

**E.FERRARI**



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

### PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA II BIENNIO

***DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE***

**IV A *produzione dolciaria***

***Anno scolastico 2010/2020***

## Servizi per l'Enogastronomia

**Produzione Dolciaria**

**Docente coordinatore della classe:** prof.ssa **Rosaria Zizzo**

**Composizione del Consiglio di Classe**:

|  |  |
| --- | --- |
| Nunziata Stefania | Italiano e Storia |
| Carmine Novellino | Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi |
|  | Laboratorio Enogastronomia Settore Cucina-Prodotti Dolciari |
| Cerino Franco | Matematica |
| Fattorusso Maria  Attanasio Filomena | Sostegno |
| Gasparro Cosimo | Religione |
| Barone Maria | Scienza e Cultura Alimentazione Analisi Microbiologiche |
| Miceli Nestore | Scienze Motorie |
| Tomeo Giovanna | Francese |
| Anzalone Pasqualino | Laboratorio Chimica Copres.13/A- 57/A |
| Petroni Maria | Diritto e Tecniche Amministrative |
| Vece Salvatore | Analisi e Controlli Chimici |
| Zizzo Rosaria | Inglese |

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valitutto Valentina | Marino Anna |  |

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | COGNOME | NOME |
| 1 | Avallone | Federica |
| 2 | Caporaso | Syria Carmen |
| 3 | D’Auria | Giuseppe |
| 4 | Forlenza | Salvatore |
| 5 | Gioia | Alessia |
| 6 | Maratea | Maika |
| 7 | Marino | Anna |
| 8 | Marino | Filippo |
| 9 | Matonte | Rita Maria Vittoria |
| 10 | Pastorino | Sara Lucia |
| 11 | Valitutto | Valentina |
| 12 | Verzola | Martina Vincenza |

TOTALE ALUNNI: 12

|  |  |
| --- | --- |
| Diversamente abili 2 | 1 |

SITUAZIONE INIZIALE:



Dalle osservazioni sistematiche e dagli altri elementi di valutazione raccolti, compresi i risultati dei test

è emerso che gli alunni hanno una formazione iniziale che si attesta sul livello medio- Il gruppo docente dovrà lavorare molto, nella fase iniziale, al recupero dei delle conoscenze e abilità necessarie per affrontare gli argomenti previsti dalla programmazione.

Nonostante le difficoltà evidenziate, un punto di forza è il fatto che il gruppo classe è ben disposto interessato alle attività didattiche, anche se con un ritmo di apprendimento lento.

Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta moderatamente vivace, hanno un atteggiamento corretto dal punto di vista disciplinare e attenzione verso le attività svolte.

# COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

termini di competenze.

ne

i risultati di apprendimento di seguito specificati in



Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## 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** | |
| DISCIPLINA |  |
| Lingua e lett. italiana | individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento  utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multim ediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete |
| Lingua inglese | 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 | correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Matematica | utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;  utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperim entali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;  correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. |
| Seconda lingua straniera Francese | integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comu nicazione 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 |
| Scienze motorie | adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al *fair play*    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 Alimentazione Analisi Microbiologiche | 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.  controllare e utilizzare gli a lim enti 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 specifich e necessità dietologiche.  riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, te  naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, cultu rali e le trasformazioni intervenute nel tem po. |
| Laboratorio di servizi enogastronomici  Settore Dolciaria | Saper realizzare con una certa autonomia i vari piatti da dessert sperimentati e realizzati  Saper apportare alla ricetta originale d ella variazioni personali, dandone spiegazioni tecniche cultu rali.    Conoscere la pasticceria di base e i principali dessert per menù fisso, alla carte, per banchetti e per buffet.  Saper rilevare le differenze e di punti comuni tra pasticceria locale, regionale e internazionale    Conoscere le diverse classificazioni e tipologie di pasticceria |
| Analisi e Controlli Chimici | Controllare i prodotti sotto il p rofilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,igienico nutrizionale e gastronomico.  Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni in dustriali e artigianali dolciarie e da forno.  Applicare le norm ative vigenti , nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alim entare trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona,  territorio.  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività in dividuali e di gruppo relative a situazioni professionali. |

|  |  |
| --- | --- |
| Diritto e Tecniche amministrative | utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici.  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. |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi | Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle  prodotti lievitati da forno.  Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.  Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e im pianti del settore.  Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.  Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.  Condurre e controllare macchine ed im pianti del settore. Rico noscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.  Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambienta le e della tutela della salute. |

## AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

Il Consiglio di Classe aderisce a tutti i progetti indicati nel P.T.O.F. di Istituto.

## 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:

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

### le seguenti tipologie di prove:

|  |  |
| --- | --- |
| PROVE SCRITTE | 1. prove strutturate :    1. Test a scelta multipla    2. Quesiti a completamento    3. Quesiti a corrispondenza    4. Quesiti vero/falso 2. prove semistrutturate:    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 3. produzioni:    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 4. prove grafiche e pratiche |
| 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 | B(1-2) C(1-2-4) | A |
| Lingua inglese | A B(1-2) C(1-2-3-4-6) | A |
| Storia |  | A |
| Matematica | A(1-4) B(1-3-4) | B |
| Diritto e Tecniche amministrative | B(1) | A |
| Scienze motorie | D | A |
| Religione cattolica |  | A |
| Scienze e Cultura Alimentazione Analisi | C(1-6) | A B |
| Microbiologiche |  |  |
| Laboratorio E. Cucina-Prodotti D. | A(1-2-3-4) B D | A B |
| Lingua Francese | A(1-2-4) B(1-2) C(6) | A |
| Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari | A(1-2) 13(2) C(2) | A B |
| Tecnica di organizzazione dei processi produttivi | A(1) B(I) B(3) D | A B |

Per l'attribuzione del voto al colloquio 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:

I Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

a. Frequenza

b. Presenza allc verifiche programmate dagli insegnanti

c. Impegno

d. Utilizzazione funzionale del materiale didattico

e. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa

2.Progressione rispetto ai livelli di partenza

3.Ufilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere

4.Livcllo raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione**

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterra alla griglia di valutazione contenuta nel P.T.O.F.

Battipaglia 29/11/ 19

La coordinatrice

Professeoressa Rosaria Zizzo