



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. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA A BES

Anno scolastico 2023/2024

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.

Segretario: prof.

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
VERRIOLI ELIANA	ITALIANO E STORIA
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CERINO FRANCO	MATEMATICA
DI FILIPPO LAURA	LINGUA INGLESE
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LAB.SER.ENO SETT. CUCINA ART. SALA E VEND. COPR. SCIENZA E CULT.ALIMENTAZIONE
LAMBERTI ANTONIO	RELIGIONE
MARCHESE MICHELINO	LAB.SET,ENOG.SETT.SALA E VEND.
MARRAZZO MADDALENA	SOSTEGNO
MASI PASQUALINO	SOSTEGNO

OLIVA CARMINE	SCIENZA E CULT.ALIMENTAZIONE
PALMIERI CARMINE	SOSTEGNO
PETRONI MARIA	DIR. E TEC.AMMINISTRATIVE
PINTO SONIA	LINGUA FRANCESE
SALICONE MARIKA	SOSTEGNO

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

CASTAGNA	DANILO
IANNIELLO	ANTONIO

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
CASTAGNA	DANILO
CITARELLI	FEDERICA
DE LUCIA	ANTONIO
GENTILE	GIULIA
IANNIELLO	ANTONIO
MARATEA	DANIELE
VITO	GABRIELE

TOTALE ALUNNI:

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

SITUAZIONE INIZIALE:**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)**

Dall'analisi delle competenze trasversali cognitive e non cognitive condotta nella fase iniziale dell'anno, sia attraverso la somministrazione di un test d'ingresso pluridisciplinare per classi parallele (di cui si riporta sopra il monitoraggio degli esiti) che mediante osservazioni sistematiche effettuate durante lo svolgimento delle attività curriculari, i docenti hanno accertato il possesso dei seguenti prerequisiti:

	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. _____7_____	Alunni N. _____2_____	Alunni N. _____1_____	Alunni N. _____2_____	Alunni N. _____1_____	Alunni N. _____1_____	
100%	28,50%	14,50%	28,50%	14,50%	14,50%	

Altre Osservazioni:

Partecipazione alla vita scolastica

La classe si dimostra abbastanza interessata all'attività didattica, anche se è però talvolta necessario sollecitare l'attenzione di alcuni elementi e disciplinarne la partecipazione in termini di correttezza e rispetto reciproci. Un gruppo, minimo, lavora con impegno e attenzione costanti, mentre un altro, più ampio, appare discontinuo e superficiale. Alcuni elementi mostrano buone capacità, sia per la conoscenza delle strutture pregresse che per le abilità e le competenze, ma la maggioranza 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. Nel contempo si dovranno individuare le strategie più opportune verso gli allievi meno inclini all'attenzione, con disagi d'apprendimento o che presentino gravi lacune disciplinari, elevandone i livelli di profitto, come richiesto, tra l'altro, nel Piano di Miglioramento dell'istituto.

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.

Vedi PEI

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

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	COMPETENZE di BASE											
		✓ Asse dei linguaggi (da L1 a L7) ✓ Asse matematico (da M1 a M7) ✓ Asse storico-sociale (da S1 a S9) ✓ Asse scientifico-tecnologico-professionale (da T1 a T11)											
Asse dei Linguaggi	Italiano (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
	Inglese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
	Francese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
Asse matematico	Matematica (M1-M3)	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7					
STORICO-SOCIALE	Storia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	RC.	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
Asse scientifico-tecnologico-professionale	Scienza degli alimenti (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	Scienze motorie e sportive	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	Lab.S.E. Cucina (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	Lab.S.E. Sala e vendita (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	DTA (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				

X=Competenza specifica della disciplina:

C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.

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 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..

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	SI RINVIA ALLE UDA ALLEGATE ALLA PRESENTE PROGRAMMAZIONE E AL CURRICOLO D'ISTITUTO
canovaccio delle Uda	SI RINVIA ALLE UDA ALLEGATE ALLA PRESENTE PROGRAMMAZIONE E AL CURRICOLO D'ISTITUTO
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda	SI RINVIA ALLE UDA ALLEGATE ALLA PRESENTE PROGRAMMAZIONE E AL CURRICOLO D'ISTITUTO
Individuazione (per ogni Uda) di uno o più "compiti di realtà"	SI RINVIA ALLE UDA ALLEGATE ALLA PRESENTE PROGRAMMAZIONE E AL CURRICOLO D'ISTITUTO
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	SI RINVIA ALLE UDA ALLEGATE ALLA PRESENTE PROGRAMMAZIONE E AL CURRICOLO D'ISTITUTO

