



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: <https://www.iisferraribattipaglia.edu.it> - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUARTA SEZ. A BES

Anno scolastico 2024/2025

Enogastronomia e ospitalità alberghiera PERCORSO: BES e Promozione del territorio

CODICI ATECO
I 56 Attività dei servizi di ristorazione
56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina
Codice NUP :
522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

Docente coordinatore della classe: prof.ssa Ilaria Immediata

Segretario: prof.ssa Sonia Pinto

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	DISCIPLINA
AGUZZI PATRIZIA	SOSTEGNO
BARONE MARIA	SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI
CERINO FRANCO	MATEMATICA
DI FILIPPO LAURA	LINGUA INGLESE
IMMEDIATA ILARIA	SOSTEGNO
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LAB. SERV. ENO. SETT. CUCINA
LAMBERTI ANTONIO	RELIGIONE
LONGO DANIELA	SOSTEGNO
MARCHESE MICHELINO	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA
MAURO ANNA	SOSTEGNO
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE E SPORT.
PINTO SONIA	LINGUA FRANCESE
VERRIOLI ELIANA	LINGUA E LETT. ITALIANA - STORIA
ZAMBRANO ALFONSINA EMANUELA	DIRITTO E TEC. AMM. S.R.

Rappresentanti Genitori:

NESSUN ELETTO	
NESSUN ELETTO	

Rappresentanti Alunni:

BACCO ANNALISA	
CALONICO ALESSANDRA	

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

	COGNOME	NOME
1	BACCO	ANNALISA
2	CALONICO	ALESSANDRA
3	DI BENEDETTO	AURORA
4	ESPOSITO	FEDERICA
5	LANDI	MARIA GRAZIA
6	MAIORINO	GIORGIA
7	MARIN	ANNA PIA
8	NOUIRA	NABIL
9	RICCIARDI	CATERINA ROSSELLA
10	SHOPOV	MAKSIM
11	TROTTA	GABRIELE
12	ZITAROSA	MARCO

TOTALE ALUNNI: 12

Diversamente abili	DUE
BES	NESSUNO
DSA	NESSUNO
Provenienti da altro Istituto	NESSUNO
Ripetenti nell'Istituto	UNO

SITUAZIONE INIZIALE:

L'individuazione dei gruppi di livello si rende necessaria ai fini della programmazione per disciplina, da parte di ciascun docente, e per la programmazione di classe.

Da una prima osservazione della classe, effettuata mediante prove scritte e orali, il CdC ha stabilito tre fasce di livello, di cui una prima fascia è composta da un esiguo numero di gravi insufficienze; una seconda fascia, composta dalla maggioranza degli alunni, con una preparazione tra il mediocre e il sufficiente; infine una terza fascia composta da un ristretto numero di discenti con profitto più che sufficiente. Il primo gruppo presenta competenze molto

fragili, notevoli incertezze metodologiche e un approccio allo studio ancora immaturo e poco efficace. Il secondo gruppo di alunni si colloca su un livello accettabile, con abilità di base poco sviluppate e un'applicazione che risulta solo a tratti adeguata. Il terzo gruppo si distingue per un'applicazione generalmente regolare, mostrando un livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative sufficiente.

Altre Osservazioni:

La classe è composta da dodici alunni. Una di essi ha frequentato soltanto per circa tre settimane. I restanti frequentano regolarmente, anche se alcuni alunni non frequentano in maniera assidua. Gli alunni hanno stili di apprendimento e di elaborazione differenti. La situazione di partenza degli alunni è stata rilevata mediante prove scritte e/o orali per tutte le discipline. All'interno del gruppo classe vi è un esiguo numero di allievi che presenta buone capacità e motivazione; gran parte della classe presenta lacune pregresse e mostra un interesse superficiale e un impegno discontinuo nei vari ambiti curriculari. Dal punto di vista disciplinare la maggior parte degli alunni mostra di sapersi relazionare in modo corretto con docenti e compagni.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Per l'alunno H (Z.M.) è previsto un PEI (Piano Educativo Individualizzato) con PERCORSO DIFFERENZIATO.
Per l'alunna H (E.F) è previsto un PEI (Piano Educativo Individualizzato) con PERCORSO PERSONALIZZATO con verifiche equipollenti.

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 -Sala-Vendita-Bar e Promozione del territorio":

C1 Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi, 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.

C3 Applica 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 Predispone 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 ridenominate **“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 semplice 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 emerge 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	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	Si vedano le UDA allegate
Canovaccio delle Uda	Si vedano le UDA allegate
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda	Si vedano le UDA allegate
Individuazione (per ogni Uda) di uno o più "compiti di realtà"	Si vedano le UDA allegate
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	Si vedano le UDA allegate

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA: si fa riferimento alle iniziative presenti nel PTOF e deliberate dai Dipartimenti disciplinari e dal Collegio docenti. In tabella si fa riferimento al Curricolo di Ed. Civica.

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'
	La Costituzione	Si veda il curricolo di Ed. Civica allegato	Classi quarte	Si veda il curricolo di Ed. Civica allegato	Si veda il curricolo di Ed. Civica allegato
	Sviluppo sostenibile	"	Classi quarte	"	"
	Cittadinanza digitale	"	Classi quarte	"	"

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 preconcoscenze 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
- 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 multipla 2. Quesiti a completamento 3. 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 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(1-2); C (1-2-6)	A
Lingua inglese	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-2-6)	A
Storia	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-2-6)	A
Matematica	A (1-2-3-4); B(4); C(5)	A - B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-2-6)	A - B
Scienze motorie	A (1-2-3-4); B(1-2)	A - B
Religione cattolica	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-6)	A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-6)	A
Laboratorio Sala e Vendita	A (1-2-3-4)	A - B
Laboratorio Cucina	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-6)	A
Lingua Francese	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-2-6)	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 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.

Alla presente programmazione si allegano i seguenti documenti:

- ✓ UDA – **EDUCAZIONE CIVICA 2024**
- ✓ UDA 1 – **Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione**
- ✓ UDA 2 – **I 5 colori del benessere nell'arte del flambage**
- ✓ UDA 3 – **PCTO: Wine & Food Pairing...principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino**
- ✓ UDA 4 – **La conoscenza è sicurezza. La garanzia della sicurezza**
- ✓ Programmazioni per singola disciplina

Il coordinatore di classe

Prof.ssa Ilaria Immediata