



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](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

#### **II BIENNIO**

#### **DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 3 Cs**

*Anno scolastico 2017/2018*

### **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Docente coordinatore della classe:** prof.ssa Liambo Rita

**Segretario:** prof.ssa Cucina Anna

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>
Disc. Economico-aziendali	Palo Maria Antonietta
Francese	Pinto Sonia
Scienze motorie	Carola Monica Michela
Inglese	Botta Giuseppina
Matematica	Razzino Gianluca
Italiano e storia	De Chiara Giovanni
Lab. Enogastronomia settore sala	Marchese Michelino
Lab. Sala copres. Sc. Alimentazione	Di Flora Francesco
Scienza e cultura Alimentaz.	Oliva Carmine
Religione	Liambo Rita
Sostegno	Cucina Anna

Rappresentanti Genitori:


Rappresentanti Alunni:

Zottoli	Stefano
Caponigro	Mariano

### CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ACITO	GIAMPIERO
BISOGNO	RAFFAELE
BORRIELLO	ROSA
CAPONIGRO	MARIANO
CICATELLI	ERMETE
CITRO	LUCIA
COCCARO	ENZA
D'AURIA	NADIA DIANA
GERARDI	ALIDEO
LA TERZA	ERNESTO JUNIOR
MACELLARO	MARTINA
MAIORANO	ROBERTA
MANIA	DESIRE'
MARANTINO	MATTIA
MONTEFUSCO	ALFONSO
PADUANO	BENEDETTA
PETOLICCHIO	CECILIA
PISAPIA	VALENTINA
SALAMONE	MORENA
SALVATORE	IMMACOLATA

SAPONARA	ALEX
SARNO	ALESSIO
TRAPANESE	EMILIANO
TRUONO	ANNA VALENTINA
VERZELLA	LUCIA
ZOTTOLI	STEFANO

TOTALE ALUNNI: 26

Diversamente abili	2
BES	1
DSA	
Provenienti da altro Istituto	
Ripetenti nell'Istituto	

SITUAZIONE INIZIALE:

Dalle osservazioni sistematiche e dagli altri elementi di valutazione raccolti, è emersa la seguente situazione: dal punto di vista didattico la classe non presenta problematiche di rilievo. I docenti concordano nel dire che, ad una prima osservazione, vi è un gruppo di alunni che si trova ad un livello base e un piccolo gruppo a un livello medio per cui si adopereranno ad adottare una metodologia atta a stimolare e a far partecipi gli alunni ai processi di apprendimento per il conseguimento degli obiettivi programmati. Dal punto di vista disciplinare non ci sono particolari problemi, quasi tutti gli alunni sono nel complesso scolarizzati, presentano una vivacità facilmente contenibile e non si evidenziano segnali di associazionismo negativo.

Per le alunne P. C. e T. A.V. verrà adottato il P.E.I.

Per l'alunna V.L. (l'anno scorso era stato predisposto un PDP per discalculia), non avendo alcuna certificazione aggiornata il C.d.C. si riserva ulteriore osservazione per un eventuale PDP.

Per l'alunno G.A., su comunicazione della famiglia, si predispone il PDP in quanto il ragazzo vive una situazione familiare molto problematica.

## COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

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.

## 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, 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"><li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li><li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li><li>• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li></ul>
Lingua inglese	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li></ul>
Storia	<ul style="list-style-type: none"><li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li><li>• 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</li></ul>
Matematica	<ul style="list-style-type: none"><li>• utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li><li>• utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li><li>• utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>
Seconda lingua straniera (Francese) (settore per le tre articolazioni)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• 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</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul>
Scienze motorie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fairplay</i></li> <li>• cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale.</li> <li>• potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione.</li> </ul>
Religione cattolica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita</li> <li>• riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.</li> </ul>
Scienza E cultura degli Alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• 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.</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul>

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (articolazione Servizi di sala e vendita)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera</li> <li>applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per</li> <li>ottimizzare la produzione di beni e di servizi in relazione al contesto</li> </ul>
---	--

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

Obiettivi minimi: Programmazione del Consiglio di classe
Differenziata: redazione del piano didattico personalizzato

#### **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

N.	TITOLO	CONOSCENZE- ABILITA'	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
1	LA BIRRA	<b>Conoscenze:</b> -Lo studente conosce gli ingredienti principali per produrre la birra -Apprendere le tecniche di base per produrre birre diverse -Conosce i principali tipi di birra e gli	TUTTI	-Lo studente è in grado di valutare l'importanza degli ingredienti che compongono la birra -Sa individuare i passaggi principali per produrre alcuni tipi di birra	MARZO 29 ore + 1 ora di test fine unità

		abbinamenti più importanti <b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo studente sa svolgere il servizio individuando il bicchiere più adatto per ogni tipo di birra</li> <li>• Sa scegliere in linea generale la birra ideale per ogni preparazione gastronomica</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

Le materie coinvolte sono:

STORIA: (storia della birra) – DISC. ECONOMICO-AZIENDALE: (somministrazione e vendita alcolici, normativa)

MATEMATICA: (unità di misura e sistemi di equivalenza, percentuali e proporzioni) - SCIENZA E CULTURA

ALIMENTAZIONE: (gradazione alcolici) – SALA E VENDITA: (produzione birra) - FRANCESE: (birra) - INGLESE: (birra)

- RELIGIONE: (gli alcolici attraverso la religione) – ED. FISICA: (alcol e sport).

N.	TITOLO	CONOSCENZE- ABILITA'	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
2	<b>ALTERNANZA A SCUOLA LAVORO</b>	<b>Conoscenze:</b> Norme di comportamento idoneo all'ambiente di lavoro e ruolo dell'alunno come tirocinante. Norme di sicurezza e sistema HACCP <b>Abilità:</b> Saper svolgere con professionalità la mansione affidata Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri	TUTTI	Agire in modo autonomo e responsabile. Collaborare e partecipare. Intervenire nelle diverse fasi del servizio utilizzando gli strumenti e le tecniche più opportune. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.	Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio

## **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> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Test a scelta multipla</li><li>2. Quesiti a completamento</li><li>3. Quesiti a corrispondenza</li><li>4. Quesiti vero/falso</li></ol> <p>B) prove semi strutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. quesiti a risposta singola</li><li>2. trattazione sintetica di argomenti</li><li>3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici</li><li>4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali</li></ol> <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo</li><li>2. Relazioni</li><li>3. Lettere</li><li>4. Articoli di cronaca</li><li>5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li><li>6. Sintesi e riassunti</li><li>7. Parafrasi</li></ol> <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	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 (1,2,3,4) C (1,2,6); B(1,2,3)	A, B
Scienze motorie	D	A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A1, A4, B2, C3, C6	A, B
Laboratorio Sala e Vendita	A1, D	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 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 degli esiti finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.