



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**

#### **IV B BES**

*Anno scolastico 2021/2022*

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

**“Servizi di sala e di vendita”**

**Docente coordinatore della classe: prof.ssa Barbara Visentin**

Segretario: prof. Antonio Rosario La Marca

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>
ALIBERTI VILMA	Scienza e cultura degli alimenti
BUCCELLA MARIA LUISA	Diritto e tecniche amministrative
COLAVOLPE ANTONIO	Scienze motorie
DI FILIPPO LAURA	Lingua inglese
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	Laboratorio enogastronomia
MASI PASQUALINO	Sostegno
GASPARRO COSIMO	Religione
GIULIANO FRANCESCO D'AMBROSIO CARMEN	Laboratorio di sala
NOSCHESI ALFONSO	Matematica
DE PISAPIA MADDALENA	Lingua francese

Rappresentanti Genitori: nessun eletto.

Rappresentanti Alunni:

DELLI BOVI	ARIANNA
ZECCA	ILARIA

## CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ALFANO	DANILO
ARDOVINO	MATTIA
BALASOIU	CRINA
BEVILACQUA	ANNAMARIA
BIANCO	JENNIFER
BIANCO	ROSARIA
CHIANCONE	ANTONIO
CONTEGIACOMO	ANDREA
CORALLUZZO	SERGIO
CRESCENZO	DAVID
D'ANDRIA	AZZURRA
DE SANTIS	AURORA
DELLI BOVI	ARIANNA
DI STANIO	GENEROSO
DI TROLIO	FEDERICA
FASANO	BENEDETTA
GALASSO	PATRIZIA
GIZZI	GIOVANNI
LA FRANCESCA	ANIELLO
LA FRANCESCA	SERENA
LONGOBARDI	FRANCESCO
PALLADINO	ERIKA
PETROSINO	ALESSANDRO PIO
SETARO	ANTONELLA
ZECCA	ILARIA

**TOTALE ALUNNI: 25**

Diversamente abili	Uno
BES	Nessuno
DSA	Nessuno
Provenienti da altro Istituto	Nessuno
Ripetenti nell'Istituto	Tre

**SITUAZIONE INIZIALE:**

La classe è composta da 25 allievi, di cui 14 femmine e 11 maschi, provenienti da diversi centri della provincia di Salerno e con un livello socio-culturale medio.

La composizione della classe è caratterizzata da una certa omogeneità, con un grado sufficiente di coesione interna; ugualmente omogeneo appare il grado di acquisizione di competenze e abilità, che si attesta per la maggior parte su un livello intermedio.

Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta sostanzialmente incline al rispetto delle regole e, dagli strumenti utilizzati per l'analisi della situazione di partenza degli allievi, emerge che la maggior parte raggiunge un buon livello di profitto; solo un piccolo gruppo di allievi non raggiunge la sufficienza.

Per tutti appare però necessario arricchire il lessico, perfezionare il metodo di studio e stimolare l'interesse, al fine di favorire lo sviluppo di un adeguato spirito critico.

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

<b>Assenti</b>	<b>1° Livello</b> (> 7,4) (ottimo)	<b>2° Livello</b> (da 6,5 a 7,4) (buono)	<b>3° Livello</b> da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	<b>4° Livello</b> da 4,5 a 5,4 (mediocre)	<b>5° Livello</b> 4,5< (insufficiente)	<b>6° Livello</b> NC
Alunni N. <b>201</b>	Alunni N. <b>23</b>	Alunni N. <b>26</b>	Alunni N. <b>80</b>	Alunni N. <b>15</b>	Alunni N. <b>57</b>	Alunni N. <b>0</b>
%	11,44%	12,94%	39,80%	7,46%	28,36%	0,00%

Ulteriori elementi:


**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.

<b>Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	(scegliere le macro-competenze da raggiungere nell' a. s. di riferimento)
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> 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>
<b>Lingua inglese</b>	<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>
<b>Storia</b>	<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 e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> </ul>
<b>Matematica</b>	<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>
<b>Seconda lingua straniera (Francese)</b> (settore per le tre articolazioni)	<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 le lingue (QCER);</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> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> 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>
<b>Scienze motorie</b>	<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 e al benessere in una reciproca interazione.</li> </ul>
<b>Religione cattolica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di discernimento della proposta religiosa con approfondimento dei contenuti delle principali tematiche dell'etica e del lavoro con gli orientamenti della Chiesa in Italia;</li> <li>• Riflettere criticamente a livello personale e comunitaria del messaggio cristiano nelle diverse posizioni tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire.</li> </ul>
<b>Scienza e cultura degli Alimenti</b>	<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 e 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>
<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita</b> (articolazione Servizi di 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 individuando le nuove tendenze di filiera;</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>• utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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 e 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>
--	--

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

Per l'alunno diversamente abile si fa riferimento al PEI.

