



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 B FPP**

**Anno scolastico 2024/2025**

**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. Cerino Franco**

**Segretario: prof. Tomeo Giovanna**

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
Amatuccio Giuseppina	Italiano e Storia
Guariniello Maddalena	Inglese
Tomeo Giovanna	Francese
Fortino Consiglia	Diritto e Amministrazione
Lupinelli Ida	Sostegno
Cocca Fernanda	Sostegno
Santopietro Marisa	Sostegno
Aliberti Vilma	Scienze dell'Alimentazione
Cerino Franco	Matematica
Mario Michele Salvatore	Lab. Eno. Set. Cucina
Apicella Antonio	Lab. Eno Set Cucina
Morrone Giovanni	Scienze Motorie
Lamberti Antonio	Religione

Rappresentanti Genitori:

Non risultano eletti al consiglio di classe della componente Genitore
---

Rappresentanti Alunni:

ALBANO	ANTONIO
GALLUZZO	MARIASARA

#### CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ALBANO	ANTONIO
BAGLIVI	MARIA FRANCESCA
CARUCCIO	GERARDO
CIARDI	ALESSIA
DE NIGRIS	VITO MARIA
DI STANIO	VITO PAOLO
EL ALAOUI	MOHAMED
EL KHANJAR	NESRIN
GALLUZZO	MARIASARA
HALYO	AYA
NAOUM	HAYAT
PUCCIARELLI	CHRISTIAN
STECCA CHRISTIAN	CHRISTIAN
TUAEVA	RUSLANA

TOTALE ALUNNI: 14

Diversamente abili	2
BES	
DSA	
Provenienti da altro Istituto	
Ripetenti nell'Istituto	

**SITUAZIONE INIZIALE:**

**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO**

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 )	Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
11,00%	15,00%	22,00%	27,00%	25,00%	

## Altre Osservazioni:

La classe formata da 14 alunni provenienti da diverse classi del biennio e da 4 ripetenti.

La classe è tranquilla e rispettosa delle regole.

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 discontinuità, mostrando un impegno non sempre adeguato nello studio.

## 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 - Enogastronomia e Promozione del territorio" :**

C 1 Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione , organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,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 Predisporre 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 Predisporre 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.

C11 Contribuisce 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 aggregazione 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	
<b>Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)</b>	Vedi UDA in allegato
<b>canovaccio delle Uda</b>	Vedi UDA in allegato
<b>Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda</b>	Vedi UDA in allegato
<b>Individuazione (per ogni Uda) di uno o più "compiti di realtà"</b>	vedi UDA in allegato
<b>Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione</b>	Vedi UDA in allegato

## COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

- **Sono le competenze professionali delle UDA**

- C1.** Utilizzare 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.** Supportare 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.** Applicare 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.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** Curare 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.** Progettare, 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.** Realizzare 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.** Gestire 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.** Supportare 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.** Contribuire 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.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e, ordinate per asse, le relative competenze da certificare al termine del corrente anno scolastico. Il prospetto distingue le competenze del cui conseguimento ogni disciplina è direttamente responsabile (segnate con lettera X), da quelle a cui concorre in tutto o in parte (segnate con la C), o perché aspetti importanti della competenza sono presenti tra gli obiettivi disciplinari o perché tali aspetti sono potenziati e utilizzati nella mediazione didattica della disciplina. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	COMPETENZE di BASE												
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asse dei linguaggi (da L1 a L7)</li> <li>• Asse matematico (da M1 a M7)</li> <li>• Asse storico-sociale (da S1 a S9)</li> <li>• Asse scientifico-tecnologico-professionale (da T1 a T11)</li> </ul>										
Asse dei Linguaggi	Italiano (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7						
	Inglese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7						
	Francese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7						
Asse matematico	Matematica (M1-M3)	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7						
Asse storico-sociale	Storia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8					
	Diritto ed economia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8					
Asse scientifico-tecnologico-professionale	Scienza degli alimenti (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9				
	Scienze motorie e sportive	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9				
	Lab.Cucina (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11		

*X=Competenza specifica della disciplina:*

*C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.*

## 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

## 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:***

DISCIPLINA	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 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.

## I Docenti del Consiglio di Classe

<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
Amatuccio Giuseppina	<i>Giuseppina Amatuccio</i>
Guariniello Maddalena	<i>Maddalena Guariniello</i>
Tomeo Giovanna	<i>Giovanna Tomeo</i>
Fortino Consiglia	<i>Consiglia Fortino</i>
Lupinelli Ida	<i>Ida Lupinelli</i>
Cocca Fernanda	<i>Fernanda Cocca</i>
Santopietro Marisa	<i>Marisa Santopietro</i>
Aliberti Vilma	<i>Vilma Aliberti</i>
Cerino Franco	<i>Franco Cerino</i>
Mario Michele Salvatore	<i>Mario Michele Salvatore</i>
Apicella Antonio	<i>Antonio Apicella</i>
Morrone Giovanni	<i>Giovanni Morrone</i>
Lamberti Antonio	<i>Antonio Lamberti</i>

Battipaglia li 30/11/2024

Il Coordinatore  
*Prof. Franco Cerino*