



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
III B ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2018/2019

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof.ssa Antonella Ferro

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
REGAZZI ANTONIETTA	MATEMATICA
ALIBERTI VILMA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FERRO ANTONELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
RUGGI GIUSEPPE ALFREDO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA compresenza con SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
NAPOLITANO ROSA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
CICALESE SANTO	RELIGIONE CATTOLICA
MORRONE GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
AMATUCCIO GIUSEPPINA	ITALIANO E STORIA
TOMEIO GIOVANNA	FRANCESE
CIPRIANI DONATELLA	INGLESE
DEL VECCHIO LUIGI	SOSTEGNO

Rappresentanti Genitori:

FAZIO ANGELA	
--------------	--

Rappresentanti Alunni:

MEMOLI ANNA	
FORTE ANNUNZIATA	

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

	COGNOME E NOME
1	BALAU ROBERTO CONSTANTIN
2	CENTOLA GIORGIA
3	CONFORTI GIUSEPPE
4	DI BIASE MARIANNA
5	FERRANTE FABIANA
6	FERRARA EMANUELE
7	FORTE ANNUNZIATA
8	LONGOBARDI EROS
9	MEMOLI ANNA
10	MIGLIARO AURORA
11	NAPOLI GIULIANO
12	NICOLINO ANDREA
13	PENG SERGIO
14	PERRIELLO CARMINALEX
15	RICCIARDI EMANUELE
16	RINALDI VINCENZO
17	SACCO PAOLO
18	SALIH EDDINE AYOUB
19	TRUONO BRUNO
20	VALLETTA FRANCESCA
21	VERRONE ANNAMARIA COSIMA
22	VIGGIANO DIEGO
23	VOCCIA MASSIMILIANO
24	VOLPE LUCIANA

TOTALE ALUNNI: 24

Diversamente abili	1
BES	0
DSA	1
Provenienti da altro Istituto	0
Non frequentanti da inizio a.s.	5
Ripetenti nell'Istituto	7

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da 24 alunni: 15 maschi e 9 femmine; fra questi, 5 alunni, seppur iscritti regolarmente nel registro di classe, ad oggi, non hanno mai frequentato.

Tra i frequentanti 2 alunni sono ripetenti.

Gli alunni sono molto vivaci e devono essere opportunamente guidati per partecipare in maniera concreta e proficua al dialogo educativo.

La situazione di partenza è stata rilevata attraverso test d'ingresso e colloqui. Dai risultati si evidenzia una classe con una preparazione di livello medio-basso, nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse, nello specifico si possono individuare due fasce di livello: una prima fascia composta da pochi alunni con una buona preparazione di base, capacità di rielaborazione dei contenuti, motivazione adeguata ed impegno costante nello studio ed una seconda fascia, più numerosa, con preparazione di base accettabile in quasi tutte le discipline, interesse non sempre adeguato ed impegno discontinuo nello studio.

Nel gruppo classe si rileva la presenza di un alunno diversamente abile per il quale si segue apposito Piano Educativo Individuale e il cui docente di sostegno è il prof. Luigi Del Vecchio. L'alunno risulta particolarmente vivace e la sua gestione, nel contesto classe, diventa particolarmente difficile in assenza del docente di sostegno o comunque di una figura di supporto.

Si rileva anche la presenza di un'alunna con disturbo misto dell'apprendimento per la quale il consiglio di classe ha predisposto idoneo Piano Didattico Personalizzato.

Per quanto concerne le competenze da raggiungere, si farà essenzialmente riferimento al PECUP proprio dell'Istruzione professionale e al profilo professionale dell'articolazione. Le **competenze tecnico-professionali** sono quelle riportate nelle Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento (D.P.R. 15/03/2010 n.87), e che verranno indicate nei piani di lavoro delle singole discipline.

COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, trasformazione, 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, 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.

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"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua

(Francese)	<p>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)</p> <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 • 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	<ul style="list-style-type: none"> • competenze trasversali: Comunicare - Imparare ad imparare - Collaborare e partecipare – Agire in modo autonomo e responsabile. • Competenze asse dei linguaggi: Padroneggiare gli strumenti espressivi e comunicativi -Trasformare le informazioni in concetti • competenze disciplinari: Capacità di discernimento della proposta religiosa, approfondimento dei contenuti: Dio Padre – Dio Figlio – Dio Spirito Santo <p>Sintesi: Attuazione personale e comunitaria del messaggio cristiano nelle diverse posizioni etiche che le persone assumono</p>
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.

	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Verrone Annamaria Cosima	PDP
Truono Bruno	PEI

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI-OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
1	UDA INTERDISCIPLINARE: PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'	Ricettario di prodotti ittici (pesce azzurro). Realizzazione di piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro. Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia	Alunni della classe	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per	Da febbraio ad aprile/maggio 2019 in orario curriculare con i decenti della classe (vedi allegato)

		base). Relazione individuale Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UDA.		orientarsi nel sistema produttivo del proprio territorio. Valorizzare e promuovere le tradizioni. Saper classificare i pesci di acqua dolce e acqua salata. Saper indicare le operazioni di pulizia del pesce. Saper indicare i giusti metodi di cottura dei vari pesci che si utilizzano.	
2	UDA ASL: LA SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO	Gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro	Alunni della classe	Applicare le normative che disciplinano la sicurezza e la prevenzione	Da Febbraio 2019 in orario curriculare con i docenti di Diritto e T.A., Scienze e cult. Alim., Lab. Enogastr. settore cucina e con i docenti di lingue (vedi allegato)

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 attualizzare 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
- Atlanti storici e geografici
- 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 multipla2. Quesiti a completamento3. Quesiti a corrispondenza4. Quesiti vero/falso <p>B) prove semistrutturate:</p> <ol 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> <ol 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>

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A) 1,2,3,4 B) 2, C) 1,2,3,4,6,7	A
Lingua inglese	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 2,3	A
Storia		A
Matematica	A) 1,2,3,4 B) 1,2,3,4 C) 5	A B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 1,4,5	A B
Scienze motorie	A) 1,2,3,4 B) 1,2	A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A) 1,2,3,4 B) 1,2	A B
Laboratorio di Cucina	A) 1,2,3,4 B) 1,2	A
Laboratorio Sala e Vendita		
Lingua Francese	A) 1,2,3,4, B) 1	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:

- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- 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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

Nominativo	Materia	Firma
Aliberti Vilma	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Amatuccio Giuseppina	Lingua e Lett. Italiana, Storia	
Cicalese Santo	Religione	
Ferro Antonella	Diritto e Tec. Ammin. della Strutt. Ric.	
Del Vecchio Luigi	Sostegno	
Morrone Giovanni	Sc. Motorie	
Regazzi Antonietta	Matematica	
Ruggi Giuseppe Alfredo	Laboratorio Cucina copres. Sc. e cultura dell'alimen.	
Tomeo Giovanna	Lingua Francese	
Napolitano Rosa	Laboratorio Enogastronomia settore cucina	
Cipriani Donatella	Lingua Inglese	

BATTIPAGLIA, 14 dicembre 2018