#### **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

<b>N.</b>	<b>TITOLO</b>	<b>CONTENUTI- OBIETTIVI<sup>1</sup></b>	<b>DESTINATARI<sup>1</sup></b>	<b>COMPETENZE<sup>1</sup></b>	<b>TEMPI E MODALITÀ<sup>1</sup></b>
1	Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi...il sistema HACCP.				
2	L'universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.				
3	<i>Wine and food pairing</i> . Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino (PCTO).				
4	I cinque colori del benessere nell'arte del <i>flambage</i> .				
5	Mezzogiorno e bringantaggio.				
6	Operazione <i>Avalanche</i> .				
7	Lo sviluppo sostenibile (Educazione civica).				

<sup>1</sup>Per le indicazioni relative a **Contenuti-Obiettivi, Destinatari, Competenze, Tempi e Modalità** si rimanda agli allegati riportati in calce alla presente Programmazione.

## **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
- 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

## **TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA** *(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)*

**X Modalità asincrona** *(trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante).*

**X Registro elettronico Argo Scuola Next**

**X Videolezioni**

- Audiolezioni
- Gruppo Whatsapp di classe

**X Piattaforma G-suite For Educational;**

- Piattaforme collegate con i libri di testo;

**X Restituzione elaborati corretti**

- Altro (*specificare*)

**X Modalità sincrona** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*).

**X Piattaforma suggerita dall'Istituto: Hangouts Meet – G. Suite**

**X Altro (*specificare*): Registro elettronico Argo Scuola Next; Videolezioni; Gruppo Whatsapp di classe; Piattaforma G-suite For Educational; Restituzione elaborati corretti.**

**TEMPI** (*indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DDI*)

- tutti i giorni
- una o due a settimana

**X secondo l'orario ordinario delle lezioni**

- Altro (*specificare*)

**METODOLOGIA**

<b>Mediazione didattica (metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative (mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
<b>Flipped Classroom</b>	<b>Testi</b>	Aula
<b>Debate</b>	<b>Jamboard</b>	<b>Aula virtuale</b>
Peer To Peer	<b>Vocabolari</b>	Aula multimediale
<b>Cooperative Learning</b>	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
<b>Didattica breve</b>	Giornali	Azienda Istituto
<b>Lezione Frontale</b>	<b>Supporti multimediali</b>	Visite guidate
<b>Lettura e interpretazione del testo</b>	Stage	Altro ( <i>specificare</i> )
<b>Lezione introduttiva</b>	Altro ( <i>specificare</i> )	
<b>Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema</b>		
<b>Attività laboratoriale</b>		
<b>Costruzione di mappe/schemi</b>		
Utilizzo delle fonti ( <i>indicare quali</i> )		
<b>Analisi critica</b>		
<b>Lavori di gruppo</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eterogenei al loro interno</b></li> </ul>		



• Per fasce di livello		
<b>Tutoraggio</b>		
Altro ( <i>specificare</i> )		

## STRUMENTI DI LAVORO

<b>Libro di Testo</b>	<b>X</b>
Risorse digitali libro di testo	
<b>Risorse digitali in rete (link, video-lezioni, mappe, etc.)</b>	<b>X</b>
App Google: ( <i>specificare quali</i> )	
<b>Testi didattici di supporto</b>	<b>X</b>
<b>Chat WhatsApp</b>	<b>X</b>
Stampa specialistica	
<b>Materiali autoprodotti dall'insegnante</b>	
<b>Scheda predisposta dall'insegnante</b>	
App Case Editrici	
<b>Personale Computer</b>	<b>X</b>
<b>Tablet</b>	<b>X</b>
<b>Sussidi audiovisivi</b>	<b>X</b>
<b>Film</b>	<b>X</b>
<b>Documentario</b>	<b>X</b>
<b>Filmato didattico</b>	<b>X</b>
Video-registrazioni	
Altro ( <i>specificare</i> )	

## 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>3. Quesiti a corrispondenza</li> <li>4. Quesiti vero/falso</li> </ol> <p>B) prove semi-strutturate:</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>2. Relazioni</li> <li>3. Lettere</li> <li>4. Articoli di cronaca</li> </ol>
---------------	---

	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 letteratura 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 (1, 2, 3, 4) B	A, B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1, 2, 3, 4) C (1, 2, 6); B (1, 2, 3)	A, B
Scienze motorie	D	A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A1, A4, B2, C3, C6	A B
Laboratorio Sala e Vendita	A1, D	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 saranno considerati i seguenti elementi:

1. Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
  - a. Frequenza
  - b. Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
  - c. Impegno
  - d. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
  - e. 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 PTOF.

#### **Il Consiglio di Classe:**

DOCENTE	FIRMA
ALIBERTI VILMA	
BUCCELLA MARIA LUISA	
COLAVOLPE ANTONIO	
DI FILIPPO LAURA	
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	
MASI PASQUALINO	
GASPARRO COSIMO	
GIULIANO FRANCESCO D'AMBROSIO CARMEN	
NOSCHESE ALFONSO	
DE PISAPIA MADDALENA	
VISENTIN BARBARA	<i>Barbara Visentin</i>

Battipaglia, 30 novembre 2021