



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

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUARTA A BES

Anno scolastico 2022/2023

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 Giuseppina De Lucia

Segretario: prof.ssa Maria Petroni

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
ANASTASIO FILOMENA	SOSTEGNO
CERINO FRANCO	MATEMATICA
DE LUCIA GIUSEPPINA	SOSTEGNO
DI FILIPPO LAURA	LINGUA INGLESE
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE
GIORDANO SALVATORE	COMPR. LABORAT. CUCINA
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LABOR. ENOG. SETT.CUCINA

MARCHESE MICHELINO	LABOR. ENOG. SETTORE SALA
MASI PASQUALINO	SOSTEGNO
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE
OLIVA CARMINE	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE
PALMIERI CARMEN	SOSTEGNO
PETRONI MARIA	DIRITTO E TECN. AMM.VA
PINTO SONIA	LINGUA FRANCESE
VERRIOLI ELIANA	ITALIANO/STORIA

Rappresentanti Genitori:

NESSUN ELETTO	

Rappresentanti Alunni:

CASTAGNA	DANILO
CONSALVO	GIANLUCA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
BARBA	ANGELO DANIELE
CASTAGNA	DANILO
CITARELLI	FEDERICA
CONSALVO	GIANLUCA
DE LUCIA	ANTONIO
GENTILE	GIULIA
IANNIELLO	ANTONIO
MARATEA	DANIELE
MOTTOLA	BENEDETTA
NICOLINO	MARIAETERNA
UTA	DENIS MADALIN
VERZELLA	ANGELO
VITO	GABRIELE

TOTALE ALUNNI: 13

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

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.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	
8	2	3	1	1	1	
100 %	25,00 %	37,50 %	12,50 %	12,50 %	12,50 %	

La classe è composta da 13 alunni, 8 alunni frequentano regolarmente, quattro alunni non frequentano dall'inizio dell'anno scolastico e un quinto si è ritirato in data 27/10/2022. Gli alunni sono di estrazione sociale e culturale abbastanza diversificata con stili di apprendimento e di elaborazione personale differenziati.

La situazione di partenza degli alunni è stata rilevata mediante test d'ingresso in tutte le discipline come evidenziato nella tabella.

Dal punto di vista socio-relazionale gli alunni evidenziano un comportamento abbastanza corretto e responsabile, un atteggiamento di disponibilità al dialogo educativo e allo studio personale. Buoni appaiono anche il rapporto con i docenti e le relazioni interpersonali all'interno della classe. Dal punto di vista cognitivo-didattico si nota nell'insieme un sufficiente livello di attenzione ed interesse nelle varie discipline: quasi tutti si impegnano a casa, partecipano in classe e approfondiscono personalmente pervenendo ad apprendimenti significativi. Non mancano tuttavia allievi meno motivati che evidenziano una preparazione di partenza ancora superficiale ed un atteggiamento culturale non del tutto maturo e responsabile.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Per i tre alunni con disabilità sono stati previsti Piani Educativi Individualizzati con programmazione differenziata.

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" :

C 1 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.

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 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..

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA *VEDI UDA ALLEGATE	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	
canovaccio delle UdA	
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA	

Individuazione (per ogni UdA) di uno o più “compiti di realtà “	
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'

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 semistrutturate:</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	x	x
Lingua inglese	x	x
Storia		x
Matematica	x	x
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	x	x
Scienze motorie		x
Religione cattolica		x
Scienze e cultura dell'alimentazione	x	x
Laboratorio di Cucina	x	x
Laboratorio Sala e Vendita	x	x
Lingua Francese	x	x

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.