



# 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. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet: [www.iisferrariibattipaglia.it](http://www.iisferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

## PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUARTA

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 Giovanna D’Angelo

Segretario: Prof.ssa Barone Maria

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>Docente</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Annunziata Annamaria	SOSTEGNO
Barone Maria	SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE
Buono Rosalba	DIRITTO E TEC. AMM/VE DELLA STRUTT. RICETTIVA
Carrara Lorella	SOSTEGNO
Colavolpe Antonio	SCIENZE MOTORIE
Colucci Francesco	SOSTEGNO
Di Filippo Laura	INGLESE
Di Flora Francesco	LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA

Faiella Antonio	LAB. CUCINA COPR. SCIENZE ALIMENTAZIONE
Lamberti Antonio	RELIGIONE
Noschese Alfonso	MATEMATICA
Pinto Sonia	FRANCESE
Pisaturo Vincenzo	SOSTEGNO
Robertazzi Rita	ITALIANO E STORIA
Sirignano Donatella	SOSTEGNO

Rappresentanti Genitori:

Greco	Antonella

Rappresentanti Alunni:

Avallone	Mirko
Nigro	Mario

## CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

1	AVALLONE	MIRKO
2	CENNAMO	ALESSIA
3	D'ALESSIO	ROBERTA
4	DI BENEDETTO	ANTONIO
5	DI DONATO	SIMONE
6	DI PASQUALE	GRAZIANO
7	HOPGOOD	SARA ANNA
8	IMPARATO	FRANCESCO
9	LA FRANCESCA	MARTINA
10	MARESCA	GIUSEPPE
11	NIGRO	MARIO
12	NWADIKIE	DESTINY
13	RICCIARDI	LORENZO CHRISTIAN

14	RUFOLO	GIOVANNI
15	SEVERINO	SIMONE
16	SONATORE	BRIAN
17	STELLACCIO	LORENZO
18	STRAFELLA	IVAN

**TOTALE ALUNNI:**

Diversamente abili	3
BES	1
DSA	0
Provenienti da altro Istituto	0
Ripetenti nell'istituto	6

**Situazione iniziale:**

Dalla verifica della situazione di partenza, si evince che all'interno del gruppo classe vi è un gruppo esiguo di allievi che risulta avere un'adeguata preparazione di base e impegno costanti, raggiungendo competenze adeguate; un gruppo più consistente di alunni che, risultano avere una preparazione di base accettabile, ma impegno ed interesse non sempre costante, per cui risultano raggiungere competenze sufficienti; un gruppo esiguo di alunni che, risultano avere una preparazione di base lacunosa, impegno non costante e/o interesse superficiale, per cui risultano raggiungere competenze non sempre adeguate e modeste, presentando un livello di preparazione che si attesta sulla mediocrità.

**Altre osservazioni:**

La classe è composta da 18 alunni. Uno di essi ha frequentato solo per pochi giorni all'inizio dell'anno scolastico e un alunno con frequenza irregolare. Essi sono di estrazione sociale e culturale abbastanza diversificata con stili di apprendimento e di elaborazione personale differenziati. Il Consiglio è concorde ad attuare strategie didattico educative sempre mirate a motivare gli alunni ed auspica ad una crescita dell'interesse. Per quanto riguarda il comportamento la classe è vivace, ma non tale da creare particolari problemi.

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

All'interno del gruppo classe sono presenti:

- Tre studenti con disabilità, due dei quali seguono una programmazione di tipo differenziato; un alunno attualmente non frequentante, per il quale il consiglio di classe ha proposto una programmazione di tipo Personalizzato (ex obiettivi minimi), riservandosi però la facoltà di apportare modifiche laddove se ne ravvisi la necessità.
- Un alunno che, sulla base delle prime verifiche ha evidenziato difficoltà della scrittura, sia dal punto di vista grafico che morfosintattico, nonché una certa insicurezza nel processo di apprendimento. Sulla base di quanto evidenziato, il consiglio di classe adotterà strategie didattiche mirate a guidare e sostenere il discente nel processo di apprendimento, delle quali si terrà conto nel PFI. Inoltre, la coordinatrice di classe, ha informato la famiglia delle difficoltà finora emerse, affinché prenda in considerazione un eventuale valutazione specialistica.

## 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 Predispone 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 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 aggregazioni 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 ( <b>*VEDI UDA ALLEGATE</b> )	
<b>Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)</b>	Si vedano le UDA allegate
<b>canovaccio delle UdA</b>	Si vedano le UDA allegate
<b>Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA</b>	Si vedano le UDA allegate
<b>Individuazione (per ogni UdA) di uno o più "compiti di realtà "</b>	Si vedano le UDA allegate
<b>Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione</b>	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 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:

<p>PROVE SCRITTE</p>	<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 semistrutturate:</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> <li>5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li> <li>6. Sintesi e riassunti</li> <li>7. Parafrasi</li> </ol> <p>D) prove grafiche</p>
<p>COLLOQUIO</p>	<p>A) Espositivo  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 (1-2-6-7)	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
Lingua Francese	A (1-2-3-4); B(1-2); C (1-2-6)	A
Laboratorio di enogastronomia settore cucina	A (1-2-3-4); B (1-2)	A

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:

- 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.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

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
- PCTO: Wine & Food Pairing...principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino
- UDA – La conoscenza è sicurezza. La garanzia della sicurezza
- Programmazioni per singola disciplina.