IIS Nelson Mandela

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE 5^

ARTICOLATA SERALE

INDIRIZZI: "SERVIZI SOCIO-SANITARI"
"ENOGASTRONOMICO"

ANNO SCOLASTICO 2020-21

SOMMARIO

Sezione A 3
L'Istituto Nelson Mandela 3
Traguardi in uscita 3
Didattica digitale integrata (ddi) 5
Piano orario 8
Elenco degli alunni 9
Composizione del consiglio di classe 9
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali 10
Strumenti, laboratori e materiali 12
Nuclei interdisciplinari 14
Verifiche e valutazioni 18
Elementi e criteri per la valutazione finale 23
Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato 24
Attività Integrative 25
Attività integrative specifiche per le competenze di cittadinanza 25
Interventi di recupero 29
Valutazione e crediti 29
Profilo in uscita 31
Risultati di apprendimento dell'area comune 31
Competenze dell'area comune 32
Competenze dell'area umanistica 32
Competenze dell'area scientifica 33
Competenze dell'area tecnico-professionale 33
Sezione B 35
Esperienze di alternanza scuola-lavoro 35
Sezione C 36
Programmazione delle discipline 36

Italiano....37
Storia....41
Matematica....45
lingua inglese....48
lingua francese S.S. 56
Lingua Francese ENO....60
Psicologia Generale Ed Applicata 64
Diritto E Legislazione Socio-Sanitaria....69
Tecnica Amministrativa Ed Economia Sociale....73
Igiene e Cultura Medico-Sanitaria....76
Diritto E Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva....80
Laboratorio Di Servizi Enog. Settore Cucina....83
Laboratorio Di Servizi Enog. Settore Sala E Vendita 85
Scienze E Cultura Degli Alimenti....89
Educazione Civica 92

La relazione dettagliata sulla classe, unitamente ai documenti relativi a situazioni particolari degli alunni (diversamente abili, DSA, BES), elaborati da discutere durante il colloquio assegnati agli studenti, Testi di italiano, Nuclei fondanti e materiali, PCTO, costituiscono allegati al presente documento e saranno consegnati direttamente al presidente della commissione d'esame.

Sezione A

L'ISTITUTO NELSON MANDELA

L'Istituto di Istruzione Tecnica e Professionale di Castelnovo ne' Monti individua come nucleo portante del suo intervento il prendersi cura (take care). Ha cura degli studenti garantendo loro condizioni che favoriscano lo star bene fisico e psicologico. Ogni studente è accolto e accompagnato nel suo percorso scolastico, in modo particolare e con più ampiezza di mezzi e interventi la scuola si attiva nei confronti degli alunni diversamente abili o con segnalazioni di DSA (Disturbi Specifici di Apprendimento). L'Istituto "Nelson Mandela" si propone di sviluppare negli alunni il senso di professionalità in relazione all'ambito specifico di cui intendono prendersi cura: cura della nostra terra, dei suoi frutti, delle sue tipicità, delle sue tradizioni e delle sue comunità (B1); cura di ogni persona, basata sull'attenzione alla relazione, sul rispetto e sull'accettazione incondizionata, fondamento di ogni intervento in ambito sociale e sanitario (B2); cura del cibo e dei diversi significati a cui esso rimanda, alle sue valenze psicologiche, relazionali e affettive (B3); cura degli strumenti, dei congegni e delle macchine di cui l'uomo ha sempre più bisogno (C2); cura della bellezza, delle testimonianze del passato, delle realizzazioni artistiche e dei saperi insiti nei paesaggi naturali e antropici che ci circondano (indirizzo del Turismo).

TRAGUARDI IN USCITA

B2 – indirizzo "Servizi socio-sanitari"

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Servizi socio-sanitari"possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventiadeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per lapromozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorioattraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;

- rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture;

- intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale;

- applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;

- organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone,comunità e fasce deboli;

- interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati diintervento;

- individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici eigienico-sanitari della vita quotidiana;

- utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità delservizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione dellerisorse.

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi perl'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenzetecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia edell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo diorganizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, diristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni diqualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionaleorientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

- comunicare in almeno due lingue straniere;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare ilpatrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali delterritorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e divendita" e "Accoglienza turistica".

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenirenella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione epresentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivopromuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando lenuove tendenze enogastronomiche.

Didattica digitale integrata (ddi)

Nella consapevolezza che nulla può sostituire appieno ciò che avviene in presenza in una classe, grazie al lavoro, all'entusiasmo ed alla sperimentazione nonché alla ricerca/azione di tutti i docenti, si è dato vita ad un "ambiente di apprendimento" di didattica digitale integrata (DDI), utilizzato a sostegno dei processi di insegnamento/apprendimento modificati a causa della sospensione didattica per COVID 19.

La **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA** ha iniziatoad esplicitarsi dal 28 ottobre 2020 per far fronte alla riduzione parziale e totale della didattica in presenza disposta dai vari provvedimenti ministeriali e regionali. La riduzione al 50% della didattica in presenza si è attuata con l'alternarsi settimanalmente dei gruppi. E' sempre stata

assicurata una lezione settimanale in presenza per attività di laboratorio. Agli studenti BES, spesso accompagnati da altri studenti, è stata offerta la possibilità di partecipare in presenza due o tre mattine la settimana o anche in misura superiore qualora il CdC lo ritenesse opportuno e vi fosse una richiesta da parte degli stessi studenti o delle famiglie.

La DDI si è sviluppata attraverso:

- Il collegamento diretto o indiretto, immediato o differito, attraverso videoconferenze, video-lezioni, chat di gruppo, utilizzando l'applicazione **Meet** di **GSuite** di Google.
- La trasmissione ragionata di materiali didattici, attraverso il caricamento degli stessi sulla piattaforma digitale **Classroom** della **Gsuite di Google**;
- L'impiego del **Registro di Classe** in tutte le sue funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica, con successiva rielaborazione e discussione operata direttamente o indirettamente con il docente

Le attività in DDI si sono svolte attraverso la piattaforma **Classroom**della **Gsuite**di **Google** e del **Registro Elettronico**, che assicura anche l'unitarietà dell'azione didattica dell'Istituto.

Nella realizzazione della Didattica Digitale Integrata sono stati rispettate i seguenti punti:

PRINCIPI

- Assicurare a tutti gli studenti la fruibilità della DDI e delle informazioni per il relativo accesso; a tal proposito l'Istituto si è fatto carico di fornire ad ogni studente che ne avesse fatto richiesta una scheda SIM con traffico internet illimitato e un PC o Tablet.
- Garantire formalmente e nei contenuti l'azione didattica dei docenti inserita nel quadro istituzionale;
- Garantire un'accurata informazione a studenti e famiglie sui tempi, sulle modalità di svolgimento di esercitazioni e di prove svolte a distanza. L'informazione alle famiglie è garantita tramite il Registro elettronico

CONTENUTI

- I contenuti sono quelli previsti dal piano di lavoro di ogni singolo docente per ogni singola materia, anche in DDI

TEMPI

- Sono stati attivati sia **interventi asincroni** (caricamento di lezioni registrate e materiali) che in modalità **sincrona** con la classe al completo collegata contemporaneamente con il docente secondo l'orario previsto dall'Istituto

VALUTAZIONE

- Come già sottolineato, si è data **prevalenza della valutazione formativa** rispetto alla valutazione sommativa, così come peraltro suggerito dalle circolari ministeriali

Al fine di costruire un ambiente di apprendimento valido sia per i docenti che per gli studenti, il Consiglio di Classe ha condiviso con gli studenti alcune regole, in particolare agli studenti è stato raccomandato di:

- Affrontare la DDI seriamente e con impegno sottolineando le opportunità che questo tipo di didattica può fornire loro anche in un prossimo futuro
- Puntualità
- Rispetto dei compagni e del docente, nonché dall'ambiente digitale
- Mantenere le telecamere accese
- Partecipare attivamente alle lezioni a distanza

A studenti e docenti che ne fossero sprovvisti sono stati forniti PC e Tablet per la connessione.

