



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

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V B T.S.R.

Anno scolastico 2017/2018

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof. ssa Donatella Cipriani

Segretaria: prof.ssa Antonella Vittozzi

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

DOCENTE	MATERIA
CIPRIANI DONATELLA	LINGUA E CULTURA INGLESE
VITTOZZI ANTONELLA	LINGUA E CULTURA FRANCESE
AMATUCCIO GIUSEPPINA	ITALIANO-STORIA
ALIBERTI WILMA	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
REGAZZI ANTONIETTA	MATEMATICA
MORRONE GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE
FERRAIOLI ANTONIETTA	LAB. ENOGASTRONOMIA
GIULIANO FRANCESCO	SALA E VENDITA
ANNA GALLO	DIRITTO ED ECONOMIA
LESO RAFFAELE	RELIGIONE

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

De Vita	Sergio
Giaquinto	Luca

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ADESSO	RAFFAELE
ALBORELLA	STEFANO
APICELLA	LAURA
BIANCO	CONCETTA
BISOGNI	JACOPO EMMANUELE
CAROCCIA	DESIREE
CAVALLARO	GENNARO
CUCINIELLO	ILENIA
D'ANIELLO	MANUEL
D'AURIA	VITTORIO
DE ROSA	CARMINE
DE VITA	SERGIO
DELLA CALCE IANNONE	MICHELE
DI BIASE	MASSIMO
FASANO	ALESSIA
FRATINARDO	PASQUALE
GIAQUINTO	LUCA
IORIO	SILVIA
LORUSSO	MARTINA
MEI	FRANCESCO
PAPPALEPORE	LUCA
PARENTE	MATTIA
PASSARO	CHRISTIAN
POPPITI	ELISABETTA
PORCELLI	FEDERICO
RIMAURO	MICHELE

VASSO	ROSARIO DAVIDE
VECE	ANTONIETTA

TOTALE ALUNNI: 28

Diversamente abili	-----
BES	-----
DSA	DUE
Provenienti da altro Istituto	-----
Ripetenti nell'Istituto	-----

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe, composta da 28 alunni, è ben coesa ed integrata; sostanzialmente corretta e disciplinata, solitamente molto motivata, attiva e propositiva verso l'attività didattica quotidiana. Sulla scorta dei risultati emersi dai tests di ingresso la preparazione di base appare piuttosto omogenea e sostanzialmente di livello medio-basso; per un numero esiguo di alunni, il livello appare essere alto.

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.

PIANI DI LAVORO E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi particolari da conseguire in ogni materia, declinati in competenze, abilità e conoscenze, si fa riferimento ai piani di lavoro 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.

Il profilo professionale in uscita alla fine del percorso di studi, che sarà il seguente: il Tecnico dell'Enogastronomia è il responsabile dell'attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si

articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera. Egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità - quantità - costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale e le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antinfertunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Della programmazione di classe faranno parte integrante i piani di lavoro individuali di tutti i docenti della classe che indicano gli obiettivi didattici ed educativi, il percorso e le varie fasi stabilite per raggiungerli, le strategie, i mezzi ed i sussidi da utilizzare, gli strumenti di verifica ed i criteri di valutazione.

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.
lingua straniera Inglese - Francese	<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 <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.

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 (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. • 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.
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	<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. • 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

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 multiplaQuesiti a completamentoQuesiti a corrispondenzaQuesiti vero/falso <p>B) prove semistrutturate:</p> <ul style="list-style-type: none">1. quesiti a risposta singola2. trattazione sintetica di argomenti3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p> <ul style="list-style-type: none">1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo2. Relazioni3. Lettere4. Articoli di cronaca5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi6. Sintesi e riassunti7. 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>

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.