



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: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

TERZA A

Anno scolastico 2024/2025

Enogastronomia e ospitalità alberghiera
PERCORSO: FPP 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. Carmine Oliva

Segretario: prof.ssa Veronica Marzullo

Composizione del Consiglio di Classe:

| <i>Docente</i> | <i>Materia</i> |
|-------------------------|---|
| NOBILE ROSALIA | SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE |
| COMPAGNONE SERGIO | MATEMATICA |
| OLIVA CARMINE | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE RIST. |
| GUARINIELLO MADDALENA | PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE |
| D'ACUNZO CARLO | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETT. CUCINA |
| SICA BIAGIO | STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA |
| DELFINO MATILDE | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE |
| CURCIO DARIO | SCIENZE MOTORIE |
| LAMBERTI ANTONIO | RELIGIONE |
| CHIOLO MARIA | SOSTEGNO |
| DE CRISTOFARO TARQUINIO | SOSTEGNO |
| MARTINANGELO ROBERTO | SOSTEGNO |
| MARZULLO VERONICA | SOSTEGNO |
| SANTOPIETRO MARISA | SOSTEGNO |

Rappresentanti Genitori:

| | |
|---------------------|--|
| Bonavoglia Annalisa | |
| | |

Rappresentanti Alunni:

| | |
|----------------------|-------------------|
| Cioffoletti Kristian | Letteriello Giada |
|----------------------|-------------------|

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

| N°. | COGNOME | NOME | DATA DI NASCITA |
|-----|-------------|-----------------|-----------------|
| 1) | BASSO | MARIO | (27/12/2008) |
| 2) | BELSANTI | MARIALUISA | (06/11/2008) |
| 3) | CAFARO | CHRISTIAN | (20/02/2008) |
| 4) | CERASUOLO | ANGELO | (26/08/2008) |
| 5) | CIOFFOLETTI | KRISTIAN | (06/02/2008) |
| 6) | COBUCCI | LUCIA MORENA | (01/07/2008) |
| 7) | D'ARMINIO | ALESSANDRO | (22/02/2008) |
| 8) | DI NAPOLI | FEDERICO | (23/10/2008) |
| 9) | FERRARA | ALFREDO | (21/07/2008) |
| 10) | FRESI | GIOVANNI | (02/10/2008) |
| 11) | GARGIONE | GIUSEPPE | (24/05/2008) |
| 12) | LETTERIELLO | GIADA | (27/02/2009) |
| 13) | MASCIA | EMANUELA ANDREA | (10/09/2008) |
| 14) | MEOLA | CHIARA | (08/07/2008) |
| 15) | SETARO | ANTONIO | (21/08/2008) |
| 16) | SGUEGLIA | LUIGI | (15/01/2009) |
| 17) | SORGENTE | EDOARDO | (22/07/2008) |
| 18) | TESAURO | ANDREA | (28/08/2008) |
| 19) | TRUONO | PIETRO | (27/07/2008) |
| 20) | ZARRILLO | ANTONIO | (12/08/2008) |

TOTALE ALUNNI:

| | |
|-------------------------------|---|
| diversamente abili | 5 |
| BES | |
| DSA | 2 |
| Provenienti da altro Istituto | |
| Ripetenti nell'Istituto | |

SITUAZIONE INIZIALE:

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)

| | 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) | 6° Livello NC |
|---------------------------|-----------------------------------|---|---|--|---------------------------------------|------------------|
| Alunni N. _____20_____ | Alunni N. _____38_____ | Alunni N. _____41_____ | Alunni N. _____37_____ | Alunni N. _____17_____ | Alunni N. _____33_____ | Alunni N: |
| % | 22,89% | 24,70% | 22,29% | 10,24% | 19,88% | |

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

| 1. Disabilità Certificata (L. 104/1992) | 2. Disturbi Evolutivi Specifici (DSA) Certificati (L.170/2010) |
|--|---|
| Cioffoletti Kristian | Mascia Emanuela Andrea (borderline oppositivo – disgrafia – dislessia – discalculia) |
| Basso Mario | Tesauro Andrea (dislessia-disgrafia- discalculia)+ |
| D'Arminio Alessandro | |
| Di Napoli Federico | |
| Cerasuolo Angelo | |

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.

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 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 tre 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) | Vedi canovaccio UDA |
| canovaccio delle UdA | UDA 1: Prodotti ittici & Sostenibilità 21 h UDA 2: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP 38h UDA 3: Energia e risparmio energetico 40 h UDA 4 PCTO: Cucina a scarto Zero 36 h |
| Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA | Vedi Canovaccio UDA |
| Individuazione (per ogni UdA) di uno o più "compiti di realtà " | Vedi Canovaccio UDA |
| Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione | Vedi curriculum d'istituto |

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

| N. | TITOLO | CONTENUTI- OBIETTIVI | DESTINATARI | COMPETENZE DI CITTADINANZA | TEMPI E MODALITA' |
|-----------|--|--|--------------------|--|--------------------------|
| 1 | Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela di patrimonio e territorio; | Cittadinanza digitale e vita democratica I social network. Il concetto di legalità nell'era digitale. | alunni | - competenza alfabetica funzionale - competenza multilinguistica - competenza digitale - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare - competenza in materia di cittadinanza - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | 33 H curricolari |
| 2 | Modulo di orientamento formativo | In corso di progettazione | | | 33H |

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"> • Test a scelta multipla • Quesiti a completamento • Quesiti a corrispondenza • Quesiti vero/falso <p>B) prove semi strutturate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • quesiti a risposta singola • trattazione sintetica di argomenti • risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici • risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo • Relazioni • Lettere • Articoli di cronaca • Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi • Sintesi e riassunti • 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 | 6 | 6 |
| Lingua inglese | 4 | 4 |
| Storia | 3 | 6 |
| Matematica | 5 | 5 |
| Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva | 5 | 5 |
| Scienze motorie | 5 | 3 |
| Religione cattolica | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4 | 4 |
| Laboratorio di Cucina | 5 | 5 |
| Lingua Francese | 5 | 5 |

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:

- 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.