PIANO ORARIO

B2 – indirizzo "Servizi socio-sanitari"

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienze umane e sociali	132	132			
di cui in compresenza	*66**				
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	66				
di cui in compresenza	*33**				
Educazione musicale		66			
di cui in compresenza		*33**			
Metodologie operative	66**	66**	99**		
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Igiene e cultura medico-sanitaria			132	132	132
Psicologia generale ed applicata			132	165	165
Diritto e legislazione socio-sanitaria			99	99	99
Tecnica amministrativa ed economia sociale				66	66
Ore totali	396	396	561	561	561
di cui in compresenza	*132**				

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**

ELENCO DEGLI ALUNNI

N°	**10 ALUNNI**	**CORSO ENOGASTRONOMIA**
N°	**5 ALUNNI**	**CORSO SOCIO SANITARIO**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITA' CON ANNI PRECEDENTI
Italiano	Favali Matteo	Si	Si (3^-4^)
Storia	Favali Matteo	Si	Si (3^-4^)
Matematica	Grella Fiorella	Si	No
Lingua Inglese	Truppi Alessandra	Si	No
Lingua Francese	Goussot Enrico	No	No
Psicologia generale ed applicata	Ferraioli Lucia	Si	No
Diritto e legislazione socio-sanitaria	Bigi Loredana	No	No
Tecnica amministrativa ed economia sociale	Droghini Giuseppe	Si	No
Igiene e cultura medico-sanitaria	Cherubini Martina	Si	No
Diritto e tecnica amministrativa della str. ric.	Droghini Giuseppe	Si	No
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Peluso Giuseppe	Si	No

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Casali Lisa	No	No
Scienze e cultura dell'alimentazione	Salese Mariarosa	Si	No

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Per quanto concerne le metodologie didattiche adoperate nella pluriclasse serale si veda la tabella seguente:

METODI DIDATTICI UTILIZZATI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Psicologia	Diritto e leg. Soc.san.	Tecn. Amm.	Igiene	Cucina	Sala	Alimentazione	Diritto e tecn. Amm.
Lezione frontale	**X**	**X**	**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Lezione dialogata	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Dibattito in classe	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**X**	**X**	**X**		
Esercitazioni individuali in classe			**X**	**X**	**X**			**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Esercitazioni a coppie in classe	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**X**		**X**	**X**		**X**

Esercitazioni per piccoli gruppi in classe	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	
Esercitazioni grafiche e pratiche					X					X	X		
Lezione seguita da esercizi applicativi	X	X			X		X	X				X	X
Problemsolving				X	X	X	X	X	X	X	X		X
Brain storming			X	X	X		X	X	X	X	X		X

Durante il corso si è prestata attenzione allo sviluppo di una didattica personalizzata per ogni studente: il corpo docenti ha sempre avuto come obiettivo quello di andare incontro alle esigenze didattiche dei singoli studenti-lavoratori, e ciò si è tradotto in una attenzione particolare riservata all'approfondimento di quelle che sono i nuclei fondanti di ogni disciplina. Dato ilX carattere particolare della pluriclasse il Consiglio di classe ha ritenuto opportuno lavorare sulle lacune degli allievi e delle allieve cercando allo stesso tempo di insistere sulle competenze già possedute dagli stessi. Purtroppo le attività extra-

curricolari in un corso così strutturato non potevano che essere accantonare per poter favorire appunto l'assimilazione di concetti base e lo sviluppo di competenze basilari per ogni disciplina.

Durante tutto l'anno si sono svolti momenti di recupero delle lacune pregresse e al termine del primo trimestre le lezioni sono state sospese per un periodo di due settimane per consentire ad ogni studente e studentessa di colmare tali lacune.

Per quanto riguarda gli strumenti didattici utilizzati si veda la tabella seguente:

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Psicologia	Diritto e leg. Soc.san.	Tecn. Amm.	Igiene	Cucina	Sala	Alimentazione	Diritto e tecn. Amm.
MATERIALI													
Libri di testo					**X**	**X**		**X**		**X**	**X**		**X**
Altri testi	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Dispense	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Internet	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**X**
Software didattici													
LABORATORI													
Laboratorio di informatica													
Laboratorio musicale													
Laboratorio multimediale													
Laboratorio di fisica/chimica/scienze													
Laboratorio di cucina										**X**			

Sala bar/ ristorante											**X**		
Atelier													
Officina													
Serra/ azienda agraria													
Aula video	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**						
Aula disegno													
Palestra													
STRUMENTI													
Registratore audio													
Videoproiettore	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		**X**	**X**		**X**	
Televisore e videoregistratore	**X**	**X**		**X**									

NUCLEI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

B2 – indirizzo "Servizi Socio-sanitari"

n°	TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTO TRATTATO
1	I minori	Igiene e cultura med. San.	Epilessia
		Psicologia	L'intervento sui minori e sui nuclei familiari
		Inglese	I disturbi alimentari
		Storia	Il lavoro minorile
		Italiano	Verga e la condizione minorile
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Welfare-il sistema sanitario
2	Senescenza e principali patologie collegate	Igiene e cultura med. San.	Senescenza e principali patologie
		Psicologia	L'intervento sugli anziani: i vari trattamenti
		Inglese	La depressione
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Welfare-Le pensioni
3	La comunicazione	Igiene e cultura med. San.	Strumenti per rilevare l'indagine sanitaria
		Psicologia	Gli strumenti e le abilità dell'operatore socio-sanitario
		Inglese	Bullismo e cyber-bullismo
		Storia	La propaganda fascista

		Italiano	Pirandello: la maschera e l'incomunicabilità
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Il curriculum vitae e la fase di selezione
4	L'organizzazione del sistema sanitario nazionale	Igiene e cultura med. San.	Figure professionali che operano nei servizi sociosanitari: qualifiche, competenze e ambiti di intervento
		Psicologia	I servizi a disposizione delle persone con disagio psichico
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	La legge 104/92
		Storia	Il Dopoguerra
		Italiano	Pirandello e Ungaretti
		Inglese	Job roles in ADULT SOCIAL CARE
5	La disabilità	Igiene e cultura med. San.	Definizione, Tipologie e cause delle disabilità: esempi di disabilità fisica e psichica e interventi
		Psicologia	L'intervento sui soggetti diversamente abili e la gestione del comportamento problema
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Il Welfare State
		Storia	La crisi del '29 e il New Deal (protezionismo vs Liberismo)
		Inglese	Learning disabilities
6	La demenza	Igiene e cultura med. San.	Cause organiche delle

			demenze
		Psicologia	Le terapie per contrastare le demenze senili
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Gli enti del Terzo settore
		Italiano	Italo Svevo
		Inglese	Normalmemoryloss vs dementia

