



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 DI CLASSE (*Classe 4<sup>a</sup> A FPP*)**

*Anno scolastico 2022/2023*

#### **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

PERCORSO: FPP e Promozione del territorio

Codici ATECO

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. Festa Salvatore**

**Segretario:** **prof. Salomone Ornella**

#### **Composizione del Consiglio di Classe:**

<i>Docente</i>	<i>Disciplina (ordine alfabetico)</i>
<b>FESTA Salvatore</b>	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
<b>DI DOMENICO Alfonso</b>	Lab. Servizi enogastronomici Settore Cucina
<b>SICA Biagio</b>	Lingua e Letteratura Italiana e Storia
<b>NOBILE Rosalia</b>	Lingua straniera Francese
<b>ZIZZO Rosaria</b>	Lingua straniera Inglese
<b>COMPAGNONE Sergio</b>	Matematica
<b>GASPARRO Cosimo</b>	Religione Cattolica
<b>SALOMONE Ornella</b>	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<b>CURCIO Dario</b>	Scienze Motorie e Sportive
<b>CHIOLO Maria</b>	Sostegno
<b>MARZULLO Daniela</b>	

**Rappresentanti Genitori:***NESSUN GENITORE PRESENTE DURANTE LE ELEZIONI***Rappresentanti Alunni:****DI BENEDETTO Giulia****TROIANO Maddalena****CARATTERISTICHE DELLA CLASSE****Elenco Alunni:**

<i>N°</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
<b>1</b>	<b>BUDA</b>	<b>Lucia Alina Cristina</b>
<b>2</b>	<b>BUSILLO</b>	<b>Walter</b>
<b>3</b>	<b>CAIAFA</b>	<b>Andrea</b>
<b>4</b>	<b>CELANO</b>	<b>Giorgiapia</b>
<b>5</b>	<b>CESARO</b>	<b>Sabrina</b>
<b>6</b>	<b>DE ROSA</b>	<b>Angelo</b>
<b>7</b>	<b>DI BENEDETTO</b>	<b>Giulia</b>
<b>8</b>	<b>DI BIASE</b>	<b>Vito</b>
<b>9</b>	<b>DI MURO</b>	<b>Gerardina</b>
<b>10</b>	<b>HAYMOUD</b>	<b>Mohamed</b>
<b>11</b>	<b>LANZARA</b>	<b>Angelica</b>
<b>12</b>	<b>LUZZI</b>	<b>Rosaria</b>
<b>13</b>	<b>MIEDICO</b>	<b>Joshua</b>
<b>14</b>	<b>PACELLA</b>	<b>Laura</b>
<b>15</b>	<b>PALMENTIERI</b>	<b>Antonio</b>
<b>16</b>	<b>PANICO</b>	<b>Giorgia</b>
<b>17</b>	<b>PELLEGRINO</b>	<b>Michele</b>
<b>18</b>	<b>SHIMA</b>	<b>Luis</b>
<b>19</b>	<b>TROIANO</b>	<b>Maddalena</b>
<b>20</b>	<b>TROTTI</b>	<b>Loredana</b>

**Totale Alunni: 20**

<b>Alunni con BES:</b>	Disabilità "Progr. differenziata"	<b>1</b>
	Disabilità "Progr. obiettivi minimi"	<b>0</b>
	DSA	<b>1</b>
	Svantaggio socio-economico	<b>0</b>
	Svantaggio linguistico-culturale	<b>0</b>
<b>Provenienti da altro Istituto</b>		<b>0</b>
<b>Ripetenti nell'Istituto</b>		<b>1</b>
<b>Non frequentanti di cui una interruzione di frequenza</b>		<b>1</b>

**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. 156	Alunni N. 20	Alunni N. 39	Alunni N. 43	Alunni N. 28	Alunni N. 26	Alunni N. 5
100%	12,82%	25,00%	27,56%	17,95%	16,67%	0,00%

**Altre Osservazioni:**

La classe si presenta vivace e, in alcuni, irrequieta: uno sparuto gruppo di allievi si presenta ben scolarizzato e disciplinato, ad esso si affianca un altro gruppetto, che tende alla distrazione e che ha sicuramente competenze più deboli. Alla luce di ciò, si ritiene necessario sollecitare l'attenzione in classe affinché tutti gli studenti possano partecipare in modo più incisivo all'azione educativa attuata dalla scuola.

