

***Ministero dell’Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio***

**I.P.S.S.E.O.A. “M. Buonarroti" – Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC “Pagliei” - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE** | |
| **CLASSE/INDIRIZZO:** |  |
| **ANNO SCOLASTICO:** |  |

**SITUAZIONE IN INGRESSO – OSSERVAZIONI SUI LIVELLI DI PARTENZA**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE** | |
| **INSEGNAMENTO:** | **DOCENTI:** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **RAPPRESENTANTI ALUNNI** | |
| **1.** | |
| **2.** | |
| **RAPPRESENTANTI DEI GENITORI** | |
| **1.** | |
| **2.** | |
| **COORDINATORE DI CLASSE:** |  |
| **SEGRETARIO:** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPPO CLASSE** | | | | | |
| ISCRITTI N. | | RIPETENTI N. | | TRASFERIMENTI N. | |
| M. | F. | M. | F. | M. | F. |
|  |  |  |  |  |  |
| ALUNNI CON CERTIFICAZIONE EX LEGE 104/92 | | DSA | | ALTRI BES | |
| N. | | N. | | N. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FASCE DI LIVELLO** | | |
| A:  (alta) | n. alunni: | hanno una buona preparazione di base, capacità di comprensione e dimostrano  autonomia, impegno e interesse. |
| B:  (media) | n. alunni: | hanno una discreta preparazione di base e impegno abbastanza costante. |
| C:  (medio- bassa) | n. alunni: | hanno una preparazione di base accettabile ma impegno ed interesse non sempre costanti o viceversa |
| D:  (bassa) | n. alunni: | hanno preparazione di base lacunosa, capacità scarse, impegno non costante e/o  interesse superficiale |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FONTI DI RILEVAZIONI DATI INIZIALI** | | | |
| ANALISI DEL CURRICOLO SCOLASTICO | INFORMAZIONI FORNITE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO  GRADO | TEST D’INGRESSO | OSSERVAZIONI SISTEMATICHE |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE Consiglio dell'Unione Europea** | |
| COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA   1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare le informazioni 9. Consapevolezza ed espressione culturale | COMPETENZE CHIAVE PER L’APPRENDIMENTO  PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea 22 maggio 2018)   1. competenza alfabetica funzionale; 2. competenza multilinguistica; 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. competenza digitale; 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; 6. competenza in materia di cittadinanza; 7. competenza imprenditoriale; 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE IN USCITA** | | | | |
| **AREA GENERALE** | | **AREA**  **PROFESSIONALIZZANTE** | | |
| COMPETENZA IN USCITA | RISULTATO DI APPRENDIMENTO  INTERMEDIO BIENNIO O TRIENNIO (Indicare la competenza intermedia da raggiungere) | COMPETENZA IN USCITA | RISULTATO DI APPRENDIMENTO  INTERMEDIO BIENNIO O TRIENNIO (Indicare la competenza intermedia da raggiungere) | |
| **1**: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali |  | **1**: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed  enogastronomiche. |  | |
| **2:** Utilizzare il patrimonio  lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali |  | **2**: Supportare la  pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione |  | |
| **3**: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del  tempo |  | **3**: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. |  |
| **4**: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro |  | **4**: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita  sostenibili e equilibrati |  |
| **5**: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro |  | **5**: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. |  |
| **6**: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali |  | **6**: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto  delle diverse culture, delle |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze  dietetiche. |  |
| **7**: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete |  | **7**: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in  Italy |  |
| **8**: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento |  | **8**: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il  web |  |
| **9:** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo |  | **9**: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.il web. |  |
| **10**: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi  produttivi e dei servizi |  | **10**: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing |  |
| **11**: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. |  | **11**: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio |  |
| **12**: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **UdA (per ogni UdA proposta ripetere la tabella sottostante)** | |
| ELEMENTII IDENTIFICATIVI |  |
| TITOLO |  |
| COMPETENZE TARGET DA PROMUOVERE |  |
| MONTE ORE COMPLESSIVO |  |
| INSEGNAMENTI COINVOLTI E SAPERI ESSENZIALI |  |
| COMPITO AUTENTICO DI REALTÀ |  |
| ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI |  |
| CRITERI ED ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE E  CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE |  |
| RUBRICA DI VALUTAZIONE  CONSEGNE PER GLI STUDENTI |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE GLI**  **APPRENDIMENTI** | | | |
| lezioni frontali  lezioni partecipate  lavori di gruppo/*cooperative learning*  esercitazioni  discussioni guidate  ricerche individuali e/o di gruppo  simulazioni di casi  role playing  flipped classroom | | sviluppi di progetti  LIM  libri di testo  riviste di settore/quotidiani  siti Internet  laboratorio di informatica  laboratorio di lingue  altro: | |
| **VERIFICHE SOMMATIVE**  ***(tipi di prove e numero medio per periodo)*** | | | |
|  | **N. prove primo periodo** | | **N. prove secondo periodo** |
| Interrogazioni |  | |  |
| Test/questionari |  | |  |
| Temi/trattazioni/saggi brevi |  | |  |
| Problemi/analisi di casi/presentazioni/progetti |  | |  |
| Altro (precisare) |  | |  |
|  | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE** | |
| Continuità ed impegno nella partecipazione, nello studio e nel lavoro scolastico  Livello delle conoscenze e delle abilità raggiunte rispetto alle condizioni di partenza  Assiduità alle lezioni (in senso quantitativo)  Attiva partecipazione al lavoro scolastico, apporto personale alla vita e alla crescita della classe (in senso qualitativo)  Rapporto leale e corretto nei confronti della scuola, dei compagni e degli insegnanti  Altro: | |
| **INTERVENTI DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO ED APPROFONDIMENTO** | |
| Corso di recupero  Sportello pomeridiano  Recupero, consolidamento ed approfondimento in itinere | Pausa didattica  Tutoraggio in classe  Studio autonomo  Altro (precisare) |

|  |
| --- |
| **PROGETTI DIDATTICI, VIAGGI D’ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Per le declinazioni delle competenze in conoscenze e abilità, per le griglie di valutazione si rimanda alle programmazioni disciplinari e alle programmazioni dei dipartimenti.

Luogo e data Il Coordinatore di Classe

Il Consiglio di classe

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