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

n°	TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTO TRATTATO
1	H.A.C.C.P. e legge 81/08	Scienze dell'alimentazione	H.A.C.C.P.
		Cucina	H.A.C.C.P. e legge 81/08: la sicurezza sui luoghi di lavoro
		Inglese	Igiene personale in cucina
		Sala e vendita	H.A.C.C.P. e legge 81/08: la sicurezza sui luoghi di lavoro
2	Sistemi e marchi di qualità	Scienze dell'alimentazione	I marchi di qualità
		Sala e vendita	I marchi di qualità dei vini
		Cucina	I marchi di qualità
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	I marchi di qualità

		Italiano	Gabriele D'Annunzio
		Storia	Il fascismo
3	Gamme di prodotti	Scienze dell'alimentazione	La dieta mediterranea
		Cucina	Gamme di prodotti e la dieta mediterranea
		Inglese	La dieta mediterranea
		Storia	La Seconda Guerra Mondiale
		Italiano	Verga e la cultura mediterranea
4	Catering e Banqueting	Scienze dell'alimentazione	Diete nelle diverse condizioni fisiologiche
		Cucina	Catering e Banqueting
		Sala e Vendita	Catering e Banqueting
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	Il contratto di catering e banqueting
		Inglese	Banquets and buffets
5	Prodotti a Km 0	Sala e Vendita	Ristorazione a Km 0
		Cucina	Ristorazione a Km 0
		Inglese	Ristorazione a Km 0
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	Il turismo e lo Slow Food
6	Qualità degli alimenti	Scienze dell'alimentazione	Le malattie trasmesse dagli alimenti
		Cucina	La qualità degli alimenti
		Inglese	Allergie e intolleranze
		Italiano	Giuseppe Ungaretti
		Storia	La prima guerra mondiale

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Psicologia	Diritto e leg. Soc.san.	Tecn. Amm.	Igiene	Cucina	Sala	Alimentazione	Diritto e tecn. Amm.
PROVE TRADIZIONALI													
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Esercizi di traduzione													
Verifiche orali	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Temi/produzione di testi	**X**	**X**					**X**					**X**	
Analisi del testo letterario	**X**												
PROVE SEMI-STRUTTURATE													
Analisi del testo argomentativo	**X**												
Attività di ricerca		**X**	**X**	**X**		**X**	**X**		**X**	**X**	**X**		
Riassunti e relazioni	**X**	**X**	**X**								**X**		
Questionari	**X**	**X**	**X**	**X**					**X**	**X**		**X**	

Problemsolving				X	X	X	X	X	X	X	X		X
PROVE STRUTTURATE													
Test a scelta multipla		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Brani da completare ("cloze")		X	X	X			X				X		
Corrispondenze		X	X	X			X			X			
Questionari a risposta chiusa		X	X	X		X			X	X	X	X	
Quesiti vero/falso		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
ALTRE TIPOLOGIE													
Esercizi di grammatica			X	X									
Simulazioni	X	X		X	X					X	X	X	
Esperienze di laboratorio				X						X	X		
Esercizi e test motori					X								

VALUTAZIONE

La valutazione degli alunni tiene conto di numerosi e molteplici fattori, tra cui principalmente:

- ✓ La capacità dello studente di applicare in contesti reali e/o laboratoriali le competenze acquisite
- ✓ La capacità degli studenti di saper costruire una sintesi tra saperi teorici ed abilità pratiche

Definizione di fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti parametri individuati da Consiglio di classe:

- ✓ Situazione di partenza di ogni alunno
- ✓ Impegno mostrato nello studio
- ✓ Acquisizione di un valido metodo di studio e delle conoscenze e competenze specifiche delle discipline
- ✓ Capacità di sapersi esprimere con linguaggio appropriato.

Definizione dei criteri di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza ed abilità conseguiti

La valutazione è stata effettuata in base ai voti ricavati con i metodi di verifica descritti, tenendo conto di tutti gli elementi che possono caratterizzare il profitto degli allievi. Per passare dalla misurazione alla valutazione, si fa riferimento alla seguente griglia:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE			
CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	LIV.
Valutazione formativa			
Partecipazione	Partecipazione attiva e regolare alle attività disciplinari	L'alunno partecipa attivamente, con regolarità e in modo adeguato a tutte le attività proposte	9-10
		L'alunno partecipa con regolarità alle attività proposte	7-8
		L'alunno partecipa sufficientemente alle attività proposte	6
		L'alunno partecipa saltuariamente alle attività	5
		L'alunno non partecipa alle attività	1-4
Collaborazione e cooperazione	Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno è capace di lavorare in maniera collaborativa e svolge la funzione di facilitatore per l'apprendimento nel gruppo dei pari	9-10
		L'alunno rispetta dinamiche e regole condivise di gruppo; collabora, se richiesto, con i compagni di classe per le attività proposte	7-8
		L'alunno partecipa alle attività di gruppo non sempre adeguatamente	6
		L'alunno mostra un atteggiamento collaborativo solo se sollecitato	5
		L'alunno mostra scarso interesse per le attività collaborative	1-4
Autonomia	Esecuzione autonoma delle consegne e capacità di problem solving	L'alunno è puntuale, propositivo e ben organizzato nello svolgimento delle attività; di fronte a situazioni inedite mostra capacità di problem solving	9-10
		L'alunno è organizzato e autonomo nello svolgimento delle attività; non sempre mostra capacità di problem solving	7-8
		L'alunno è autonomo, ma non sempre ben organizzato, nello svolgimento delle attività	6
		L'alunno necessita di supporto nello svolgimento delle attività	5
		L'alunno necessita di supporto nell'organizzazione del materiale e nello svolgimento delle attività	1-4
Interazione nella comunicazione e utilizzo degli strumenti digitali	Capacità di comunicare efficacemente in funzione della situazione, anche attraverso gli strumenti digitali	L'alunno interagisce in maniera rispettosa e propositiva; usa sempre in modo appropriato al contesto gli strumenti digitali	9-10
		L'alunno interagisce autonomamente e con rispetto; usa in modo adeguato gli strumenti digitali	7-8
		L'alunno necessita di sollecitazioni nell'interazione e usa in modo sufficientemente adeguato gli strumenti digitali	6
		L'alunno interagisce parzialmente e solo se coadiuvato; usa in modo non sempre adeguato gli strumenti digitali	5
		L'alunno non mostra interesse per l'interazione comunicativa; non utilizza gli strumenti digitali	1-4

