

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE I SEZ. B

DISCIPLINA: Enogastronomia settore cucina

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

2. La classe 1B è composta da 19 alunni di cui 2 non frequentanti, il gruppo classe si presenta eterogeneo nelle capacità, nell'interesse, nella partecipazione e nel profitto. Alcuni hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo, altri hanno partecipato in maniera discontinua. Gli allievi che hanno partecipato con le loro osservazioni e interventi che hanno contribuito in modo positivo al lavoro svolto in classe. Soltanto alcuni alunni hanno mostrato scarsa partecipazione nonostante i continui solleciti.
3. L'impegno per alcuni è stato discontinuo, la maggior parte della classe invece è stata costante durante l'anno scolastico.

4. METODO DI STUDIO:

5. Il metodo di studio acquisito per buona parte degli alunni risulta autonomo e corretto, pronto alla soluzione dei casi pratici proposti.

1. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

2. Durante l'anno la progressione nell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si può ritenere positiva. Infine per ciò che attiene la valutazione, oltre al rendimento di ogni singolo alunno si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impiego profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso, è fondato motivo di ritenere che buona degli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione accettabile.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo, realizzando e utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili. Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad ogni un reparto, controllare con efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, dalle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare. Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata quantità tra la creatività e la standardizzazione.

2. STRATEGIE DIDATTICHE: Problem solving, Brainstorming, mappe concettuali, Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Simulazione ,

3. Soluzione di casi, Ricerca guidata,

4. Metodo induttivo e deduttivo.

5. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

6. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE: caso pratico, verifica pratica, verifica orale.

7.

8. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Dopo il primo quadrimestre un intervento di ripasso in itinere

9. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo-” Protagonisti in cucina corso di enogastronomia secondo biennio e per il quinto anno” casa editrice giunti t.v.p. editori;

Riviste specializzate;

Classroom con lezioni e video ;

Laboratorio di cucina .

10. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Erice, 05/06/2025