|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**“*Giovanni Marchitelli”*Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561*CHRH01000N@istruzione.it* *– CHRH01000N@pec.istruzione.it – www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it* | stemma ipssar |
|  |

|  |
| --- |
| DGR N. 840 del 20/10/2015Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012**Par FSC Regione Abruzzo**Cup F66J16000420002 |

 |  |

# RELAZIONE FINALE DEL PERCORSO TRIENNALE DI IeFP

**Anni scolastici: ………, …………, ……….**

**CLASSE …………**

## Qualifica:

* Operatore della ristorazione, preparazione pasti
* Operatore della ristorazione, preparazione pasti “opzione pasticceria”
* Operatore della ristorazione, Servizi di sala e bar
* Operatore ai servizi di promozione e accoglienza

### COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Docente Disciplina**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* **Coordinatore di classe: ……………………….**

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE AL TERMINE DELL’ANNO SCOLASTICO

* La classe è composta da:

n° \_\_ allievi maschi

n° \_\_ allievi femmine

* Presenti:

n° \_\_ allievi stranieri con piano didattico personalizzato (PDP)

n° \_\_ allievo H con piano educativo individualizzato (PEI)

n° \_\_ allievo DSA con piano didattico personalizzato (PDP)

* Frequenza:

…..

* Comportamento:

…….

* Interesse e partecipazione:

……….

* Impegno in classe e a casa:

…………

### Profilo della classe per livelli di competenza

Al termine dell’anno, si possono individuare le seguenti fasce di livello di competenza:

* **Fascia A** (avanzato: voto 8-10): gli alunni hanno una buona preparazione di base buone capacità di comprensione, buona autonomia, impegno costante ed interesse = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **Fascia B** (intermedio: voto 7): gli alunni hanno una discreta preparazione, impegno abbastanza costante = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **Fascia C** (base voto 6): gli alunni hanno una sufficiente preparazione, impegno ed interesse non sempre costanti = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **Fascia D** (non raggiunto voto 1-5): gli alunni hanno preparazione di base lacunosa, impegno non costante = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### PERCORSO DI IeFP REALIZZATO

La legge comunemente conosciuta come la “Buona Scuola” (legge n. 107 del 13 luglio 2015), all’articolo 1, commi 180 e 181, lett. d), ha previsto un’apposita delega legislativa sulla “revisione dei percorsi dell’istruzione professionale” e sul “raccordo” di questi ultimi con i percorsi della IeFP. In attuazione di tale delega, il Governo ha quindi proceduto all’approvazione del decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 (pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 16 maggio 2017).

Negli indirizzi di studio professionali viene aumentato il monte ore dedicato alle attività pratiche, di laboratorio e in alternanza presso le imprese, nonché la quota di flessibilità oraria a disposizione delle scuole per poter adattare meglio l’offerta formativa alla domanda del territorio e dei giovani stessi.

L’indirizzo del percorso IeFP realizzato è: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA. Per il quadro orario si fa riferimento al PTOF.

**Competenze area generale – triennio**

* utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
* stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
* utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
* utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
* padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento
* per le lingue (QCER)
* utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
* applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
* redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
* individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**Competenze specifiche**

***Indirizzo: Enogastronomia***

* Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
* Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti
* Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
* Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
* Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti
* Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche
* Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza
* Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

***Indirizzo: Prodotti dolciari artigianali e industriali***

* Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
* Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti
* Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
* Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
* Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti
* Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche
* Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza
* Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

***Indirizzo: Servizi di Sala e vendita***

* Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
* Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti
* Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
* Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
* Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti
* Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche
* Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza
* Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte

***Indirizzo: Accoglienza turistica***

* Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
* Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti
* Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
* Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
* Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti
* Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche
* Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza
* Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione
* Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte
* Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto Supervisione

**Insegnamento trasversale di educazione civica**

La legge 20 agosto 2019, n. 92 introduce l’insegnamento obbligatorio dell’Educazione civica nel primo e nel secondo ciclo d’istruzione per almeno 33 ore l’anno, a partire dall’anno scolastico 2020-2021, nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, avvalendosi eventualmente della quota di autonomia utile per modificare il curricolo. Le fonti normative (Legge 20 agosto 2019, n. 92, Decreto Ministeriale n.35 del 22 giugno 2020) prevedono l’insegnamento trasversale alle diverse materie, pur con voto unico distinto da quelli delle altre discipline. Nell’art. 2 della legge sopra citata si legge infatti che: ‘L'insegnamento trasversale dell'educazione civica è oggetto delle valutazioni periodiche e finali’.