Valutazione sommativa			
Conoscenze disciplinari	Conoscenza e approfondimento dei contenuti disciplinari	Padroneggia un elevato numero di contenuti puntuali e approfonditi	9-10
		Conosce un buon numero di contenuti	7-8
		Conosce i contenuti essenziali della disciplina	6
		Ha conoscenze superficiali e frammentarie dei contenuti essenziali della Disciplina	5
		Ha conoscenze gravemente lacunose e frammentarie o errate dei contenuti essenziali della disciplina	1-4
Competenze disciplinari	Capacità di esposizione	Espone in modo autonomo e ricco sul piano lessicale e sintattico ed è capace di utilizzare gli specifici registri linguistici	9-10
		Espone in modo chiaro e scorrevole, anche se non sempre con l'utilizzo del lessico Specifico	7-8
		Espone in modo accettabile sul piano lessicale ed è capace di comunicare i contenuti essenziali	6
		Espone in modo carente sul piano lessicale e/o dei contenuti	5
		Espone in modo inefficace e/o confuso e non è capace di comunicare i contenuti Richiesti	1-4
	Comprensione e applicazione	Comprende in modo autonomo e completo ed è capace di contributi personali	9-10
		Comprende in modo corretto e consapevole; l'applicazione è valida e senza errori	7-8
		Comprende in modo complessivamente corretto; l'applicazione è lenta e meccanica	6
		Comprende in modo parziale; l'applicazione è insicura e incompleta	5
		Comprende con molta fatica o in modo scorretto; l'applicazione è limitata a qualche singolo aspetto isolato e marginale	1-4
	Analisi e sintesi	Stabilisce relazioni complesse, anche di tipo interdisciplinare, sintetizza efficacemente ed è in grado di compiere valutazioni critiche autonome	9-10
		Ordina i dati in modo chiaro, imposta analisi e sintesi in modo autonomo o guidato	7-8
		Ordina i dati e coglie i nessi in modo elementare ed è in grado di produrre semplici Sintesi	6
		Ordina i dati in modo confuso; coglie solo parzialmente i nessi problematici e opera analisi e sintesi non sempre adeguate	5
		Non ordina i dati e ne confonde gli elementi costitutivi, non perviene ad analisi e sintesi accettabili	1-4

VALUTAZIONE FINALE					
VALUTAZIONE FORMATIVA			VALUTAZIONE SOMMATIVA		
CRITERI	INDICATORI	LIVELLI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI
PARTECIPAZIONE	Partecipazione attiva e regolare alle attività disciplinari		CONOSCENZE DISCIPINARI	Conoscenza e approfondimento dei contenuti disciplinari	
COLLABORAZIONE E COOPERAZIONE	Capacità di lavorare in gruppo		COMPETENZE DISCIPLINARI	Capacità di esposizione	
				Comprensione e applicazione	
				Analisi e sintesi	
AUTONOMIA	Esecuzione autonoma delle consegne e capacità di problem solving		TOTALE VALUTAZIONE SOMMATIVA (TOTALE : 4)		
INTERAZIONE NELLA COMUNICAZIONE E UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DIGITALI	Capacità di comunicare efficacemente in funzione della situazione, anche attraverso gli strumenti digitali				
TOTALE VALUTAZIONE FORMATIVA (TOTALE : 4)					
VALUTAZIONE FINALE = VALUTAZIONE FORMATIVA + VALUTAZIONE SOMMATIVA : 2					

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- ✓ Comportamento(si veda griglia a piè di pagina)
- ✓ Livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso
- ✓ Risultati delle prove e i lavori prodotti
- ✓ Osservazioni relative alle competenze trasversali
- ✓ Livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- ✓ Interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe
- ✓ Impegno e la costanza nello studio, autonomia, ordine, cura e capacità organizzative

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta:

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA (DURANTE LA DDI)						
CRITERI	INDICATORI	Assente (1-4)	Carente (5-6)	Livello base (7-8)	Livello interm. (9)	Livello elev. (10)
Partecipazione	1. Accede alle piattaforme per la didattica a distanza (Google Suite)					
	2. Partecipa regolarmente alle attività					
	3. Svolge e consegna puntualmente i compiti assegnati anche attraverso utilizzo di mail, Google Moduli e apposita sezione di Classroom					
	4. E' puntuale e regolare nella frequenza e visibile durante le attività sincrone					
	5. Utilizza correttamente e in modo riservato l'account istituzionale					
Collaborazione e cooperazione	1. Rispetta le dinamiche e le regole di lavoro nello svolgimento delle attività e dei lavori di gruppo					
	2. Informa e supporta i compagni in modalità peer to peer nell'apprendimento e nelle competenze digitali					
	3. Si adatta al mutato contesto educativo					
	4. Dimostra atteggiamento positivo e corretto durante l'interazione didattica anche a distanza					
	5. Rispetta il Regolamento di Istituto e della DDI					
Autonomia	1. Esegue le consegne in modo autonomo					
	2. Dimostra spirito di iniziativa e capacità di personale rielaborazione dei materiali/attività proposte					
	3. Riesce ad organizzarsi per lo svolgimento delle diverse attività (elaborati, studio individuale, video-lezioni ecc...)					
	4. Mostra capacità di problem solving anche nell'utilizzo degli strumenti digitali					
	5. Comprende le attività e le consegna richieste					
Competenze comunicative	1. Rispetta le modalità operative e i tempi stabiliti dal docente					
	2. Si mostra disponibile al dialogo educativo e al confronto					
	3. Ascolta e si confronta rispettando le opinioni altrui					
	4. Rispetta la netiquette durante le attività sincrone e asincrone					

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Perciò il Consiglio di classe ha informato gli studenti delle direttive e delle norme indicate nell' *Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021* pubblicata in data 03/03/2021. Il CdC ha inoltre rese note le norme previste dall'art.17 del D.Lgs. 62/17, dal D.M. 37/19 e O.M. 205/19; è stato quindi illustrato agli studenti cosa accerterà il colloquio d'esame, così come descritto nella sopraccitata Ordinanza:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

Inoltre, si precisa che il colloquio d'esame (D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323) tenderà ad accertare:

- ✓ La padronanza della lingua
- ✓ La capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione
- ✓ La capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti

Il Consiglio di classe svolgerà una **simulazione del Colloquio**, così come previsto dall'Ordinanza, per ogni studente della classe. Le simulazioni si svolgeranno in data 24 maggio per l'indirizzo Servizi Socio – Sanitari e il 27 maggio 2021 per l'indirizzo Enogastronomia.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Data la peculiarità del corso, strutturato in pluriclasse, non si sono svolte attività integrative.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER LE COMPETENZE DI CITTADINANZA

ARGOMENTO	**DESCRIZIONE**	**N. ORE**	**ADESIONI**
Origine storiche della Costituzione	La nascita della Costituzione italiana come risposta alla dittatura e alla guerra: la scelta del popolo italiano di dare all'Italia un assetto fondato su solide basi democratiche, animata dai principi di tolleranza, uguaglianza e libertà, ha rappresentato un netto rifiuto del potere autoritario.	1	5^ Serale (socio sanitari e enogastronomico)
Norme che disciplinano l'organizzazione dello Stato	La struttura dello Stato secondo la Costituzione: "Unità e decentramento". Repubblica, organi per il funzionamento dello Stato: Organi attivi, organi consultivi e di controllo. Concetti e funzioni del Parlamento, Governo, Magistratura, Presidente della Repubblica e Corte Costituzionale.	6	5^ Serale (socio sanitario)
Struttura e caratteri della Costituzione	Il testo costituzionale è una sintesi delle diverse correnti di pensiero (liberale, democratica, cristiano-sociale, socialista) presenti in seno all'Assemblea costituente. I	1	5^ Serale

	caratteri della legge fondamentale (votata, compromissoria, democratica, lunga, rigida e programmatica) individuano la matrice comune delle diverse ideologie presenti: l'Italia doveva essere una Repubblica unitaria, democratica e antifascista, fondata sulla sovranità popolare.		
I principi fondamentali della Costituzione (artt. 1-12) e le principali libertà garantite	Le linee guida della Carta Costituzionale: gli aspetti fondanti della Repubblica sono presenti nei principi fondamentali (i diritti inviolabili, l'uguaglianza formale e sostanziale, la sovranità popolare, il principio lavorista, il solidarismo e il pluralismo, il principio autonomista e l'unità della Repubblica, il ripudio della guerra...). Il ruolo e l'importanza delle libertà fondamentali sono garantite dalla Costituzione (la libertà personale, di domicilio, di comunicazione, di associazione)	2	5^ Serale (enogastronomico e sociale)
Il rispetto delle norme giuridiche e l'importanza di "vivere la legalità".	Il rispetto delle regole da parte dei cittadini come espressione di un patto sociale nell'interesse singolo e collettivo per non danneggiare se stessi e l'intera collettività. Il principio della legalità e del buon andamento della pubblica amministrazione (art. 97 cost): la scelta della legalità come strumento per vivere in sicurezza e	2	5^ Sociosanitario ed enogastronomico

