



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<sup>a</sup> D ENO**

*Anno scolastico 2017/2018*

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

**Docente coordinatore della classe: prof. Carmine Oliva**

Segretario: prof.ssa Giovanna Tomeo

Composizione del Consiglio di Classe:

| <b>DOCENTE</b>        | <b>MATERIA</b>  |
|-----------------------|---|
| Fois Salvatorica      | Lingua e letteratura italiana                               |
| Fois Salvatorica      | Storia  |
| Petroni Maria         | Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva |
| Tomeo Giovanna        | Francese  |
| Guariniello Maddalena | Inglese   |
| Cerino Franco         | Matematica  |
| De Martino Andrea     | Lab. enogastronomia settore cucina                          |
| D'Amora Gerardo       | Scienza dell'alimentazione (compresenza Lab. cucina)        |
| Oliva Carmine         | Scienza e cultura dell'alimentazione                        |
| Taglianetti Vincenzo  | Scienze motorie   |
| Leso Raffaele         | Religione Cattolica   |
|                       |   |

Rappresentanti Genitori:

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |

Rappresentanti Alunni:

|                     |  |
|---------------------|--|
| Quaranta Luigi      |  |
| Rossomando Pasquale |  |

## CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

| COGNOME    | NOME                |
|------------|---------------------|
| Caiazzo    | Sirya               |
| Cerrone    | Riccardo            |
| Corrado    | Stefano             |
| D'Aiutolo  | Vincenzo            |
| De Leo     | Cosimo              |
| Delli Bovi | Lucio               |
| Mazzocchi  | Rebecca             |
| Oulhoucine | Latifa              |
| Palo       | Ginevra             |
| Pastore    | Alessia             |
| Perillo    | Chiara              |
| Potenza    | Carmine             |
| Quaranta   | Francesco           |
| Quaranta   | Luigi               |
| Reina      | Stefano             |
| Rossomando | Pasquale            |
| Salerno    | Mariagrazia Alessia |
| Sammartino | Luca                |
| Scaglione  | Christian           |
| Sparviero  | Annalucia           |
| Tedesco    | Carmine             |
|            |                     |

**TOTALE ALUNNI:**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Diversamente abili            |  |
| BES                           | 1  |
| DSA                           |  |
| Provenienti da altro Istituto |  |
| Ripetenti nell'Istituto       | Si – Potenza Carmine; Rossomando Pasquale; Quaranta Francesco. |

**SITUAZIONE INIZIALE:**

Il gruppo classe è formato da 21 persone( 8 femmine e 13 maschi).  
 Gli alunni provengono dai comuni limitrofi il territorio di Battipaglia (Bellizzi, Montecorvino Rovella, Eboli, Giffoni Valle Piana, Pontecagnano, Olevano sul Tusciano e Serre).  
 La 3<sup>a</sup> D eno nasce dall'unione di alunni provenienti da diverse sezioni dell'Istituto 2<sup>a</sup> B, 2<sup>a</sup> C, 2<sup>a</sup> D e 2<sup>a</sup> E il cui percorso scolastico nel complesso risulta essere in regola ad eccezione degli alunni Potenza Carmine, Rossomando Pasquale e Quaranta Francesco (ripetenti classe terza).  
 La maggior parte degli alunni è stata promossa alla classe successiva nello scrutinio di giugno e solo 4 persone nello scrutinio di settembre.  
 Dopo aver osservato la classe, somministrato i test di ingresso, dialogato e valutato i primi lavori emerge la seguente situazione: dal punto di vista comportamentale la classe appare secondo la maggior parte dei docenti vivace in considerazione anche della presenza di alcuni elementi problematici.  
 La frequenza alle lezioni risulta nel complesso regolare, ma alcuni studenti registrano già molte assenze e ritardi (sia in prima sia in seconda ora).Emerge inoltre il dato che gli alunni non giustificano le assenze. Per quanto attiene il livello complessivo della classe esso risulta essere medio-basso.

**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.

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 curricolo e le competenze da far acquisire al termine del corrente anno scolastico. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

| <b>Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>            |  |
|---|--|
| 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> <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)<br>(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  |  |
| 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<br>Settore Cucina<br>articolazione enogastronomia | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</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>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</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>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul> |
| Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</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>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</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>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>• Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</li> <li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>• 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</li> </ul> |
|--|--|

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

Nella classe è inserita una alunna con BES (Area 3)

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

| N. | TITOLO | CONTENUTI-<br>OBIETTIVI | DESTINATARI | COMPETENZE | TEMPI E<br>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 laddove disponibili:

- 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 semistrutturate:</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 B C         | A         |
| Lingua inglese  | A B           | A         |
| Storia  | A B C         | A         |
| Matematica  | A B           | A         |
| Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva | A B C         | A         |
| Scienze motorie   | A             | A         |
| Religione cattolica   |               | A         |
| Scienze e cultura dell'alimentazione                        | A B           | A         |
| Laboratorio di Cucina                                       | A B           |           |
| Lingua Francese   | A B           | 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 PTOF.