



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
 QUINTA B FPP**

Anno scolastico 2023/2024

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. CERINO FRANCO

Segretaria: prof.ssa TOMEO GIOVANNA

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
Aliberti Vilma	Scienze alimenti
Amatuccio Giuseppina	Italiano/Storia
Cerino Franco	Matematica
Cocina Anna	Sostegno
Lamberti Antonio	Religione
Guariniello Maddalena	Inglese
Morrone Giovanni	Scienze motorie
Delfino Matilde	DTA
Tomeo Giovanna	Francese
Apicella Antonio	Lab cucina

Rappresentanti Genitori:

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

Rappresentanti Alunni:

Giacomino	Angelo
Borriello	Antonio

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

N	COGNOME	NOME
1	BORRIELLO	ANTONIO
2	CARUCCIO	CIRO
3	CORALLUZZO	MATTIA
4	CORVO	GIANMARCO
5	GIACOMINO	ANGELO
6	IANNOTTI	GERARDO
7	LIGUORI	SILVIO
8	MAZZEO	ALESSANDRO MARZIO
9	PADUANO	EMANUELA
10	SALICONE	KEVIN
11	SORGENTE	GIANPAOLO

TOTALE ALUNNI: 11

Diversamente abili	1
BES	2
DSA	Nessuno
Provenienti da altro Istituto	Nessuno
Provenienti da altra classe	Nessuno
Ripetenti nell'Istituto	Nessuno

SITUAZIONE INIZIALE:**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO**

	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. 11	Alunni N. 2	Alunni N. 2	Alunni N. 3	Alunni N.4	Alunni N.0	Alunni N.0
100%	18,20%	18,20%	27,30%	36,30%	00,00%	0.00 %

Altre Osservazioni:

La classe formata da 11 alunni tutti provenienti dalla quarta B FPP.
 La classe è tranquilla e rispettosa delle regole, ad eccezione di alcuni alunni i quali, almeno all'inizio, dimostravano una certa intolleranza all'osservazione delle regole.
 Solo un piccolo gruppo di allievi si presenta ben scolarizzato e disciplinato, ad esso si affianca un altro gruppo che tende alla distrazione e che ha sicuramente competenze più deboli. Il Consiglio di Classe, alla luce di ciò, ritiene necessario sollecitare l'attenzione in classe affinché tutti gli studenti possano partecipare in modo più incisivo all'azione educativa attuata dalla scuola.
 Per quanto riguarda invece l'andamento didattico, dai test d'ingresso effettuati si evidenzia che la preparazione di base della classe non è del tutto sufficiente, pertanto si provvederà nella prima fase ad un livellamento delle competenze, mediante ripassi e richiami degli argomenti degli anni precedenti.
 Comunque tutti i docenti concordano sull'esistenza, all'interno della classe, di due fasce di livello di apprendimento: una prima fascia è costituita da allievi che mostrano motivazione adeguata e che seguono con interesse; una seconda fascia è invece costituita da allievi che seguono con discontinuità, mostrando un impegno non sempre adeguato nello studio.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

In classe sono presenti i seguenti alunni:
- C.C. vedi allegato PEI
- C. G. vedi allegato PDP
- C.M. Vedi allegato PDP

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 Predisporre 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 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

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 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 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..

- Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra 80 ore

N.	TITOLO	CONTENUTI OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
1	UdA interdisciplinare: Banqueting e catering 27 ore	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: Le esigenze della clientela 79 ore	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

3	UdA interdisciplinare: La conoscenza è sicurezza. 25 ore	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
4	UdA di PCTO: Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra 80 ore	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

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

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica 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 CdC, 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 allega il prospetto di educazione civica per le classi 5.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Si fa riferimento alle attività previste per le classi quinte ad indirizzo FPP per l'anno scolastico 2023-24, comprese nel quadro sintetico 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">• 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:

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.

I Docenti del Consiglio di Classe

DOCENTE	Firma
Aliberti Vilma	
Amatuccio Giuseppina	
Cerino Franco	
Cocina Anna	
Lamberti Antonio	
Guariniello Maddalena	
Morrone Giovanni	
Delfino Matilde	
Tomeo Giovanna	
Apicella Antonio	

Battipaglia li 30/11/2023

Il Coordinatore
Prof. Franco Cerino