	serenità.		
La tutela costituzionale della salute (art. 32 Cost.)	La salute come diritto fondamentale dell'individuo e della collettività: la tutela della salute ed il dovere dello Stato di garantire cure agli indigenti attua i principi fondamentali della Costituzione, quali la solidarietà (art. 2) e l'uguaglianza sostanziale (art. 3)	2	5^ Sociosanitario
T.S.O.	La tutela della salute mentale con particolare riguardo ai casi in cui è necessario un trattamento sanitario obbligatorio anche contro la volontà del soggetto	1	5^ Sociosanitario
Art.1 Legge 81/2014	Le residenze per l'esecuzione delle misure di sicurezza.	1	5^ Sociosanitario
La ludopatia	Gli interventi normativi per prevenire la dipendenza dal gioco d'azzardo	1	5^ Sociosanitario
Maltrattamento minorile e la giustizia	Il compito del tribunale dei minorenni. I giudici onorari. I compiti del tribunale ordinario	1	5^ Sociosanitario
Collocamento mirato e art. 38 della Costituzione	Il collocamento lavorativo dei disabili alla luce del dettato costituzionale	2	5^ Sociosanitario
Il Welfare State	Nascita dello stato Sociale: Assistenza, Previdenza e Legislazione sociale del lavoro. Il reddito di cittadinanza.	6	5^ Sociosanitario
Il Cyberbullismo e l'utilizzo	La "cittadinanza digitale": l'importanza delle regole da	1	5^ Sociosanitario

consapevole delle tecnologie digitali.	rispettare per comportarsi correttamente online. L'affermazione dei principi di buona convivenza su internet come lotta alle forme di cyberbullismo (il cd. galateo della rete)		
Lavoro di gruppo su Cittadinanza e Costituzione	Lavoro di gruppo in aula e a casa sulla tematica "Cittadinanza e Costituzione", svolto dagli alunni per collegare gli articoli della costituzione Italiana alle principali tematiche/moduli svolti in aula durante l'anno scolastico.	4	5^ Sociosanitario ed enogastronomico
Lavoro di gruppo su Cittadinanza e Costituzione	Tavola rotonda in aula e a casa sulla tematica: della legalità e della lotta alle mafie. L'esperienza di Libera e del Comitato Don Peppe Diana	2	5^ Sociosanitario ed enogastronomico
Lezione di restituzione al lavoro di gruppo	Lezione dialogata di confronto e restituzione del lavoro di gruppo precedentemente svolto: quanto emerso dal dibattito è stato sintetizzato in una presentazione caricata sul registro elettronico come materiale didattico.	2	5^ Sociosanitario ed enogastronomico
Infanzia	Normativa inerente le vaccinazioni obbligatorie (art. 32)	3	5^ Sociosanitario
Anziano	Normativa inerente la legge 104	3	5^ Sociosanitario
Disabili e anziani	Identificazione bisogni socio - sanitari della comunità e utenza	1	5^ Sociosanitario
Anziano	L'Amministrazione di Sostegno	1	5^ Sociosanitario
Malattie	Metodologia di prevenzione e	2	5^ Sociosanitario

infettive e AIDS	diffusione delle principali malattie veneree		
HACCP	Normativa inerente HACCP 852/2004	3	5^ Enogastronomico
Sicurezza e antinfortunistica Sicurezza e antinfortunistica	Normativa inerente la legge 81/08 Normativa inerente la legge 81/08	4 4	5^ Enogastronomico 5^ sociosanitario
Alimenti certificati	Normativa certificazione di qualità degli alimenti reg. CE 1898/06	5	5^ Enogastronomico
Allergeni ed etichettatura	Allergeni negli alimenti: obblighi ed etichettatura secondo Reg CE 1169/11	2	5^ Enogastronomico

INTERVENTI DI RECUPERO

Sono stati effettuati corsi di recupero da ogni singolo docente per tutte le materie durante le due settimane di sospensione delle lezioni (dal 1 febbraio al 13 febbraio 2021). Sono stati tenuti corsi di approfondimento anche per preparare le prove scritte d'esame.

VALUTAZIONE E CREDITI

Per la valutazione del credito scolastico si fa riferimento all'allegato A dell'Ordinanza ministeriale n. 53 del 03/03/21, ed allegato al presente documento come allegato A.

Per la valutazione del credito scolastico si è ritenuto di considerare inoltre, in relazione alla forbice di valutazione delle tabelle ministeriali, i seguenti indicatori:

- ✓ Frequenza
- ✓ Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- ✓ Partecipazione alle attività complementari ed integrative

Si è dunque assegnato il punteggio massimo in presenza di parametri positivi ed il minimo per paramenti prevalentemente negativi.

Profilo in uscita

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- ✓ 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
- ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- ✓ Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- ✓ 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
- ✓ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- ✓ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- ✓ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- ✓ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- ✓ Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- ✓ Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente

- ✓ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario

COMPETENZE DELL'AREA COMUNE

- ✓ Sapere utilizzare le capacità personali in relazione ai saperi acquisiti
- ✓ Sapere rendere operativi gli strumenti che la scuola offre
- ✓ Sapere effettuare collegamenti tra le varie discipline (almeno nei nuclei concettuali essenziali)
- ✓ Sapere procedere in modo organico per progetti
- ✓ Sapere esplicitare le competenze acquisite singolarmente o in gruppo all'interno dei singoli progetti stessi

COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA

- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- ✓ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- ✓ 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- ✓ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- ✓ Sapere individuare e utilizzare le fonti
- ✓ Sapere comprendere e produrre messaggi scritti e orali secondo le diverse funzioni della lingua

- ✓ Sapere assimilare ed elaborare correttamente discorsi riguardanti gli ambiti del sapere tecnico
- ✓ Sapere argomentare in modo appropriato
- ✓ Sapere ricostruire la mappa concettuale dei fenomeni in relazione alle varie discipline
- ✓ Sapere comunicare in forma scritta ed orale in lingua straniera, con particolare attenzione alla lingua settoriale

COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA

- ✓ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
- ✓ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni a partire dall'esperienza
- ✓ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
- ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- ✓ Confrontare ed analizzare figure geometriche
- ✓ Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi
- ✓ Analizzare ed interpretare dati e grafici

COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

B2 – indirizzo "Servizi socio-sanitari"

- ✓ Partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali
- ✓ Individuare soluzioni corrette ai problemi psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana
- ✓ Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza

- ✓ Cogliere i concetti fondamentalidei mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni di servizio
- ✓ Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
- ✓ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo
- ✓ Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
- ✓ Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
- ✓ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- ✓ Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità -accoglienza e servizi enogastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Sezione B

ESPERIENZE DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il consiglio di classe vista la documentazione relativa ai periodi di alternanza svolti nel triennio 2018 - 2021 attesta che gli alunni hanno svolto un numero di ore e conseguito un giudizio secondo la tabella riportata nella pagina che segue.

