



# 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](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 QUARTA

Anno scolastico 2023/2024

**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**  
PERCORSO: BES e Promozione del territorio

CODICATECO

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. Miriana Iannone**

Segretario: prof. Alfonso Noschese

Composizione del Consiglio di Classe:

CLASSE	4 B BES
Disc. economico-aziendali	<b>Buono Rosalba</b>
Francese	<b>Pinto Sonia</b>
Scienze motorie	<b>Colavolpe Antonio</b>
Inglese	<b>Di Filippo Laura</b>
Matematica	<b>Noschese Alfonso</b>
Italiano e Storia	<b>(Visentin Barbara)</b> <b>Iannone Miriana</b>

Lab. Enogastronomia settore Cucina	<b>D'Anna Gennaro</b>
Lab. Enogastronomia settore sala	<b>Di Flora Francesco</b>
Lab cucina copres. Sc. Alimentazione	<b>Apicella Antonio</b>
Scienza e cultura Alimentaz.	<b>Barone Maria</b>
Religione	<b>Lamberti Antonio</b>

Rappresentanti Genitori:


Rappresentanti Alunni:


### CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

#### ELENCO ALUNNI

<b>1 AGRESTA CARMINE</b>
<b>2 BONICA AURORA</b>
<b>3 CITRO FEDERICA</b>
<b>4 D'AURIA ALFONSO</b>
<b>5 DI PALMA CRISTIAN</b>
<b>6 FEDERICO EMILIA</b>
<b>7 FIERRO AMATO</b>
<b>8 LANCIA ANNA COSIMINA</b>
<b>9 LANDI ANGELA</b>
<b>10 MIRRA MARIKA</b>
<b>11 MOCCALDO ANNAPIA</b>
<b>12 MOLINARO CARLO PIO</b>
<b>13 NWADIKIE DESTINY</b>

<b>14 PAOLINO GIORGIA</b>
<b>15 PARISI ALFONSO STEFANO</b>
<b>16 PATELLA ALESSANDRO</b>
<b>17 PATELLA CHRISTIAN</b>
<b>18 SAVA ILARIA</b>

**TOTALE ALUNNI:**

Diversamente abili	0
BES	0
DSA	1
Provenienti da altro Istituto	0
Ritirati non frequentanti	2

La classe è composta da 18 alunni. Essi sono di estrazione sociale e culturale abbastanza diversificata con stili di apprendimento e di elaborazione personale differenziati. Dalla verifica della situazione di partenza, effettuata attraverso prove di ingresso oggettive e soggettive, si evince che all'interno del gruppo classe vi è un esiguo numero di allievi che presenta buone capacità, interessi e curiosità per lo studio, un numero più consistente presenta lacune pregresse, però mostra un impegno piuttosto continuo nei vari ambiti disciplinari. Il Consiglio è concorde ad attuare strategie didattico educative sempre mirate a motivare gli alunni ed auspica ad una crescita dell'interesse. Per quanto riguarda il comportamento la classe è vivace, ma non tale da creare problemi.

**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. 18	32	35	43	6	19	0
	16,33%	17,86%	21,94%	3,06%	9,69%	0

Altre Osservazioni:

Dall'esame dei risultati dei test di ingresso si evidenzia una classe con una preparazione di base nel complesso sufficiente nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse. Il possesso dei prerequisiti di base essenziali, relativamente ai diversi assi culturali, risulta essere il seguente:

**asse dei linguaggi:** la maggior della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse matematico:** la maggior della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse scientifico-tecnologico:** la maggior parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali. Pertanto si possono individuare **tre fasce di livello:** una prima fascia composta da alcuni alunni con una buona preparazione di base, capacità di rielaborazione dei contenuti, motivazione adeguata e impegno costante nello studio; una seconda fascia, più numerosa, con preparazione di base sufficiente in quasi tutte le discipline, interesse adeguato e impegno modesto nello studio; una terza fascia, composta da pochi studenti, con carenze nella preparazione di base, adeguato interesse e impegno discontinuo nello studio.

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

<b>F.E (DSA)</b>
------------------

## 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 accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplici aggregazioni 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 ( <b>*VEDI UDA ALLEGATE</b> )	
<b>Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)</b>	
<b>canovaccio delle UdA</b>	
<b>Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA</b>	
<b>Individuazione (per ogni UdA) di uno o più “compiti di realtà “</b>	
<b>Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione</b>	

#### **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

<b>AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:</b>				
<b>N.</b>	<b>TITOLO</b>	<b>CONTENUTI-OBIETTIVI<sup>1</sup></b>	<b>DESTINATARI<sup>1</sup></b>	<b>COMPETENZE<sup>1</sup></b>
1	Il Pane e il Vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione;			

2	I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage;			
3	Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi.... il sistema HACCP;			
4	"Wine & Food Pairing" principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino;			

## **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 prenoscenze 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 aggiornare 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:*

<p>PROVE SCRITTE</p>	<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> </ul>
----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <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:

	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(1,2,3,4) B	A,B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1,2,3,4)	A
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A1, A4, B2, C3, C6	A,B
Laboratorio di Cucina	A (1, 2, 3, 4)	A
Laboratorio Sala e Vendita	A (1, 2, 3, 4)	A
Lingua Francese	A (1, 2, 3, 4) B, C1	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 saranno considerati i seguenti elementi:

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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

CLASSE	4 B BES
Disc. economico-aziendali	<b>Buono Rosalba</b>
Francese	<b>Pinto Sonia</b>
Scienze motorie	<b>Colavolpe Antonio</b>
Inglese	<b>Di Filippo Laura</b>
Matematica	<b>Noschese Alfonso</b>
Italiano e Storia	<b>(Visentin Barbara)</b> <b>Iannone Miriana</b>
Lab. Enogastronomia settore Cucina	<b>D'Anna Gennaro</b>
Lab. Enogastronomia settore sala	<b>Di Flora Francesco</b>
Lab cucina copres. Sc. Alimentazione	<b>Apicella Antonio</b>
Scienza e cultura Alimentaz.	<b>Barone Maria</b>
Religione	<b>Lamberti Antonio</b>

**La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.**

Battipaglia, 30 Novembre 2023

Il Coordinatore Prof.ssa Miriana Iannone

