



# 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](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 TERZA/Quarta/Quinta

Anno scolastico 2023/2024

### Enogastronomia e ospitalità alberghiera PERCORSO: ASA e Promozione del territorio

#### CODICI ATECO

N Noleggio, Agenzie di Viaggio, Servizi di Supporto alle imprese

N 79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

Codice NUP :

52 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

**Docente coordinatore della classe: prof.ssa LONGO DANIELA**

Segretario: prof.ssa BEATRICE BIFULCO

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
Bifulco Beatrice	Sostegno
Bufano Antonella	Lingua Inglese
Casciano Giuseppe	Matematica
D'Angelo Ines	Diritto
De Martino Vincenzo	Scienze degli Alimenti
La Marca Antonio Rosario	Lab. Cucina (compresenza)
Lamberti Antonio	Religione
Longo Daniela	Sostegno
Morrone Giovanni	Scienze Motorie
Nobile Rosalia	Lingua Francese
Oliva Carmen	Lab. Accoglienza
Russo Margherita	Comunicazione
Vivo Caterina	Italiano e Storia

Rappresentanti Genitori:

//	//
//	//

Rappresentanti Alunni:

CUOZZO	CARMEN
ROMEO	FEDERICA

### CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
BEN FARES	MOHAMMED AMINE
BUDI	EGLJSIANO
CATALDO	CHRISTIAN
CUOZZO	CARMEN
FORTUNATO	MELANIA
MANCUSI	ROSA
MONTELLA	MARTINA
ROMEO	FEDERICA
SANFRATELLO	MANUELA
SELLITTO	ELIO
VENOSI	ILARIA

TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	1
BES	
DSA	//
Provenienti da altro Istituto	1
Ripetenti nell'Istituto	//

SITUAZIONE INIZIALE:

#### **LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO**

Sulla base dei test d'ingresso e di una prima osservazione della classe da parte dei docenti, vengono individuate due diversi gruppi di livello sui quali sono state sviluppate le programmazioni per singola materia e la stessa programmazione di classe.

All'interno del primo livello è inserito un gruppo, esiguo, di studenti che svolgono compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.

Il secondo livello interessa la maggior parte degli studenti che svolgono compiti e risolvono problemi complessi in situazioni note, compiono scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.

### **Partecipazione alla vita scolastica**

La classe si dimostra interessata all'attività didattica, anche se è talvolta necessario sollecitare l'attenzione di alcuni elementi e disciplinarne la partecipazione in termini di correttezza e rispetto reciproci. Alcuni elementi mostrano buone capacità, sia per la conoscenza delle strutture pregresse che per le abilità e le competenze, una piccola parte, evidenzia incertezze nella produzione applicativa ed operativa.

Tutti i docenti, quindi, ritengono necessario coinvolgere gli studenti in una partecipazione il più possibile corretta e attiva, nonché in un impegno responsabile, sistematico ed organizzato attraverso un approccio didattico problematico e laboratoriale che conduca all'acquisizione efficace delle competenze previste.

Di conseguenza si rende utile un'attività didattica mirata al rinforzo per alcuni, e al potenziamento per altri, nonché a pratiche di tutoraggio tra pari al fine di poter garantire a tutti gli studenti la possibilità di procedere nell'apprendimento efficace dei nuovi saperi previsti dalla progettazione didattica disciplinare per l'anno in corso.

### **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 - Accoglienza Turistica e Promozione del territorio" :**

C 1 Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione , organizzazione e commercializzazione dei prodotti di accoglienza turistico-alberghiera ,promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

C3Applica correttamente , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

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

C7 Progetta 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 Gestisce 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 Supporta 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 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 accorpatisi 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 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..

<b>Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)</b>	<i>*Vedi piano UDA allegato</i>
<b>canovaccio delle UdA</b>	<i>*Vedi piano UDA allegato</i>
<b>Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA</b>	<i>*Vedi piano UDA allegato</i>
<b>Individuazione (per ogni UdA) di uno o più “compiti di realtà “</b>	<i>*Vedi piano UDA allegato</i>
<b>Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione</b>	<i>*Vedi piano UDA allegato</i>

### **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

Alle UDA programmate, vanno aggiunte le 33 ore di Educazione Civica sviluppate secondo quello che prevede il curricolo d'Istituto per le classi quarte nonché le 30 ore del modulo di orientamento “*Conosco il mondo del lavoro*”.

Per le altre iniziative si rimanda al quadro riepilogativo dei progetti PTOF 2022-2025 approvato in collegio docenti.

### **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> <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>
<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-B-C	A
Lingua inglese	A-B	A-B
Storia	A-B	A
Matematica	A-B	A-B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-B	A
Scienze motorie		B
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A	B
Laboratorio di Accoglienza Turistica		B
Tecniche di Comunicazione e Relazione	A-B	
Lingua Francese	A-B	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.

Si allegano alla programmazione i piani delle UdA previste per questa classe i cui titoli sono:

1. *Turismo ed ospitalità alberghiera nel percorso PCTO* – 28 ore complessive;
2. *Bellezze e bontà dei comuni campani* – 48 ore complessive;
3. *Alla scoperta dell'offerta turistica Italiana: Analisi di riflessione per uno sviluppo turistico sostenibile e responsabile* – 40 ore complessive;
4. *Il Turismo che verrà.....SOSTENIAMO i territori* - 40 ore complessive.

*Battipaglia li, 30/11/2024*

La coordinatrice

*prof.ssa Longo Daniela*