



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 Lemma 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F. 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

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

Anno scolastico 2021/2022

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof.ssa Mariarosaria Falcone

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
CERINO FRANCO	MATEMATICA
DI FILIPPO LAURA	INGLESE
FALCONE MARIAROSARIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE CATTOLICA
GORRASI ELVIRA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
MARCHESE MICHELINO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PINTO SONIA	FRANCESE
IMMEDIATA ILARIA	SOSTEGNO
VERRIOLI ELIANA	ITALIANO E STORIA

Rappresentanti Alunni:

BOUAZZAOUI HIND
NITTI IVAN

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
BOUAZZAOUI	HIND
CARLETTI	VALERIO
DELLI BOVI	LUIGI
INGARRA	GIADA
MAZZARIELLO	MJRIAM
NITTI	IVAN
PETRONE	CHIARA
RICCIARDI	CATERINA
RICCIARDI	EMANUELE

TOTALE ALUNNI: 9

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da 9 alunni: 4 maschi e 5 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;

asse storico-sociale: la maggior parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali.

Pertanto si possono individuare q u a t t r o 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; una seconda fascia, più numerosa, con preparazione di base s u f f i c i e n t e in quasi tutte le discipline, interesse a d e g u a t o ed impegno modesto nello studio; una terza fascia, composta da pochi studenti, con carenze nella preparazione di base, adeguato interesse ed impegno discontinuo nello studio ed una quarta fascia, composta da pochissimi studenti con molte carenze nella preparazione di base, modesto interesse ed impegno molto 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">• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
<ul style="list-style-type: none">• 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	
<ul style="list-style-type: none">• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento• 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	
<ul style="list-style-type: none">• utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;• utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;• utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	
Seconda lingua straniera (Francese)	<ul style="list-style-type: none">• 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

	<p>le lingue (QCER)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienze motorie	<ul style="list-style-type: none"> • adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fairplay</i> • cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per 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 degli Alimenti	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti 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 specifiche necessità dietologiche. • 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. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina	<ul style="list-style-type: none"> • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti 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 specifiche necessità dietologiche. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • 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. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p>individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • controllare e utilizzare gli alimenti 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 specifiche necessità dietologiche. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera • 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 di servizi in relazione al contesto
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 2. 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. 3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 4. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 5. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 6. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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.

3 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere indicate più modalità e più voci)

❖ **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)*

- Registro elettronico Argo scuola next
- Videolezioni
- Audiolezioni
- Gruppo Whatsapp di classe
- Piattaforma G-suite For Education;
- Piattaforme collegate con i libri di testo;
- Restituzione elaborati corretti
- Altro (specificare)

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

- Piattaforma suggerita dall'Istituto : Google Meet – G. Suite For Education

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- secondo l'orario ordinario delle lezioni
- altro

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 multipla 2. Quesiti a completamento 1. Quesiti a corrispondenza 4. Quesiti vero/falso <p>B) prove semistrutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo 1. Relazioni 2. Lettere 3. Articoli di cronaca 4. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi 5. Sintesi e riassunti 6. Parafrasi
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	<p>A) 1,2,3,4</p> <p>B) 2,</p> <p>C) 2,3,4,7</p>	A
Lingua inglese	<p>A) 1,2,3,4</p> <p>B) 1,2</p> <p>C) 2,3</p>	A
Storia		A
Matematica	B)	A B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>A) 1,2,4</p> <p>B) 1,2</p> <p>C) 1,3,6</p>	A B
Scienze motorie		
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>A) 1,4</p> <p>B) 1</p>	A B
Laboratorio di Cucina	<p>A) 1,4</p> <p>C) 7</p>	A
Laboratorio Sala e Vendita	D	
Lingua Francese	<p>A) 1,2,3,4,</p> <p>B) 1</p>	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 in presenza e in DAD rilevabile attraverso:

Frequenza

Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti

Impegno

Utilizzazione funzionale del materiale didattico

Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe, on line 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.

Al presente documento vengono allegati:

1) UDA pluridisciplinare- Catering e Banqueting

2) UDA PCTO –

3) Programmazione per competenze di “EDUCAZIONE CIVICA “

BATTIPAGLIA, 30 novembre 2020

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

CERINO FRANCO	
DI FILIPPO LAURA	
FALCONE MARIAROSARIA (coordinatore)	
GASPARRO COSIMO	
GORRASI ELVIRA	
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	
MARCHESE MICHELINO	
MICELI NESTORE	
PINTO SONIA	
IMMEDIATA ILARIA	
VERRIOLI ELIANA	