Competenze da raggiungere:

* Perseguire il benessere fisico, psicologico, morale e sociale, a livello individuale e collettivo
* Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
* Partecipare in modo informato e consapevole al dibattito culturale
* Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile
* Agire da cittadini responsabili, partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità
* Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano
* Orientarsi nel contesto costituzionale e amministrativo del nostro Paese per esercitare diritti e doveri di cittadinanza
* individuare diritti, doveri, responsabilità di lavoratori e datori di lavoro, con particolare riferimento alla normativa sulla sicurezza
* Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
* Individuare i valori che ispirano le principali organizzazioni internazionali, i relativi organi e funzioni essenziali
* Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
* Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
* Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
* Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
* Perseguire in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell’azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

**UDA INTERDISCIPLINARI**

I percorsi didattici secondo il D.Lvo 61 del 13 aprile 2017 sono caratterizzati dalla progettazione interdisciplinare riguardante gli assi culturali. Sono organizzati sin dalla prima classe unità di apprendimento (UdA), utilizzando metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi relativi alle attività economiche di riferimento, con il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzativi.

**UDA svolte:**

……………………….

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

* **Stage e tirocini:**

…………………….

* **Progetto Manifestazioni (Apprendimento in situazione)**

…………………………..

* **Visite aziendali**

………………………

* **Interventi di esperti**

………………………

* **Progetti extracurriculari**

………………………

* **Partecipazione a concorsi**

……………………

* **Attivita’ in modalita’ digitale**

……………………

**OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE**

**Metodologia usata per raggiungere l’obiettivo**

Per raggiungere gli obiettivi prefissati sono stati usati i seguenti metodi:

* lezioni frontali e lezioni dialogiche, videolezioni in DDI
* mappe concettuali a supporto degli argomenti
* lezioni finalizzate all’individuazione dei nodi concettuali disciplinari
* avvio, anche sulla base delle griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti,
* all’attività di autovalutazione
* assegnazione dei compiti a casa adeguata ai carichi di lavoro
* lettura periodica dei quotidiani come momento interdisciplinare e di formazione alla cittadinanza europea
* attività di ascolto secondo consegna finalizzate al conseguimento di dati conoscitivi
* avvio alla consapevolezza degli errori commessi per imparare ad utilizzarli come risorsa per l’apprendimento
* centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento
* coerenza da parte del Consiglio di classe nella trasmissione dei messaggi agli studenti
* costante riferimento alla figura del coordinatore per verificare il conseguimento o meno degli obiettivi trasversali previsti

### Strumenti di osservazione

* discussioni periodiche relative allo sviluppo del percorso trasversale o verifiche formative orali in classe
* presentazione alla classe di lavori svolti individualmente, a coppie o in gruppo
* verifiche all’interno delle singole aree disciplinari, nei modi specificati all’interno delle
* rispettive programmazioni.

**Metodologia usata per il conseguimento delle competenze:**

* Didattica laboratoriale
* Alternanza scuola- lavoro
* Stage
* DDI

### Verifiche

* orali
* prove strutturate o semistrutturate (anche in DDI)
* analisi testuale
* prove pratiche
* tema, saggio argomentativo
* risoluzione dei problemi
* sviluppo progetti

### Valutazione

* **formativa:** per fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo procede nell'apprendimento e nell'assimilazione. Questa valutazione si colloca all'interno delle attività didattiche e concorre a determinare lo sviluppo successivo.
* **sommativa:** per rispondere all'esigenza di apprezzare le abilità degli allievi di utilizzare in modo sinergico capacità e conoscenze acquisite durante una parte significativa dell'itinerario di apprendimento.

Strumento di valutazione: griglia di valutazione del PTOF.

…………………, …………………….

 Il coordinatore di classe

 ………………………………………...