Inoltre si rileva che nel corso del triennio:

- ✓ Sono stati svolti i moduli di sicurezza relativi al D.Lgs. 81/08, moduli di aggiornamento e addestramento all'uso in sicurezza di attrezzature
- ✓ Sono state effettuate uscite didattiche presso aziende e fiere di settore
- ✓ Si sono tenute lezioni da parte di esperti esterni su tematiche specifiche.

Le esperienze sono riepilogate nell'allegato E del documento.

Sezione C

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

ITALIANO

Docente: Matteo Favali

Classe: V Serale corso Enogastromico

V Serale corso Sociosanitario

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Non è stato utilizzato un libro di testo, ma sono state distribuite dispense fornite dal docente. Tra i libri di testo utilizzati si è maggiormente seguito il testo A. Roncoroni "La mia letteratura" vol. 3, Signorelli scuola editore.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ Il Romanticismo in Europa: • Differenze tra Classicismo e Romanticismo ✓ Dal Naturalismo al Verismo: • Analogie e differenze • Il Darwinismo sociale ✓ Giovanni Verga • Biografia dell'autore • Elementi di poetica: → Il ciclo dei vinti → La tecnica narrativa verista • Eclissi dell'autore • Regressione • Discorso indiretto libero • Straniamento • Lettura e commento di: → Rosso Malpelo → I Malavoglia – estratti ✓ Il Decadentismo: • Tratti generali e protagonisti ✓ Gabriele D'Annunzio: • Biografia dell'autore: → La vita come opera d'arte → La Grande Guerra e l'impresa fiumana → Il Vittoriale → Il rapporto con il fascismo e Mussolini • Elementi di poetica: → Superomismo → Panismo → Estetismo • "Il Piacere": trama, personaggi e tematiche • Alcyone: → La pioggia nel pineto → La sera fiesolana ✓ Giovanni Pascoli: • Biografia dell'autore • Elementi di poetica → Il "nido" → Il "Fanciullino" • "Myricae": → Il tuono → Lavandare → X Agosto → Temporale → Novembre ✓ Luigi Pirandello • Biografia dell'autore • Elementi di poetica → La famiglia come vincolo → Il lavoro alienante → Il concetto di "maschera" → La falsità delle convenzioni sociali → La follia come evasione → Umorismo e comicità

	• "Novelle per un anno": → "Il treno ha fischiato" → "La patente" → "La giara" → "Ciaula scopre la Luna" ✓ Giuseppe Ungaretti • Biografia dell'autore • Elementi di poetica → Ungaretti e l'ermetismo → La funzione dell'analogia nell'Allegria • "L'Allegria": → "Veglia" → "Soldati" → "San Martino del Carso" → "Fratelli" → "Sono una creatura" ✓ Primo Levi • Lettura integrale del testo "Se questo è un uomo" ✓ Italo Calvino • Lettura integrale del romanzo "Il sentiero dei nidi di ragno" ✓ Italo Svevo • Biografia dell'autore • Elementi di poetica → La figura dell'inetto → Il rapporto con la psicanalisi • "La coscienza di Zeno" → Lettura di brani scelti

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	4
II° Pentamestre	2

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Matteo Favali

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

STORIA

Docente: Matteo Favali

Classe: V SERALE

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Non si è utilizzato un testo specifico ma il docente ha fornito di volta in volta dispense sull'argomento. In particolare tratte da:

V. Calvani, "Storia e progetto" vol. 4-5, Mondadori scuola editore.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO Svolto in DAD	✓ L'Ottocento tra crisi e sviluppo: • Unità d'Italia • L'impresa dei Mille • Destra e sinistra storica • La guerra Franco-prussiana • La nascita di: → Socialismo → Capitalismo → Comunismo → Partito Socialista Italiano • I movimenti operai ✓ Giolitti al governo: • La politica estera • Le imprese coloniali • La politica interna • Il trasformismo ✓ L'Europa verso la guerra: • Pangermanesimo e Revanscismo • L'antisemitismo • Triplice Intesa e Triplice Alleanza ✓ La Grande Guerra: • Cause della guerra • La guerra di trincea • La posizione dell'Italia • Il 1917, l'anno decisivo ✓ Il Primo Dopoguerra: • La fine degli Imperi • Il trattato di Versailles ✓ La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin: • I Soviet nuovo centro di potere • Lenin e la NEP • Stalin e la propaganda ✓ Il Fascismo: • Il Biennio rosso • Le camicie nere • La marcia su Roma • L'omicidio Matteotti • Le leggi fascistissime • I Patti lateranensi • La propaganda • Gli oppositori: esilio, confino o carcere: → Antonio Gramsci • La campagna d'Etiopia • L'Asse Roma-Berlino ✓ La crisi del '29: • Il crollo di Wall Street • Liberismo e protezionismo • Conseguenze della Crisi sull'Europa ✓ Il Nazismo: • Il Putsch di Monaco • Il MeinKampf • La teoria dello "spazio vitale" • Hitler al potere

	• Il Terzo Reich • La notte dei cristalli • Le leggi di Norimberga • Propaganda e gestione degli oppositori • SS e Gestapo • I Gerarchi nazisti: → Himmler → Goebbles → Goering → Eva Braun • I Lager • L'Asse Roma-Berlino ✓ La Seconda Guerra Mondiale: • L'espansionismo tedesco • L'occupazione della Polonia • L'occupazione della Francia • L'Italia in guerra • La campagna d'Inghilterra • Operazione Barbarossa • Gli USA entrano in guerra • Lo sbarco in Sicilia • La Repubblica di Salò • La Resistenza • Lo sbarco in Normandia • Il 25 aprile • La fine del Terzo Reich ✓ Il Secondo Dopoguerra • Il processo di Norimberga • La Germania divisa • Il muro di Berlino • Il Piano Marshall ✓ La Guerra Fredda • Due blocchi contrapposti • La cortina di ferro • NATO e ONU • IL Patto di Varsavia • L'Unione Europea

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	2

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Matteo Favali

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
COD.FIS. 91161590350
Nelson Mandela
Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645
Email:iiscastelnovonemonti@gmail.com – Email:REIS014004@istruzione.it – sito web: www.iiscastelnovonemonti.gov.it

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
Member of UNESCO Associated Schools
UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PON 2014-2020
MIUR
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Fiorella Grella

Classe: V SERALE

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Sono stati forniti appunti ed esercizi elaborativi inerenti il programma da svolgere durante l'anno. Tra i libri di testo utilizzati si segnala "Nuova matematica a colori" di Leonardo Sasso Edizione Gialla – Petrini, Volume 2 e Volume 4.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ Richiami sulle disequazioni: • Disequazioni di primo grado intere e fratte • Disequazioni di secondo grado intere e fratte ✓ Classificazione e dominio delle funzioni ✓ Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani ✓ Studio del segno di una funzione ✓ I limiti delle funzioni ✓ Forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$; $+\infty - \infty$ ✓ Asintoti orizzontali e verticali ✓ Interpretazione del grafico di una funzione

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati, specie nel periodo di didattica a distanza.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: Prof.ssa Fiorella Grella

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
COD.FIS. 91161590350
IIS Nelson Mandela
Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645
Email:iiscastelnovonemonti@gmail.com – Email:REIS014004@istruzione.it – sito web: www.iiscastelnovonemonti.gov.it
United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
Member of UNESCO Associated Schools
UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PON 2014-2020
MIUR
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