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 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:

PROVE SCRITTE	A) prove strutturate : <ul style="list-style-type: none">• Test a scelta multipla• Quesiti a completamento• Quesiti a corrispondenza• Quesiti vero/falso B) prove semistrutturate: <ul style="list-style-type: none">• quesiti a risposta singola
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	SI	SI
Lingua inglese	SI	SI
Storia	NO	SI
Matematica	SI	SI
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	SI	SI
Scienze motorie	NO	SI
Religione cattolica	NO	SI
Scienze e cultura dell'alimentazione	SI	SI
Laboratorio di Cucina	SI	SI
Laboratorio Sala e Vendita	SI	SI
Lingua Francese	SI	SI

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 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

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.

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore ; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9 - 10
Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata ; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma.	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione , arriva ad applicare le conoscenze	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5

Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	frammentarie e lacunose	4
Lo studente ignora il nucleo fondamentale degli argomenti oggetto di studio. Si esprime in modo confuso e scorretto. Non riesce ad applicare le conoscenze minime anche se guidato.	conoscenze scarse e abilità non sviluppate competenze appena rilevabili impegno e partecipazione molto episodici rifiuto di sottoporsi a verifiche	Scarse e non sviluppate	3

L'Unità di Apprendimento

Il modello didattico cui si ispira la progettazione delle **Unità d'Apprendimento (U.d.A.)**, in coerenza con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" e del successivo Regolamento (decreto 24 maggio 2018 n.92), nasce da un ripensamento complessivo di strumenti e metodi che l'istruzione professionale intende utilizzare nel processo di insegnamento/apprendimento per renderlo più efficace e consentire una reale crescita educativa, culturale e professionale dei suoi destinatari.

L'acronimo U.d.A. indica un insieme di **occasioni di apprendimento** che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, cimentandosi in compiti necessari e autentici. Attraverso l'U.d.A. viene sviluppato un campo di apprendimento, preferibilmente integrato, cioè affrontato da più discipline e insegnanti, con l'apporto di più punti di vista. I compiti affrontati portano alla realizzazione di un **prodotto**, a cui si arriva grazie all'uso di una serie di **conoscenze e abilità**, maturando così una serie di **competenze**.

Le U.d.A. proposte per le classi seconde dell'Istituto professionale "E. Ferrari" – di Battipaglia coincidono, nei tempi di realizzazione, con i periodi di valutazione scolastica previsti per quest'anno di corso: suddivisione in Trimestre.

Nel primo trimestre è stata pianificata n.1 U.d.A. d'indirizzo, specifica per i diversi settori.

Nel secondo e terzo trimestre sono state pianificate 3 U.d.A per l'area di istruzione generale., quale momento di convergenza integrata dei diversi assi culturali, finalizzata a realizzare un prodotto finale esemplare del settore professionale di appartenenza.

Il percorso formativo viene organizzato in una serie di esperienze di apprendimento diverse che superano l'insegnamento tradizionale, aprendosi al laboratorio, alla ricerca personale, alla cooperazione di gruppo, alle attività extrascolastiche. Si tratta di un **ambiente dinamico** in cui l'apprendimento si consolida e si espande, con una maggior **motivazione** negli alunni e una **valutazione delle competenze** conforme ai parametri europei.

L'U.d.A. si allaccia alla **pedagogia del fare**, del mettere in pratica ciò che si conosce e si apprende. La **progettazione** e la gestione **dell'Unità di Apprendimento** poggiano su:

- individuazione delle competenze di riferimento
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperienziali
- presenza di momenti riflessivi, nei quali l'allievo viene sollecitato a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite

- clima e ambiente cooperativo
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica)

<i>Classi V</i> “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES
Uda interdisciplinare: Banqueting day (40h circa)
Uda 2: La sicurezza alimentare 40h
Uda 3: La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania (40h circa)

<i>Classi V</i> “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES
Uda PCTO: L'Universo del Vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo. 30 h

OPERARE PER PROGETTI

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l'operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell'area di indirizzo di cooperare con quelle dell'area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali confluiscono nei vari assi culturali.

L'AMBIENTE DELL'UDA

L'Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

- individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riflessive perché l'allievo viene sollecitato in alcuni momenti a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione;
- verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L'unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; è l'insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

Concentra l'attenzione sulle azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riflettere, rimodulare, ripensare l'agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell'importanza del "sapere agito".

L'unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositivo, induce gli allievi a soluzioni creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- la relazione personale

a) Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono

essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.

c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

Battipaglia, lì 17/11/2023

La coordinatrice di classe
Maria Petroni