



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](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

#### **DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE TERZA SEZ. A BES**

*Anno scolastico 2021/2022*

#### **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**PERCORSO: Sala-Vendita-Bar e Promozione del territorio**

##### **CODICI ATECO**

I 56 Attività dei servizi di ristorazione

56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina

Codice NUP :

522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

**Docente coordinatore della classe: prof. Giuseppina De Lucia**

Segretario: prof. Maria Petroni

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>
CERINO FRANCO	MATEMATICA
DI FILIPPO LAURA	LINGUA INGLESE
DI FLORA FRANCESCO	LAB. SALA VENDITA BAR
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE
GORRASI ELVIRA	SC. E CULT. ALIMENTAZ.

MARCHESE MICHELINO	LAB. SALA VENDITA BAR
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE
PETRONI MARIA	DIR. E TECN. AMM.VE
PINTO SONIA	LINGUA FRANCESE
VERRIOLI ELIANA	ITALIANO/STORIA
DE LUCIA GIUSEPPINA	SOSTEGNO
FERA BARBARA	SOSTEGNO
MASI PASQUALINO	SOSTEGNO
ROMANO FELICIA	SOSTEGNO
PALMIERI CARMEN	SOSTEGNO

Rappresentanti Genitori:

NESSUN ELETTO	
NESSUN ELETTO	

Rappresentanti Alunni:

EL MEGHARY EL IDRISI	RAYAN
GENTILE	GIULIA

#### CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

#### ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ANDREEVA	GABRIELA
CASTAGNA	DANILO
CITARELLI	FEDERICA
DE LUCIA	ANTONIO
EL MEGHARY EL IDRISI	RAYAN
GENTILE	GIULIA
IMBREA	BENEDICT NORBERT
KOBENIUK	DMYTRO
MALKI	GIULIA
MARATEA	DANIELE
PAOLINO	PIA

SGUEGLIA	DAVIDE
SINGH	SIMRJEET
TETA	MATTIA
TIULICA	ELENA MAGDA
VERZELLA	ANGELO
VITO	GABRIELE

#### TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	QUATTRO
BES	UNO
DSA	
Provenienti da altro Istituto	
Ripetenti nell'Istituto	CINQUE

#### SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da 17 alunni che frequentano regolarmente, 2 alunni non frequentano dall'inizio dell'anno scolastico e un terzo ha interrotto la frequenza in data 11/11/2021. Gli alunni sono di estrazione sociale e culturale abbastanza diversificata con stili di apprendimento e di elaborazione personale differenziati.

La situazione di partenza degli alunni è stata rilevata mediante test d'ingresso in tutte le discipline. Si può affermare che all'interno del gruppo classe vi è un esiguo numero di allievi che presenta buone capacità e motivazione; un numero più consistente presenta lacune pregresse e mostra un interesse superficiale e un impegno discontinuo nei vari ambiti disciplinari. Dal punto di vista disciplinare la maggior parte degli alunni è incapace di relazionarsi in modo corretto con i docenti e i compagni, rendendo la didattica più faticosa e meno proficua. Alcuni alunni spesso disturbano la lezione, non rispettano le regole e devono essere richiamati all'ordine e all'attenzione. Il Consiglio di classe è concorde nell'attuare una serie di strategie volte a muovere l'interesse e la partecipazione di tutti gli alunni in un ambiente adatto ad apprendimenti significativi.

**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)**

	1° Livello ( > 7,4 ) ( ottimo )	2° Livello ( da 6,5 a 7,4 ) ( buono )	3° Livello da 5,5 a 6,4 ( sufficiente )	4° Livello da 4,5 a 5,4 ( mediocre )	5° Livello 4,5 < ( insufficiente )	6° Livello NC
Alunni N.  18	Alunni N.  2	Alunni N.  2	Alunni N.  3	Alunni N.  5	Alunni N.  5	1
100 %	10,53 %	11,28 %	18,05 %	28,57 %	28,57 %	3,00%

Altre Osservazioni:


*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

Per tre alunni con disabilità è previsto un Piano Educativo Individuale con programmazione differenziata.
Per un alunno con disabilità è previsto un Piano Educativo Individuale semplificato con prove equipollenti.
Un'alunna straniera è stata individuata come BES per svantaggio linguistico.

**LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

## DESCRIZIONE DEL PERCORSO E la CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Nel seguente prospetto viene riportata la descrizione del percorso e la correlazione con le 11 competenze di indirizzo del profilo per la declinazione degli indirizzi di studi della nuova istruzione professionale (IP), in percorsi rispondenti alle esigenze dei territori, coerentemente con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione

### **Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera -Sala-Vendita-Bar e Promozione del territorio" :**

C 1 Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

C2 Pianifica e gestisce i processi di approvvigionamento, produzione e vendita secondo l'ottica di realizzare prodotti di qualità, e contestualmente di sviluppare la cultura dell'innovazione. A tal fine monitora i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione.

C3Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

C4 Predispone una offerta di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e che intercettino le esigenze della clientela, con particolare attenzione a specifici regimi dietetici e nell'ottica della corretta alimentazione, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

C6 Predispone una offerta di prodotti che siano attenti alle esigenze dei turisti stranieri che visitino i nostri siti, comprendendo le differenti culture e tradizioni, e le relative prescrizioni religiose e cura tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

C8 Promuove la produzione e vendita di prodotti coerenti con il contesto territoriale, integrata con i principi della ecosostenibilità, privilegiando l'utilizzo di ingredienti a filiera corta, a km 0.

C11Contribuisce alle strategie di Destination Marketing, attraverso la promozione di percorsi enogastronomici che veicolino un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Possiede una competenza almeno B2 della lingua inglese e almeno B1 di una seconda lingua comunitaria e padroneggia la microlingua in ambito enogastronomico

## **PROGETTAZIONE DIDATTICA**

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ri-denominate **“insegnamenti”**.

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplici aggregazioni di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui definizione emerga da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle UdA previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I..

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA *Vedi UDA allegate	
<b>Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)</b>	
<b>canovaccio delle UdA</b>	
<b>Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA</b>	
<b>Individuazione (per ogni UdA) di uno o più "compiti di realtà"</b>	
<b>Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione</b>	

**AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:** \* si fa riferimento alle iniziative presenti nel PTOF e deliberate dai Dipartimenti disciplinari e dal Collegio docenti.

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'

## 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"> <li>• Test a scelta multipla</li> <li>• Quesiti a completamento</li> <li>• Quesiti a corrispondenza</li> <li>• Quesiti vero/falso</li> </ul> <p>B) prove semistrutturate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• quesiti a risposta singola</li> <li>• trattazione sintetica di argomenti</li> <li>• risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici</li> <li>• risoluzione di espressioni numeriche o letterali</li> </ul> <p>C) produzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo</li> <li>• Relazioni</li> <li>• Lettere</li> <li>• Articoli di cronaca</li> <li>• Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li> <li>• Sintesi e riassunti</li> <li>• Parafrasi</li> </ul> <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), B1, C (1,2)	A, B
Lingua inglese	A (1,2,3,4), B1, C (1,2)	A, B
Storia	B (1,2), C (2,3)	A
Matematica	A (1,2,3,4), B4	A, B



Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1,2,3,4), B (1,2), C (1,2,5,6),	A, B
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A (1,4), B2, C(2,6)	A, B
Laboratorio Sala e Vendita	A (1,2,3,4)	A
Lingua Francese	A (1,2,3,4), B1, C1	A, B

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.