|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | IPS "Vincenzo TeLESE"ISCHIA |  |
|  |  |
| RELAZIONE FINALE del CONSIGLIO di CLASSE |  |
| *Anno scolastico 2020/21* |  |
|  |  |
| CLASSE :  |  |
| **DESCRIZIONE della SITUAZIONE FINALE della CLASSE** |  |
| **Quadro classe**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Iscritti** | **Frequentanti** | **Ammessi** | **Non ammessi\*** | **Giudizi sospesi\*\*** |
|  |  |  | **0** | **0** |

**\*** riportare dettagliato giudizio di non ammissione\*\* indicare le materie |  |
| **OBIETTIVI COGNITIVI e FORMATIVI RAGGIUNTI** |  |
| Gli interventi educativi e didattici per tutti gli alunni sono stati finalizzati a recuperare e/o consolidare e/o potenziare:* Le abilità di base
* Gli interessi e curiosità individuale
* Il senso di responsabilità
* Il grado di autonomia
* Un razionale metodo di studio
* Lo spirito di collaborazione
* La fiducia di sé
* Obiettivi comuni e/o trasversali
* 1. sviluppo e potenziamento delle capacità di autocontrollo: comprendere che la propria libertà ha un limite in quella degli altri
* 2. potenziamento dell’autonomia nello studio
* 3. acquisizione delle abilità minime di progettazione professionale
* 4. Consolidamento della professionalità di base
* 5. autovalutazione
* 6. conoscenze, competenze e acquisizione della terminologia disciplinare

Il consiglio di classe ha inoltre individuato e perseguito i seguenti obiettivi trasversali alle diverse discipline:* Riconoscere i valori umani e sociali insiti nell’esperienza della vita comunitaria
* Sviluppare lo spirito di collaborazione nell’organizzazione delle varie attività
* Sviluppare adeguate capacità organizzative
* Acquisire le competenze professionali specifiche
* Saper programmare le proprie scelte di vita e di lavoro

**COMPETENZE (cancellare quello che non interessa e aggiungere quello che interessa)**1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti dolciari.
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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti.
8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
9. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
 |  |
| Alternanza scuola (per le classi in cui è prevista – modificare a piacimento del consiglio) |  |
| Tempi e modalità:Aziende CoinvolteNell’alternanza scuola-lavoro gli allievi hanno manifestato interesse ed impegno adeguati nelle attività pratiche previste dallo stage e il comportamento è stato sempre rispettoso degli obblighi formali richiesti.Competenze di base:* Conoscere l’organizzazione aziendale nel suo complesso, gli obiettivi del servizio di riferimento, le funzioni , la relativa struttura organizzativa
* Conoscere l’ evoluzione delle cucine tradizionali e del territorio
* Conoscere l’informatica di base
* Conoscere i principali diritti e doveri dei lavoratori
* Parlare e comprendere in lingue straniere, in particolare vocaboli ed espressioni idiomatiche relativi al servizio erogato e al contesto operativo
* Conoscere i sussidi normativi e legislativi del settore

Competenze trasversali* Adattarsi alle diverse situazioni
* Garantire stabilità delle prestazioni in situazioni di stress e di conflitto
* Sviluppare soluzioni creative con gusto estetico e abilità manuali
* Scelta consapevole e professionale dei prodotti

Competenze tecnico-professionali* Conoscere l’enogastronomia regionale : storia, cultura, tradizione
* Conoscere i principali prodotti regionali nella loro composizione (chimica,conservazione ..)
* Conoscere la normativa igienico sanitaria e di sicurezza del settore ( HACCP, L.626)
* Conoscere la modalità e gestione del servizio di cucina regionale e mediterranea
* Conoscere i principali termini di tecnica di sala e di ristorazione nella microlingua: francese
* Conoscere le principali tecniche di ricerca del lavoro (redazione di un curriculum, lettura di annunci….)
* Conoscenza e gestione dei processi produttivi con criteri di economicità ed efficienza
 |  |
| * Metodologia
 |  |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **metodi E STRATEGIE** |  | **Mezzi e strumenti** |
| * lezione frontale
* lavoro in coppie di aiuto
* lavoro di gruppo per fasce di livello
* lavoro di gruppo per fasce eterogenee
* brain storming
* problem solving
* discussione guidata
* attività laboratoriali

  |  | * Libri di test
* Testi didattici di supporto
* Stampa specialistica
* Schede predisposte dall’insegnante
* Drammatizzazione
* Computer
* Uscite sul territorio
* Sussidi audiovisi
* Esperimenti
 |

 |  |

**Verifiche e valutazioni (modificare e/o aggiungere ciò che si ritiene opportuno)**

**Strumenti per la verifica formativa**

Il C.d.c. ha individuato come strumenti adeguati per il controllo in itinere del processo di apprendimento:

correzione dei compiti;

controllo dei quaderni;

colloqui e interrogazioni;

prove strutturate e semistrutturate;

esercizi individuali e di gruppo;

discussioni guidate, esercitazioni svolte alla lavagna;

attività di laboratorio;

costruzione di scalette per la produzione orale.

**Strumenti per verifica sommativa**

prove orali individuali;

prove scritte strutturate e semistrutturate,

temi nelle quattro tipologie d'esame, riassunti, relazioni, -questionari.

relazioni e descrizioni di attività svolte

**Valutazione**

L’accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza ha accompagnato costantemente l’itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è stato effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si è proceduto alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati.

In sede di valutazione finale si è tenuto conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti.

Firma del Coordinatore