



# Istituto Statale Istruzione Superiore



**“LUIGI DE’ MEDICI”**

**Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)**

**Tel. 0815293222 - Fax 0815295420**

E-mail: [nais05800r@istruzione.it](mailto:nais05800r@istruzione.it) - [nais05800r@pec.istruzione.it](mailto:nais05800r@pec.istruzione.it)

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – sede Succ.le- Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

## PIANO FORMATIVO DI LAVORO

## DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**ANNO SCOLASTICO** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_

**SEZIONE** \_\_\_\_\_



### SITUAZIONE DI PARTENZA

### COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### GRUPPO INSEGNANTI:

	Disciplina	Docente
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		

**Coordinatore di classe** \_\_\_\_\_

**Segretario** \_\_\_\_\_





## Individuazione Alunni BES

Cognome e Nome	Problematiche riscontrate
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

## PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE I BIENNIO

Competenze professionali	Competenze chiave	Competenze di cittadinanza
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</li> <li>2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>3. 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>4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e</li> </ol>	<p>Imparare a imparare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Imparare a imparare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>Progettare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Comunicazione nella madrelingua</p>	<p>Comunicare comprendere e rappresentare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Comunicazione nelle lingue straniere</p>	
	<p>Competenza digitale</p>	
	<p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Collaborare e partecipare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Competenze sociali e civiche</p>		



servizi in relazione al contesto		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
	<p>Competenze in matematica e competenze base in scienze e tecnologia</p> <p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>Risolvere problemi</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Competenza digitale</p>	<p>Acquisire e interpretare l'informazione</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

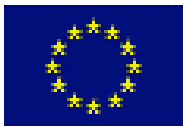


**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE II BIENNIO e V ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA**

Competenze professionali	Competenze chiave	Competenze di cittadinanza
<p>Alle sei competenze proprie del primo biennio si aggiungono quelle specifiche del secondo biennio e quinto anno:</p> <p>7. intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione</p>	<p>Imparare a imparare</p>	<p>Imparare a imparare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



<p>dei prodotti enogastronomici;</p> <p>8. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>9. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</p> <p>10. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>Progettare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Comunicazione nella madrelingua</p> <p>Comunicazione nelle lingue straniere</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Comunicare comprendere e rappresentare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Competenze sociali e civiche</p>	<p>Collaborare e partecipare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Competenze in matematica e competenze base in scienze e tecnologia</p> <p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>Risolvere problemi</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



	Competenza digitale	Acquisire e interpretare l'informazione <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE II BIENNIO e V ANNO**  
**SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA**

Competenze professionali	Competenze chiave	Competenze di cittadinanza
<p>Alle sei competenze proprie del primo biennio si aggiungono quelle specifiche del secondo biennio e quinto anno:</p> <p>7. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;</p> <p>8. adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;</p> <p>9. promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi dedicati, per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;</p> <p>10. sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p>	<p>Imparare a imparare</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Imparare a imparare</p> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>Progettare</p> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Comunicazione nella madrelingua</p> <p>Comunicazione nelle lingue straniere</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Comunicare comprendere e rappresentare</p> <hr/> <hr/> <hr/>









<p>quinto anno:</p> <p>7. svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;</p> <p>8. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>9. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</p> <p>10. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<p>Progettare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	Comunicazione nella madrelingua Comunicazione nelle lingue straniere Competenza digitale Consapevolezza ed espressione culturale	<p>Comunicare comprendere e rappresentare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	Competenze sociali e civiche	<p>Collaborare e partecipare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	Competenze in matematica e competenze base in scienze e tecnologia Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<p>Risolvere problemi</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p>



		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
	Competenza digitale	Acquisire e interpretare l'informazione <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO (INTERDISCIPLINARIETA')**

Allegare le Unità Di Apprendimento

**ALTRE ATTIVITÀ**

**Iniziative di accoglienza**

Tipologia	Insegnanti referenti nel CdC	Periodo

**Visite didattiche**

Tipologia	Insegnanti referenti nel CdC	Periodo

**Visite tecniche**

Tipologia	Insegnanti referenti nel CdC	Periodo



### Altre Iniziative

Tipologia	Insegnanti referenti nel CdC	Periodo

### VALUTAZIONE

**STRUMENTI DI VALUTAZIONE.** Partendo dal piano formativo disciplinare e dipartimentale, il CdC, indica le tipologie di verifica che intende proporre nel corso dell'anno scolastico.

Verifiche	Discipline
Verifiche orali	
Prove strutturate o semistrutturate	
Analisi testuale	
Tema - saggio (argomentativo)	
Risoluzione problemi	
Sviluppo progetti	
Relazioni	
Compiti di prestazione	

### RUBRICA DI VALUTAZIONE

Si utilizza quella ideata e redatta dai dipartimenti

Firma del Segretario

---

Firma del Coordinatore di classe

---

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof. Ing. Vincenzo Falco**  
*Firma autografa omessa*  
 ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n. 39/1993