Dai rilievi effettuati mediante test di ingresso e osservazioni preliminari fatte dagli insegnanti delle varie discipline si evidenzia in generale un livello medio-basso in quasi tutte le discipline. In questo primo periodo, la frequenza in presenza risulta irregolare con n.10 alunni che hanno accumulato un numero di ore di assenza superiore a 80, con una partecipazione alle lezioni in modo superficiale. Un piccolo gruppo di alunni mostra difficoltà di apprendimento e, inizialmente, per quasi tutti gli allievi, si evidenzia uno scarso impegno nello studio personale da attuarsi nelle ore extrascolastiche. Un ristretto gruppo dovrà essere continuamente monitorato, stimolato e supportato, ricorrendo anche a strategie individualizzate; quest'ultimo gruppo si dimostra, inoltre, indisciplinato con scarsa attitudine al rispetto delle regole e ai comportamenti nei vari ambienti scolastici.

Pertanto, si provvederà nella prima fase ad una maggiore attenzione al recupero delle competenze degli alunni con maggiore difficoltà di modo che non rimangano totalmente esclusi dal dialogo educativo.

Comunque, tutti i docenti concordano sull'esistenza, all'interno della classe, di tre fasce di livelli di apprendimento:

- I Fascia ([medio alta]): costituita da pochi alunni che hanno una discreta preparazione di base, e buona capacità di comprensione e dimostrano autonomia, impegno ed interesse. Per questi si avvieranno attività di potenziamento al fine di consolidare ed incrementare le competenze relative ai diversi ambiti disciplinari.

II Fascia (media): costituita da alcuni alunni che hanno una accettabile preparazione di base e dimostrano sufficiente autonomia ed impegno abbastanza costante. Per questi si avvieranno attività di consolidamento delle abilità relative ai diversi ambiti disciplinari.

III Fascia ([medio – bassa]): costituita dalla maggioranza degli alunni che hanno una preparazione di base incerta in alcune discipline, problemi di organizzazione dei contenuti disciplinari e dimostrano scarsa autonomia, impegno ed interesse irregolare. Per questi alunni, che necessitano di aiuto continuo nelle fasi operative, verranno pianificati interventi specifici,

**Alunni diversamente abili, con DSA, BES:**

L'alunno diversamente abile segue una programmazione differenziata (Disabilità causata da deficit intellettuale, iperattività, difficoltà nell'apprendimento scolastico e alterazione del linguaggio verbale). È seguito da due docenti di sostegno: la prof.ssa Chiolo (9 h) e il prof. Marzullo (9 h). L'allievo frequenta regolarmente e con assiduità le attività scolastiche, seguendo il regolare orario di svolgimento delle lezioni.

L'allieva DSA è stata riconosciuta tale attraverso diagnosi specifica pervenuta in data 22.07.2022 da Istituto specializzato convenzionato e nei suoi confronti è stato redatto apposito PDP nel quale sono stati evidenziati, tra l'altro, adeguate misure dispensative e strumenti compensativi per facilitare il suo percorso scolastico.

**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, operando 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”:**

**C1** 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 già in quanto semplici aggregazioni 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..

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e le competenze da far acquisire al termine del corrente anno scolastico. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

---

*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

DISCIPLINA	
<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li><li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li><li>• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li></ul>
<b>Storia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li><li>• riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li></ul>
<b>Lingua straniera Inglese</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li><li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li></ul>

<b>Lingua straniera</b> <b>Francese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</li> <li>• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul>
<b>Matematica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>• utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li> <li>• utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</li> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul>
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fair play</i></li> <li>• cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale</li> <li>• potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione</li> </ul>
<b>Religione Cattolica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita</li> <li>• Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso confrontandosi con il messaggio cristiano e con il testo del Nuovo Testamento</li> </ul>

**Scienza e Cultura  
dell'Alimentazione**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

**Diritto e Tecniche  
Amministrative  
della Struttura  
Ricettiva**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

**Laboratorio servizi di  
Enogastronomia: sett  
Cucina**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

**AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

<i>N.</i>	<i>TITOLO</i>	<i>CONTENUTI OBIETTIVI</i>	<i>DESTINATARI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>TEMPI E MODALITA'</i>
<b>V. allegato UDA</b>					



## 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 (laboratoriale);
- 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> <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 semi-strutturate:</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>
COLLOQUI	<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	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), A(4), B(2), C(3), C(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 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 la partecipazione consapevole all'attività didattica sarà rilevata attraverso:

- a. frequenza;
- b. presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti;
- c. impegno;
- d. utilizzazione funzionale del materiale didattico;

- e. svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa;
- f. progressione rispetto ai livelli di partenza;
- g. utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere;
- h. 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 alle griglie di valutazione contenute nel PTOF.

Battipaglia 30.11.2022

Il Coordinatore  
Salvatore Festa