RELAZIONE FINALE

LINGUA INGLESE

Docente: ALESSANDRA TRUPPI

Classe: V CORSO SERALE

Indirizzo: SERVIZI SOCIO SANITARI

Anno scolastico: 2020/2021

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

DIDATTICA IN PRESENZA:

- Fast food
  Current issues:
- Eating disorders
  What is anorexia?
  What is bulimia?
  How bulimia affects your body
- Learning Disabilities
- What is dyslexia?
- What is dyscalculia?
- What is dysgraphia?
- Minor problems of oldage
  Depression in older adults and the elderly
  Dementia vs depression in the elderly
  Alcohol and depression in older adults
  Depression: self-help for older adults and the elderly
- Age related memory loss
  Normal memory loss vs dementia
- Choosing your job
  Job roles in Adult Social Care

IN DAD:

- Let's talk about drugs:
  Ecstasy
  Drugs and HIV
  Why teens can't stop gambling?
- Dealing with bullying
- Alcohol and young people
  How alcohol hurt your body?
- Developmental coordination disorders (CDC)
  Dyspraxia
  Muscular dystrophy
  Multiple Sclerosis (MS)

Listening:

- Depression and illness in older adults and the elderly
- Age-related memory loss
- Song: Fill in the gaps (*Linkin Park "In the End"*)
- Song: Fill in the gaps (*Queen "We are the champions"*)
- Song with regular and irregular verbs: (*Smash Mouth "I'm a believer")*

Video Time:

Under the graveyard (talking about addiction)

Rocket man (talking about addiction)

Grammar:

- Must/ Mustn't
- Present to be
- There is/ There are
- Present to have got
- Present simple
- Adverbs of frequency
- Verbs with ….- ing form
- Comparatives and superlatives
- Present continuous
- Verbs of perception
- Prepositions of place
- Adjectives
- Possessive'S
- Possessive adjectives
- Wh - questions
- Can/Can't
- Some, any
- Infinitive of purpose
- The passive voice
- Past simple

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

Il docente

prof.ssa Alessandra Truppi

RELAZIONE FINALE

LINGUA INGLESE

Docente: ALESSANDRA TRUPPI

Classe: V CORSO SERALE

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Anno scolastico: 2020/2021

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

DIDATTICA IN PRESENZA:

- Fast food

- British meals
- The typical English dishes
    - Roastbeef and Yorkshire pudding
    - Roastmeats
    - Fish and chips
    - Chicken Tikka Masala
    - Bubble&Squeak
- The qualities of a goodcook
- Pots and pans
- Food ingredients
    - Meat
    - Fish
    - Fruit and vegetables
    - Herbs and spices
- Beer
- Spirits and liqueurs
- Analysing wine
    - Visual analysis
    - Olfactory analysis
    - Gustative analysis
- Menu basics
    - À la carte
    - Table d'hote
- Banquets and buffets
- The Mediterranean diet
- Special diets for allergies and intolerances
- The philosophy of Slow food

IN DAD:

- Personal hygiene
- Bar equipment and tools
- Types of cocktails
- Wine
    - How to taste wine
    - How to serve wine
- Weight and measures

- Food preparation techniques
- Cooking methods
    - Wet methods
    - Dry methods
    - Mixed methods
    - Fat-based coking methods

Listening:

- The chef'shat
- The fresher, the better
- Serving beer
- "Cocktail" and its origin
- Are you an expert of cocktails? Can you choose the best glass for each of them?
- Bacardi cocktail
- Mocktails
- Smoothies, Milkshakes, Frappés&Juices
- Wet coking methods
- Song: Fill in the gaps (*Linkin Park "In the End"*)
- Song: Fill in the gaps (*Queen "We are the champions"*)
- Song with regular and irregular verbs: (*Smash Mouth "I'm a believer")*

Video Time:

- Mise en place for cocktails and mocktails
- The shake and strain method
- The stir and strain method
- The muddle method
- How to Cook Perfect Roast Beef - Jamie Oliver

Grammar:

- Imperatives
- Must/ Mustn't
- Present to be
- There is/ There are
- Present to have got
- Present simple

- Adverbs of frequency
- Verbs with ….-ing form
- Comparatives and superlatives
- Numerals
- Present continuous
- Verbs of perception
- Prepositions of place
- Expression time sequence (First, then, Next, Afterthat, finally)
- Adjectives
- Possessive'S
- Possessive adjectives
- Past simple

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

Il docente

prof.ssa Alessandra Truppi

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA FRANCESE S.S.

Docente: **ENRICO GOUSSOT**

Classe: **5^ SERALE SOCIOSANITARIO**

Anno scolastico: **2020 -2021**

Libro di testo: **NESSUNO (dispense fornite dal docente)**

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**1° NUCLEO : LE RACISME** **Compétences communicatives :** ✓ Savoir parler des problèmes liés au racisme ✓ Savoir présenter un auteur de littérature ✓ Interagir avec l'enseignant dans une conversation ayant comme objet un débat sur le thème du racisme **Réflexion linguistique :** ✓ Le présent de l'indicatif ✓ Les verbes d'opinion ✓ Le subjonctif **Réflexion linguistique :** ✓ Tahar Ben Jelloun Analyse des morceaux du récit « Le racisme expliqué à ma fille » **2° NUCLEO : LE METIER DANS LE DOMAINE DU DEVELOPPEMENT LOCAL** **Compétences communicatives :** ✓ Savoir s'exprimer sur les métiers dans le domaine du développement local ✓ Être capable de préparer un monologue sur un thème donné ✓ Faire un compte-rendu **Réflexion linguistique :** ✓ L'emploi de « ce » ou « il » ✓ Les verbes impersonnels ✓ Les verbes « devoir », « pouvoir », « vouloir » ✓ La forme négative **Compétences techniques :** ✓ Le chef de projet territorial ✓ L'agent de développement local ✓ Responsable d'établissement social et socio-éducatif ✓ Directeur d'une maison de retraite **3° MODULO : LA LANGUE FRANCAISE ET LES DROITS HUMAINS** **Compétences interculturelles :** ✓ La langue française et les droits humains **4° MODULO : LE TRAVAIL DANS LE SECTEUR SOCIO-MEDICAL** **Compétences communicatives :** ✓ Parler du travail dans le domaine socio-médical **Réflexion linguistique :** ✓ Le discours direct et indirect ✓ Le gérondif **Compétences techniques :** ✓ Le travail auprès d'enfants et d'adolescents ✓ Le travail auprès des personnes âgées ou dépendantes **5° MODULO : ENTRETIEN D'EMBAUCHE**

	Compétences communicatives : ✓ Parler de sa propre recherche d'emploi ✓ Savoir se présenter lors d'un entretien d'embauche ✓ Rédiger un CV **Réflexion linguistique :** ✓ Les verbes d'opinion et l'emploi du subjonctif **Compétences culturelles :** ✓ Daniel Pennac « chagrin d'école » **Compétences techniques :** ✓ Les fonctions de la communication **6° MODULO : LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES** **Compétences communicatives :** ✓ Exprimer son opinion autour du problème lié aux changements climatiques **Lexique :** ✓ Mots techniques relatifs au changement climatique : climat, ressources, pollution, sécheresse, pluies acides **Réflexion linguistique :** ✓ Les période hypothétique ✓ Il « ne explétif » **Compétences interculturelles :** Maitre Gims et la chanson « Le pire »

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✓ Compiti autentici per valutare le competenze secondo IL QCER

