



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 2022/2023*

#### **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.ssa ALIBERTI  
VILMA**

**Segretaria: prof.ssa AMATUCCIO GIUSEPPINA**

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>
Aliberti Vilma	Scienze alimenti
Amatuccio Giuseppina	Italiano/Storia
Cerino Franco	Matematica
Gasparro Cosimo	Religione
Guariniello Maddalena	Inglese
Morrone Giovanni	Scienze motorie
Palo Maria Antonietta	DTA
Salvatore Mario	Lab cucina
Tomeo Giovanna	Francese

Rappresentanti Genitori:

Nessun eletto come rappresentante dei genitori nel C.d.C.

Rappresentanti Alunni:

Aulio	Mario
Filcu	Stefan Daniel

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
AULISIO	MARIO
CORVO	FEDERICA
DARGAL	SALMA
DI FLORIO	ANDREA
DI VECE	FRANCESCO PIO
FILCU	STEFANDANIEL
FIORILLO	LUIGI
IMPROTA	EMILIO
MARRANDINO	MARIA
MASTROLIAI	RANCESCO
MIGLINO	GENNARO
PANNULLO	CASSANDRA PIA
PECCIA	MARTINA
RHAZOULI	IHSSAN
SCICLUNA	CELINE
TKACHUK	ANASTASIA

TOTALE ALUNNI: 16

Diversamente abili	
BES	Uno
DSA	Uno
Provenienti da altro Istituto	Due
Ripetenti nell'Istituto	Due

**SITUAZIONE INIZIALE:****LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO : numero alunni: 20**

	1° Livello	2° Livello	3° Livello	4° Livello	5° Livello	6° Livello
	(> 7,4)	(da 6,5 a 7,4)	da 5,5 a 6,4	da 4,5 a 5,4	4,5<	NC
	( ottimo )	( buono )	( sufficiente )	( mediocre )	(insufficiente )	
100%	5,00%	15,00%	25,00%	15,00%	35,00%	5%

In particolare, in base a questi dati si possono individuare 4 fasce di livello:

1 livello	basso	con valutazione minore di 4,5;
2 livello	mediocre	con valutazione tra 4,5 e 5,5;
3 livello	sufficiente	con valutazione tra 5,5
4 livello	più che sufficiente	con valutazione tra 6,5 e 7,4.

Altre Osservazioni:

La classe inizialmente era formata da 20 alunni ma quattro alunni si sono ritirati ad inizio anno. In totale gli alunni frequentanti la 3B FPP sono 16.

Dai risultati ottenuti dalle verifiche iniziali e raggruppando i dati finali riguardanti tutte le materie, si evidenzia una classe con una preparazione di livello medio-basso nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse; nello specifico si possono individuare, sulla base dei dati riportati nei risultati dei test di ingresso 4 fasce di livello:

una prima fascia dove sono inseriti elementi positivi, capaci e responsabili con motivazione adeguata, l'impegno nello studio è costante; una seconda fascia, più numerosa, con preparazione di base accettabile, una terza fascia comprende alunni che manifestano una certa labilità e lacune in diverse discipline, interesse non sempre adeguato ed impegno discontinuo nello studio, questi alunni hanno bisogno di tempi maggiori e di un metodo di studio più efficace; una quarta fascia comprende alunni che mostrano evidenti fragilità conoscitive ma poco impegno e scarso profitto, si pongono con superficialità alle attività didattiche proposte, tendono alla distrazione.

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

In classe sono presenti i seguenti alunni :D. F. A e F. L.

Per questi alunni, il C. d. C. si è reso disponibile a predisporre un PDP.

L'alunno F. L. risulta essere dislessico e disortografico. Il PDP viene predisposto, anche se con certificazione scaduta nel gennaio 2022 alla luce del fatto che, oggettivamente, si tratta di disturbi allo stato presenti.

Anche per l'alunno D. F. A. il C.d.C. si rende disponibile a pianificare il PDP in quanto l'alunno presenta deficit di attenzione ed elaborazione delle informazioni, difficoltà nell'effettuare inferenze sul testo.

Il caso dell'alunno : I. E. risulta complesso e richiede un'attenta analisi. L'alunno manifesta un evidente disagio sociale, insofferenza nell'ambiente scolastico, deficit di concentrazione. Il C. d. C. si rende disponibile a sostenere tale situazione, e tentare strategie utili al recupero didattico e psicologico del ragazzo, tuttavia la famiglia deve rispondere con responsabilità e collaborare con le istituzioni scolastiche.

- C.C. vedi allegato PEI

- C. G. vedi allegati PDP X

## 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 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.

C11Contribuisce 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 accorpatisi 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..

N.	TITOLO	CONTENUTI OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
1	UdA interdisciplinare:  <b>Prodotti ittici e sostenibilità</b>	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA.  L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA
2	UdA interdisciplinare:  <b>Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP</b>	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA.  L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA

<b>3</b>	UdA  interdisciplinare:  <b>Energia, risparmio energetico e spreco alimentare</b>	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA.  L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA
<b>4</b>	UdA di PCTO:  <b>Cucina a scarto zero. Sicurezza sul lavoro</b>	Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UdA.  L'obiettivo finale è la predisposizione di un PPT che presenti il lavoro svolto e di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA

Si allega il modulo delle UDA interdisciplinari della classe 3 B FPP.

### **Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica:**

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica (**Legge 92 del 20 Agosto 2019**) contempla, per ogni classe la ripartizione oraria dell'insegnamento tra le discipline coinvolte al fine di garantirne la ratio trasversale. A tal fine i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al C d C, previa definizione dei traguardi di competenza e degli obiettivi di apprendimento, potranno proporre attività didattiche che sviluppino, in modo sistematico e progressivo, conoscenze e abilità relative ai nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e/o di unità di apprendimento e/o moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti, nonché avendo cura di definire il tempo dedicato a ciascuna azione didattica, onde documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. La realizzazione e il coordinamento delle attività avvengono attraverso l'utilizzo della quota di autonomia del 20%, configurata come uno spazio apposito entro l'orario settimanale, alla stregua delle altre discipline del curriculum, senza pregiudicare la trasversalità e l'imputazione collegiale dell'insegnamento all'interno del CdC..

Si riportano di seguito i Nodi Concettuali e le Conoscenze della Programmazione di Ed. Civica del terzo anno; per le Abilità, Competenze e le Disposizioni Generali si rimanda al Curricolo di Istituto.

## **NODI CONCETTUALI**

### **Costituzione**

### **Sviluppo Sostenibile**

### **Cittadinanza digitale**

## **CONOSCENZE**

Principi fondamentali

Il diritto al lavoro

Unione Europea. ONU

Agenda 2030 Contesto globale

La globalizzazione dell'economia, ieri e oggi.

Educazione Ambientale.

Clima e vulnerabilità del territorio

Tutela delle eccellenze territoriali.

Cittadinanza digitale e vita democratica

I social network

Il concetto di legalità nell'era digitale.

## **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

Si allega inoltre il quadro 1 riepilogativo dei progetti PTOF



## **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.

Battipaglia lì 30/11/2022

Il Coordinatore

*Vilma Aliberti*