le diverse situazioni di partenza. Dalla lettura dei

test d'ingresso, nonché dalla rilevazione anche attraverso colloqui orali e test scritti, è emersa la seguente situazione di partenza: la classe si presenta divisa in due fasce di livello; un gruppo presenta un possesso adeguato di tutte le abilità di base, mostra interesse per l'attività didattica, si impegna nell'esecuzione dei compiti assegnati e accetta di essere guidato nel consolidamento delle nuove conoscenze e nell'approfondimento del lavoro scolastico. Un altro gruppo, invece, presenta una mediocre preparazione di base, evidenzia carenze nella rielaborazione dei testi e nella correttezza formale ed è poco abituato ad organizzare lo studio individuale; questo gruppo si mostra a volte disattento durante il lavoro scolastico ed ha bisogno di continui stimoli per un coinvolgimento più proficuo nelle attività didattiche. Sulla base di tali considerazioni si ravvisa la necessità di individuare opportune strategie didattiche ed educative per coinvolgere tutti gli allievi positivamente nel dialogo educativo. In merito al comportamento non si evidenziano problemi seri ma si sottolinea la necessità di rafforzare in tutti il senso di responsabilità e di convivenza civile. Sarà data grande importanza alla "CULTURA" delle regole intese come elementi essenziali della crescita civile. Per gli alunni che si distingueranno per un comportamento non adeguato al contesto scolastico si propone l'esclusione dai viaggi di istruzione o dalle visite guidate. Frequenta questa classe l'alunna O. V., diversamente abile. V. è una ragazza affettuosa e bene inserita nel gruppo classe, ha bisogno di essere incoraggiata durante tutte le fasi del suo percorso scolastico e rassicurata sugli obiettivi raggiunti. È seguita per nove ore settimanali dall'insegnante di sostegno e segue una Programmazione Semplificata riconducibile ai programmi Ministeriali. Due alunni stranieri, S. A. e K. P. non hanno ancora raggiunto le competenze nella lingua italiana e questo rappresenta un ostacolo nell'affrontare alcune materie di studio, pertanto il Consiglio di Classe decide di adottare per loro un piano didattico personalizzato, per agevolare il percorso educativo e, nello stesso tempo, offrire loro un clima sereno per rafforzare le loro competenze nella lingua italiana. Diverso è il caso dell'alunno R. G. che ha usufruito della certificazione L 104 fino all'anno scolastico 2015/16. Durante l'anno scolastico precedente l'alunno ha seguito un PEI riferito agli obiettivi minimi della programmazione ministeriale di classe con una valutazione normata dall'O.M. 90/2001, comma 2 e 3. All'inizio del corrente anno scolastico viene invitata la famiglia che dovrebbe informare la Scuola circa i risultati dell'ultima richiesta di Invalidità Civile; il Sig. Ruggiero Luigi, padre dell'alunno, riferisce di aver prodotto ricorso INPS relativo alla non ammissibilità alla certificazione L 104 (Copie delle dichiarazioni del genitore sono depositate presso il Nostro Istituto). Nell'ultimo colloquio il Sig. Ruggiero chiede che, in attesa della nuova certificazione 104, il proprio figlio continui ad avere anche per l'anno scolastico 2017/18 il supporto del docente di sostegno. Dopo un'attenta valutazione delle informazioni fornite dalla famiglia, dopo aver considerato le difficoltà incontrate dall'alunno durante il suo percorso scolastico, considerate le sue difficoltà nell'apprendimento scolastico e i suoi ridotti tempi di attenzione e concentrazione, il Consiglio di classe decide di adottare per l'alunno un piano didattico personalizzato per agevolarlo nel conseguimento degli obiettivi minimi, fornendogli gli strumenti compensativi e le misure dispensative adatte per tale conseguimento.

COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

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	
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.
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

		<p>linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali . • 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 <i>fairplay</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.
Tecniche di comunicazione (Articolazione accoglienza turistica)	di	<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
		<ul style="list-style-type: none"> •
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione		<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. • 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.

accoglienza turistica)

- 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 di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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

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
- 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
- Dizionari
- 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</p>
COLLOQUIO	A) Espositivo

B)Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A(1,2,3,4) B, C(1,2)	A,B
Lingua inglese	A(1,2,3,4)B, C(1)	A,B
Storia	B(1,2); C(2,3)	A
Matematica	A(1,2,3,4) B	A,B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A(1,2, ,4) C(1,3,6) ; B(1,2)	A,B
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A1, A4, B2 , C3,C6	A B
Laboratorio Acc. Turistica	A(1,2,3,4).	A
Lingua Francese	A(1,2,3,4) B,C(1)	A,B

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.

Docente coordinatore di classe
D'AURIA ELISA

BATTIPAGLIA 2/12/2017