



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

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

3C FPP (ex ENO)

Anno scolastico 2021/2022

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

PERCORSO :Enogastronomia e Promozione del territorio

CODICI ATECO

I 56 Attività dei servizi di ristorazione

56.2 Fornitura di pasti preparati ed altri servizi di ristorazione

Codice NUP :

522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

5222 Addetti alla preparazione e cottura dei cibi

Docente coordinatore della classe: prof. REGAZZI ANTONIETTA

Segretario: prof. GRANESE TERESINA

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
D'ACUNZO CARLO	LAB.SER.ENO SET. CUC
DELFINO MATILDE	DIR. E TEC. AMM. S. R.
DI FILIPPO LAURA	LINGUA INGLESE
FOIS SALVATORICA sostituita da SOGLIA NUNZIA	LINGUA E LETT. ITAL., STORIA
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE
GORRASI ELVIRA	SC. E CUL. ALIM.
GRANESE TERESINA	SOSTEGNO
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LAB. SER. ENO SET. CUC. (compresenza)
LOVAGLIO GIOVANNA	SOSTEGNO

REGAZZI ANTONIETTA	MATEMATICA
TOMEIO GIOVANNA	LINGUA FRANCESE
ZARRILLO GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE E SP.

Rappresentanti Genitori: NON ELETTI

Rappresentanti Alunni:

FRANCESE	MARIA PIA
VISTOCCO	ELENA BIANCA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
CARPINELLI	LUCA
CHOUKRI	MOHAMMED
CINOLO	FLORINDA
CORALLUZZO	GERARDO
CORALLUZZO	MATTIA
DEL GROSSO	GIOVANNI
FRANCESE	MARIA PIA
FRANCO	GIUSEPPE
GIANNETTI	SIMONE
HOMMANI	HOUDA
IULIANO	FABIO
KAUR	MANPREET
LANDI	MARIANNA
MALHAN	PARDEEP
MAZZEO	ALESSANDRO MARZIO
MOCCALDI	SARA
RUSSO	MARTINA
VECE	ANIELLO
VISTOCCO	ELENA BIANCA

TOTALE ALUNNI: 19 di cui 8 FEMMINE e 11 MASCHI

DIVERSAMENTE ABILI	1 SEMPLIFICATA
BES	2 SVANTAGGIO LINGUISTICO
DSA	3
Provenienti da altro Istituto	/
Ripetenti nell'Istituto	3

SITUAZIONE INIZIALE:**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. __11__	Alunni N. __25__	Alunni N. __63__	Alunni N. __30__	Alunni N. __54__	Alunni N. __1__
5,98%	13,59%	34,24%	16,30%	29,35%	0,54%

Altre Osservazioni:

La classe inizialmente era formata da 23 alunni ma due alunni si sono ritirati ad inizio anno e inoltre, per problemi di associazionismo negativo, altri due sono stati trasferiti in altre classi. In totale gli alunni frequentanti la 3Cfpp sono **19**.

La classe è vivace, a volte maleducata e poco rispettosa delle regole del vivere civile.

Solo un piccolo gruppo di allievi si presenta ben scolarizzato e disciplinato, ad esso si affianca un altro gruppo che tende alla distrazione e che ha sicuramente competenze più deboli.

Il Consiglio di Classe, alla luce di ciò, ritiene necessario sollecitare l'attenzione in classe affinché tutti gli studenti possano partecipare in modo più incisivo all'azione educativa attuata dalla scuola.

Per quanto riguarda invece l'andamento didattico, dai test d'ingresso effettuati si evidenzia che la preparazione di base della classe non è del tutto sufficiente, pertanto si provvederà nella prima fase ad un livellamento delle competenze, mediante ripassi e richiami degli argomenti degli anni precedenti. Comunque tutti i docenti concordano sull'esistenza, all'interno della classe, di due fasce di livello di apprendimento: una prima fascia è costituita da allievi che mostrano motivazione adeguata e che seguono con interesse; una seconda fascia è invece costituita da allievi che seguono con saltuarietà, mostrando scarso impegno nello studio. Inoltre i tre ripetenti presentano ancora insufficienze relative al secondo anno.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

C.F. vedi PEI
C.L. vedi PDP
C.M. vedi PDP
G.S. vedi PDP
K.M vedi PSP
M. P. vedi PSP

LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Enogastronomia e 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 -Enogastronomia e Promozione del territorio”:

- C1.** Utilizza tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- C2.** Supporta la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C3.** Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- C4.** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- C5.** Valorizza l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** Cura tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- C7.** Progetta, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- C8.** Realizza pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- C9.** Gestisce tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- C10.** Supporta le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- C11.** Contribuisce alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

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..

N.	TITOLO	CONTENUTI OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
1	UdA interdisciplinare: Prodotti ittici e sostenibilità	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA. L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA
2	UdA interdisciplinare: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA. L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA

3	UdA interdisciplinare: Energia, risparmio energetico e spreco alimentare	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA. L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA
4	UdA di PCTO: Sicurezza sul lavoro	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA. L'obiettivo finale è la predisposizione di un PPT che presenti il lavoro svolto e di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica:

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica contempla, per ogni classe la ripartizione oraria dell'insegnamento tra le discipline coinvolte al fine di garantirne la ratio trasversale. A tal fine i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al CdC, previa definizione dei traguardi di competenza e degli obiettivi di apprendimento, potranno proporre attività didattiche che sviluppino, in modo sistematico e progressivo, conoscenze e abilità relative ai nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e/o di unità di apprendimento e/o moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti, nonché avendo cura di definire il tempo dedicato a ciascuna azione didattica, onde documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. La realizzazione e il coordinamento delle attività avvengono attraverso l'utilizzo della quota di autonomia del 20%, configurata come uno spazio apposito entro l'orario settimanale, alla stregua delle altre discipline del curriculum, senza pregiudicare la trasversalità e l'imputazione collegiale dell'insegnamento all'interno del CdC..

Si allega il prospetto di educazione civica per le classi 3.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Si allega inoltre il quadro 1 riepilogativo dei progetti PTOF

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 (laboratoriale);
- 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> <ol style="list-style-type: none">1. Test a scelta multipla2. Quesiti a completamento3. Quesiti a corrispondenza4. Quesiti vero/falso <p>B) prove semi-strutturate:</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. 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
COLLOQUI	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
Lingua inglese	A (1,2,3,4), B, C (1)	A, B
Storia	B (1,2), C (2,3)	A
Matematica	A, B, C (2,5), D	A, B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1,2,4) C (1,3,6), B (1,2)	A, B
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A (1,4), B (2), C (3,6)	A, B
Laboratorio Enogastronomia Cucina, Sala e Vendita	A (1,2,3,4).	A
Lingua Francese	A (1,2,3,4), B, C (1)	A, B

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 la partecipazione consapevole all'attività didattica sarà rilevata 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 alle griglie di valutazione contenute nel PTOF.

I Docenti del Consiglio di Classe

(Firma)

(Cognome e Nome in stampato maiuscolo)

D'ACUNZO CARLO	
DELFINO MATILDE	
DI FILIPPO LAURA	
FOIS SALVATORICA sostituita da SOGLIA NUNZIA	
GASPARRO COSIMO	
GORRASI ELVIRA	
GRANESE TERESINA	
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	
LOVAGLIO GIOVANNA	
REGAZZI ANTONIETTA	
TOMEIO GIOVANNA	
ZARRILLO GIOVANNI	

BATTIPAGLIA, 14/12/2021