



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](http://www.ipsiaferrari.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V A SALA E VENDITA**

*Anno scolastico 2019/2020*

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

**Docente coordinatore della classe: prof. ssa Mariarosaria Falcone**

Composizione del Consiglio di Classe:

| <b>DOCENTE</b>                                   | <b>MATERIA</b>   |
|--|--|
| CERINO FRANCO                                    | MATEMATICA   |
| D'AMBROSIO CARMEN<br>Sostituita da Assunta Forte | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –<br>SETTORE SALA E VENDITA |
| DE MARTINO VINCENZO                              | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                               |
| DI DOMENICO ALFONSO                              | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –<br>SETTORE CUCINA         |
| FALCONE MARIAROSARIA                             | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE<br>DELLA STRUTTURA RICETTIVA     |
| GASPARRO COSIMO                                  | RELIGIONE CATTOLICA  |
| MICELI NESTORE                                   | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE   |
| VERRIOLI ELIANA                                  | ITALIANO E STORIA  |
| VITTOZZI ANTONELLA                               | FRANCESE   |
| ZIZZO ROSARIA                                    | INGLESE  |

Rappresentanti Alunni:

|                 |
|-----------------|
| BENVENUTO NAOMI |
| DI MAIO MATTIA  |

## CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

| COGNOME     | NOME        |
|-------------|-------------|
| BENVENUTO   | NAOMI       |
| CAPONE      | EDUARDO     |
| D'AMATO     | FILOMENA    |
| DI MAIO     | MATTIA      |
| DI MARTINO  | ALESSIA     |
| GIUGNI      | DANIELA PIA |
| GLIELMI     | CHIARA      |
| IULIANO     | IACOPO      |
| LOMOLINO    | CHRISTIAN   |
| MARCHESE    | ROCCO       |
| MASTRANGELO | VINCENZO    |
| RAVIELLO    | CLARA       |
| SCARPA      | MARIKA      |
| ZACCARDO    | GERARDO     |

TOTALE ALUNNI: 14

### SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da 14 alunni: 7 maschi e 7 femmine, tutti provenienti dalla classe quarta. La situazione di partenza è stata rilevata attraverso test d'ingresso e colloqui. Dai risultati si evidenzia una classe con una preparazione di base accettabile, nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse.

Il possesso dei prerequisiti di base essenziali, relativamente ai diversi assi culturali, risulta essere il seguente:

**asse dei linguaggi:** la maggior della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse matematico:** una minima parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse scientifico-tecnologico:** la maggior parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali.

Pertanto si possono individuare due fasce di livello: una prima fascia composta da pochissimi 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 sufficiente ed impegno discontinuo nello studio.

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 e verranno indicate nei piani di lavoro delle singole discipline.

## COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, 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 curriculum 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 |   |
|---|---|
|   | <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>   |
|   | <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>  |
|   | <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>  |
|   | <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)                     | <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</li></ul>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>le lingue (QCER)</p> <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> <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         | <ul style="list-style-type: none"> <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> |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici<br>Settore Sala e Vendita | <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</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera</li> <li>applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e di servizi in relazione al contesto</li> </ul> |
| Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva | <ol 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> <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> </ol>   |

## 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"> <li>1. Test a scelta multipla</li> <li>2. Quesiti a completamento</li> <li>1. 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>1. Relazioni</li> <li>2. Lettere</li> <li>3. Articoli di cronaca</li> <li>4. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li> <li>5. Sintesi e riassunti</li> <li>6. 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) 1,2,3,4<br>B) 2,<br>C) 2,3,4,7 | A         |
| Lingua inglese  | A) 1,2,3,4<br>B) 1,2<br>C) 2,3    | A         |
| Storia  |                                   | A         |
| Matematica  | B)                                | A<br>B    |
| Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva | A) 1,2,4<br>B) 1,2<br>C) 1,3,6    | A<br>B    |
| Scienze motorie   |                                   |           |
| Religione cattolica   |                                   | A         |
| Scienze e cultura dell'alimentazione                        | A) 1,4<br>B) 1                    | A<br>B    |
| Laboratorio di Cucina                                       | A) 1,4<br>C) 7                    | A         |
| Laboratorio Sala e Vendita                                  | D                                 |           |
| Lingua Francese   | A) 1,2,3,4,<br>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 PTOF.

**BATTIPAGLIA, 30 novembre 2019**

***IL CONSIGLIO DI CLASSE:***

|   |
|---|
| CERINO FRANCO                                   |
| D'AMBROSIO CARMEN (sostituita da Forte Assunta) |
| DE MARTINO VINCENZO                             |
| DI DOMENICO ALFONSO                             |
| FALCONE MARIAROSARIA                            |
| GASPARRO COSIMO                                 |
| MICELI NESTORE                                  |
| VERRIOLI ELIANA                                 |
| VITTOZZI ANTONELLA                              |
| ZIZZO ROSARIA                                   |