



Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



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.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA II BIENNIO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

Anno scolastico 2018/2019

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof.ssa De Vita Piera
Segretario: prof.ssa Guariniello Maddalena

Composizione del Consiglio di Classe:

| DOCENTE | MATERIA |
|--------------------------------|--|
| Prof.ssa Busiello Maria Pia | Italiano e Storia |
| Prof.ssa Aliberti Vilma | Scienza e cultura dell' alimentazione |
| Prof.ssa Guariniello Maddalena | Lingua Inglese |
| Prof.ssa Tomeo Giovanna | Lingua Francese |
| Prof.ssa De Vita Piera | Matematica |
| Prof.ssa D'Angelo Ines | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva |
| Prof.ssa D'Ambrosio Carmen | Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita |
| Prof.ssa Ambrosio Daniela | Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina |
| Prof. Miceli Nestore | Scienze Motorie e sportive |
| Prof. Cicalese Santo | Religione |
| Prof. Ciancio Lucio | Sostegno |

Rappresentanti Genitori: la componente non è stata eletta

Rappresentanti Alunni:

Sabia

Carmen

Mazzella

Anna

ELENCO ALUNNI

| COGNOME | NOME |
|------------|-----------------|
| CARAMANTE | SIMONE |
| CARIONE | ENZO |
| CIANCIULLI | ANTONIETTA |
| COZAC | IASMINA ROXANA |
| D'ALESSIO | MARCO |
| D'AMBROSIO | DOMENICA GRAZIA |
| D'ANIELLO | DAVIDE |
| DI LUCIA | GIUSEPPE |
| FARINA | BENEDETTA |
| MAZZELLA | ANNA |
| NAPOLIELLO | MARCO |
| PELLEGRINO | PASQUALE |
| PISATURO | ALBERTO |
| SABIA | CARMEN |
| STROLLO | MARIAGRAZIA |
| VIVONE | DANILO |

TOTALE ALUNNI: 16

| | |
|-------------------------------|---|
| Diversamente abili | 1 |
| BES | 1 |
| DSA | 0 |
| Provenienti da altro Istituto | 0 |
| Ripetenti nell'Istituto | 0 |

SITUAZIONE INIZIALE

La classe durante le lezioni mostra un comportamento vivace ma sostanzialmente rispettoso delle regole.

Relativamente ai livelli di preparazione pregressi degli studenti si possono individuare tre gruppi: un primo esiguo gruppo di allievi che possiede una preparazione mediamente più che sufficiente e si mostra interessata al dialogo educativo; un secondo gruppo intermedio che presenta una preparazione culturale globalmente mediocre con un metodo di studio che risulta approssimativo e discontinuo; infine si presenta un gruppo di discenti, che presenta criticità in diverse discipline a causa di lacune pregresse non colmate.

I docenti, all'unanimità, continueranno a sorreggere e a motivare gli allievi, con l'obiettivo di consolidare, potenziare e recuperare le competenze e le abilità dei diversi dialoghi disciplinari.

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.

| Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera | |
|---|---|
| DISCIPLINA | COMPETENZE |
| 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• <input type="checkbox"/> redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali• <input type="checkbox"/> 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 straniera (Francese) | lingua | <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 | | <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 osservazione e discernimento della |

| | |
|--|--|
| | <p>proposta religiosa, approfondimento dei contenuti: Dio Padre – Dio Figlio – Dio Spirito Santo.</p> |
| <p>Scienza e cultura degli Alimenti</p> | <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 |
| <p>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina</p> | <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. |
| <p>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita</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. • 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. • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. |

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Il C.d.C ha deliberato un Percorso Didattico Individualizzato (Area 2) per l' alunno D. V., avendo rilevato dai test d'ingresso e dalle osservazioni oggettive uno svantaggio nella area cognitiva rispetto al gruppo classe. Si fa presente che quest'anno l'alunno non ha presentato certificazione medica come gli anni precedenti, grazie alla quale gli era stato assegnato docente di sostegno. Nella classe è presente un altro alunno S. C. con obiettivi minimi supportato dal docente di sostegno.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il C.d.C ha ritenuto di potenziare le abilità e le competenze delle discipline di base, contestualizzandole nell'ambito dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro. A tal fine ha predisposto la seguente ipotesi di UDA:

| <i>Titolo U.D.A. "BANQUETING E CATERING"</i> | | <i>Ore totali: 26h</i> |
|---|--|--|
| <i>Discipline coinvolte</i> | | <i>Ore nelle singole discipline</i> |
| <i>Laboratorio di Cucina</i> | | <i>9</i> |
| <i>Laboratorio di Sala</i> | | <i>9</i> |
| <i>Inglese</i> | | <i>2</i> |
| <i>Scienze dell'alimentazione</i> | | <i>2</i> |
| <i>Storia</i> | | <i>2</i> |
| <i>Diritto e tecniche amministrative</i> | | <i>2</i> |

I dettagli della UDA proposta saranno precisati nell' allegato alla presente programmazione e nelle singole programmazioni delle discipline coinvolte.

Il C.d.C, si propone di predisporre un' ulteriore UDA per l'Alternanza Scuola-lavoro oppure stabilirà un'integrazione della UDA "BANQUETING E CATERING", ciò sarà all'odg nei prossimi consigli di classe del mese di Dicembre.

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
- 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"> 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 D) prove grafiche |
| 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 |
| Storia | B(1,2); C(2,3) | A |
| Lingua Inglese | A(1,2,3,4)B, C(1) | A,B |
| Lingue francese | A(1,2,3,4) B,C(1) | A,B |
| Matematica | A,B,C(2,5) | A,B |
| Diritto e tecniche amministrative | A(1,2, ,4) C(1,3,6) ; B(1,2) | A,B |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | A1, A4, B2 , C3,C6 | A,B |
| Laboratorio Enogastronomia Cucina, Sala e Vendita | A(1,2,3,4). | A |
| Scienze motorie | | A |
| Religione cattolica | | A |

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:

- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- 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 | FIRMA |
|--------------------------------|-----------------------|
| Prof.ssa Busiello Maria Pia | Maria Pia Busiello |
| Prof.ssa Aliberti Vilma | Vilma Aliberti |
| Prof.ssa Guariniello Maddalena | Maddalena Guariniello |
| Prof.ssa Tomeo Giovanna | Giovanna Tomeo |
| Prof.ssa De Vita Piera | Piera De Vita |
| Prof.ssa D'Angelo Ines | Ines D'Angelo |
| Prof.ssa D'Ambrosio Carmen | Carmen D'Ambrosio |
| Prof.ssa Ambrosio Daniela | Daniela Ambrosio |
| Prof. Miceli Nestore | Nestore Miceli |
| Prof. Cicalese Santo | Santo Cicalese |
| Prof. Ciancio Lucio | Lucio Ciancio |

Battipaglia, 30/11/2018