



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

QUINTA sez. B ACC.TUR.

Anno scolastico 2021/2022

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Masucci Anna

Segretario: Prof.ssa Pinto Sonia

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO	MASUCCI ANNA
STORIA	MASUCCI ANNA
LINGUA FRANCESE	PINTO SONIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	FESTA SALVATORE
LINGUA INGLESE	BOTTA GIUSEPPINA
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI ANALISI MICROBIOLOGICA.	GORRASI ELVIRA
MATEMATICA	REGAZZI ANTONIETTA
LABORATORIO SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	VITOLO FABIO
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	RUSSO MARGHERITA
RELIGIONE	GASPARRO COSIMO
SCIENZE MOTORIE	FERRARA CLEMENTINA
SOSTEGNO	MARZULLO DANIELA

SOSTEGNO	SIRIGNANO DONATELLA
SOSTEGNO	ANNUNZIATA ANNAMARIA
SOSTEGNO	MARTINANGELO ROBERTO

Rappresentanti Genitori:

////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
--------------------------------------	--------------------------------------

Rappresentanti Alunni:

GIACOMINO	FRANCESCA ANNA
TORIELLO	ANTONIO

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1	AVOSSA	IDA
2	BUCSA	DENISA ANDREEA
3	CAIAZZO	BERNIERO
4	CIPRIANO	MARTINA
5	CUOZZO	ANNA
6	DELLE DONNE	PATRIZIA LUCIA
7	GIACOMINO	FRANCESCA ANNA
8	GRIMALDI	BENEDETTA
9	LANDI	GIORGIA
10	MATRONE	FEDERICA
11	PECCIA	FABIANA
12	SCONZA	MARTINA
13	SERIO	CLAUDIA
14	TORIELLO	ANTONIO

TOTALE ALUNNI: 14

Diversamente abili	2
BES	//
DSA	//
Provenienti da altro Istituto	//

SITUAZIONE INIZIALE

La classe è composta da 14 alunni, ed è caratterizzata da una certa eterogeneità, con un sufficiente grado di coesione interna .

La classe, nel complesso, appare motivata e disponibile al lavoro didattico, mostra una discreta capacità di ascolto e una sufficiente soglia di attenzione.


Dall'osservazione delle dinamiche comportamentali e dai risultati delle prove d'ingresso è emerso che la classe può suddividersi in 2 fasce: un primo gruppo di alunni, più numeroso presenta un possesso adeguato di tutte le abilità di base, mostra interesse per l'attività didattica, si impegna nell'esecuzione dei compiti assegnati e accetta di essere guidato nel consolidamento delle nuove conoscenze e nell'approfondimento del lavoro scolastico. Un altro gruppo, invece, più esiguo, presenta una mediocre preparazione di base ed è poco abituato ad organizzare lo studio individuale. Inoltre questo gruppo si mostra a volte disattento durante il lavoro scolastico ed ha bisogno di continui stimoli per un coinvolgimento più proficuo nelle attività didattiche.

Sulla base di tali considerazioni si ravvisa la necessità di individuare opportune strategie didattiche ed educative per coinvolgere tutti gli allievi positivamente nel dialogo educativo.

In merito al comportamento non si evidenziano problemi, infatti, gli alunni si mostrano corretti e rispettosi delle regole scolastiche.

La frequenza degli alunni alle lezioni è sostanzialmente regolare.

COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

 **“Accoglienza turistica”**: gli studenti acquisiscono le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

PROGRAMMAZIONI E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari 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	
DISCIPLINA	(macro-competenze da raggiungere nell'a. s. di riferimento)
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	<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
<i>Lingua inglese</i>	<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
<i>Storia</i>	<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
<i>Matematica</i>	<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.
	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua

Seconda lingua straniera (Francese)	<p>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)</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.
Tecniche di comunicazione e relazione	<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. • utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. • promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • 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.
Religione cattolica	<ul style="list-style-type: none"> • sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita;

	<ul style="list-style-type: none"> • riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.
<i>Scienza e cultura degli Alimenti</i>	<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 • applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
<i>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • 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. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio

**Laboratorio di
servizi di
accoglienza
turistica**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di
- accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Per gli alunni A. I. e C. B., diversamente abili, sono stati predisposti Piani Educativi Personalizzati Differenziati per cui la valutazione avverrà ai sensi dell'art.15 comma 4 dell'O.M. n. 90 del 21 maggio 2001



Per le UDA multidisciplinari si rimanda agli allegati riportati in calce alla presente

Programmazione, unitamente al Curricolo di Educazione Civica 2020-2030 SVILUPPO

SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

(Allegato 1, 2 e 3).

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
- 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

METODOLOGIA

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

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	
Risorse digitali in rete (link, video-lezioni, mappe, etc.)	X
App Google: (<i>specificare quali</i>)	
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	
Scheda predisposta dall'insegnante	
App Case Editrici	

Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	X
Film	
Documentario	X
Filmato didattico	X
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"> 1. Test a scelta multipla 2. Quesiti a completamento 3. Quesiti a corrispondenza 4. Quesiti vero/falso <p>B) prove semi-strutturate:</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 2. Relazioni 3. Lettere 4. Articoli di cronaca 5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi 6. Sintesi e riassunti 7. Parafrasi <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), 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, ,4) C(1,3,6) ; B(1,2)	A, B
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A1, A4, B2 , C3,C6	A, B
Laboratorio Acc. Turistica	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, saranno considerati i seguenti elementi:

1. Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
 - a. Frequenza
 - b. Presenza alle verifiche programmate dai docenti
 - c. Impegno
 - d. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
 - e. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
2. Progressione rispetto ai livelli di partenza
3. Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
4. 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.

Allegato 1: UDA n.1: ITALIA: Scoprire, valorizzare, promuovere e tutelare i tesori del “BEL PAESE”

Allegato 2: UDA n.2: “IL PERCORSO PCTO: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE”

Allegato 3: Curricolo di Educazione Civica 2020-2030 SVILUPPO SOSTENIBILE