|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | IPS "Vincenzo TeLESE"  ISCHIA |  | |
|  | | |  |
| RELAZIONE FINALE del CONSIGLIO di CLASSE | | |  |
| *Anno scolastico 2021/22* | | |  |
|  | | |  |
| 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 Coinvolte  Nell’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