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Enrico Goussot

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA FRANCESE ENO

Docente: **ENRICO GOUSSOT**

Classe: **5^ SERALE ENOGASTRONOMICO**

Anno scolastico: **2020 -2021**

Libro di testo: **NESSUNO (dispense fornite dal docente)**

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**1° NUCLEO : JE PARLE D'UNE RECETTE** **Compétences communicatives :** ✓ Savoir se présenter ; ✓ Parler d'une recette ; ✓ Parler de ses préférences ; ✓ Les actions en cuisine ; **Réflexion linguistique :** ✓ Le présent de l'indicatif ; ✓ Il faut – il y a ; ✓ Qu'est-ce que c'est ? ✓ C'est / Ce sont **2° NUCLEO : LES ELEMENTS D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE** **Compétences communicatives :** ✓ S'informer ; ✓ Situer dans l'espace ; ✓ Décrire ; ✓ Donner des règles ; ✓ Les équipements professionnels ; ✓ Expliquer des recommandations. **Réflexion linguistique :** ✓ La préposition de lieu ; ✓ Les adverbes de lieu et les locutions adverbiales ; **3° NUCLEO : LES FRITES BELGES, ENTRE HISTOIRE ET CULTURE** **Compétences interculturelles :** L'histoire des frites belges **4° NUCLEO : IDENTIFIER UNE BOISSON** **Compétences communicatives :** ✓ Identifier une boisson ; ✓ Parler d'un goût d'une boisson ; ✓ Décrire une boisson, un aliment ; ✓ Indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson. ✓ Savoir parler des différents vins. ✓ Savoir parler du métier de sommelier. **Réflexion linguistique :** ✓ L'imparfait ; ✓ Les verbes en –ger, -cer, -ier, -yer. **Compétences interculturelles :** ✓ La France et ses vins **5° MODULO : MANGER SAIN, LE REGIME MEDITERRANEEN** **Compétences communicatives :** ✓ Parler d'un régime, d'une diète ; ✓ Avoir les mots pour parler de cuisine et santé **Réflexion linguistique :** ✓ Y et EN ;

	✓ Le but avec le subjonctif. **Compétences interculturelles :** Le régime méditerranéen **6° MODULO: JE PROMUE UN RESTO** **Compétences communicatives :** ✓ Promouvoir un restaurant dans un site web ; ✓ Parler des différentes formes de cuisine ; **Réflexion linguistique :** ✓ La forme passive ; ✓ Les pronoms relatifs simples ; ✓ Les pronoms possessifs ; ✓ Le gérondif ; ✓ La conséquence. **Compétences interculturelles :** ✓ Les différentes typologies de restauration dans les pays francophones ; Les cuisines des pays francophones.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✓ Compiti autentici

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Enrico Goussot

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Docente: Lucia Ferraioli

Classe: V^ Serale

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Sono state distribuite dispense fornite dal docente. Tra i libri utilizzati è stato maggiormente seguito il testo di A. Como, E. Clemente, R. Danieli, *La Comprensione e l'Esperienza*, Pearson.

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ Le principali teorie psicologiche per i servizi socio-sanitari: ● Le teorie della personalità → Le teorie tipologiche → Le teorie dei tratti → Le teorie psicoanalitiche ● Le teorie dei bisogni: → Il concetto di bisogno → L'influenza dei bisogni sui comportamenti → La gestione dei bisogni da parte dell'operatore socio-sanitario ● La psicoanalisi infantile: → Melanie Klein → Donald Winnicott → RénéSpitz → Le implicazioni della psicoanalisi infantile in ambito socio-sanitario ● La teoria sistematico-relazionale → Il concetto di "sistema" sociale → La teoria della comunicazione → Le implicazioni della teoria sistematico-relazionale in ambito socio-sanitario ✓ Metodi di analisi e di ricerca in psicologia: ● Il significato della ricerca → La ricerca: un concetto variamente interpretato → L'origine della ricerca → Il progresso della conoscenza → L'oggettività della ricerca ● La ricerca in psicologia → Gli indirizzi e i metodi della ricerca → Le tecniche osservative di raccolta dei dati → Le tecniche non osservative ✓ La figura professionale dell'operatore socio-sanitario: ● Il lavoro in ambito sociale e socio-sanitario → I servizi alla persona → Le professioni di aiuto → Le linee guida dell'operatore → I rischi che corre l'operatore socio-sanitario ● Gli strumenti e le abilità dell'operatore socio-sanitario → La relazione di aiuto → Le abilità di*counseling* → La capacità di progettare un intervento individualizzato ✓ L'intervento sui minori e sui nuclei familiari ● Le modalità di intervento sui minori vittime di maltrattamento → Le fasi dell'intervento

Svolto in DAD	→ La terapia basata sul gioco → La terapia basata sul disegno ● Le modalità di intervento sui famigliari maltrattanti → La prevenzione → La terapia familiare basata sul gioco ● I servizi a disposizione delle famiglie e dei minori: → Servizi socio-educativi, ricreativi e per il tempo libero → Servizi a sostegno della genitorialità → Servizi residenziali per minori in situazioni di disagio ● Un intervento individualizzato per i minori in situazioni di disagio: → Il gruppo di auto/mutuo aiuto → Adolescenti in affidamento ✓ L'intervento sui soggetti diversamente a: ● Le modalità di intervento sui "comportamenti problema" → Le fasi che preparano l'intervento → I tipi di intervento sui comportamenti problema ● I servizi a disposizione dei diversamente abili → Gli interventi sociali → I servizi residenziali e semi-residenziali ● Un intervento individualizzato per i soggetti diversamente abili → La condivisione dell'intervento con le famiglie
Svolto in DAD	✓ L'intervento sulle persone con disagio psichico ● La terapia farmacologica → Gli ansiolitici → Gli antidepressivi e gli stabilizzanti del tono dell'umore → Gli antipsicotici ● La psicoterapia: → Le caratteristiche e le finalità della psicoterapia → La psicoanalisi → La terapia comportamentale → La terapia cognitiva → Le psicoterapie umanistiche → La terapia sistematico-relazionale ● Le terapie alternative → L'arteterapia → La pettherapy ● I servizi a disposizione delle persone con disagio psichico → La medicalizzazione della malattia mentale → L'assistenza psichiatrica dopo la legge 180 del
Svolto in presenza	

Svolto in DAD	1978 ● Un intervento individualizzato per i soggetti con disagio psichico ✓ L'intervento sugli anziani ● Le terapie per contrastare le demenze senili → La scelta del trattamento più adeguamento → La terapia di orientamento alla realtà → La terapia della reminiscenza → Il metodo comportamentale → La terapia occupazionale ● I servizi a disposizione degli anziani: → I servizi domiciliari, residenziali e semi-residenziali → L'hospice: un servizio per malati terminali → Il rapporto tra i servizi e i famigliari degli anziani ● Un intervento individualizzato per gli anziani affetti da demenza ✓ L'intervento sui soggetti dipendenti: ● I trattamenti delle dipendenze → I trattamenti farmacologici → I gruppi auto-aiuto ● I servizi a disposizione dei soggetti dipendenti → I Ser. D. → Le comunità terapeutiche → I centri diurni ● Un intervento individualizzato per i soggetti dipendenti ✓ Psicologia dei gruppi, gruppi di lavoro, lavoro di gruppo ● Le teorie psicologiche sui gruppi → Kurt Lewin → Jacob Moreno → L'analisi dei gruppi in un'ottica psicoanalitica ● Le dinamiche operative dei gruppi di lavoro: → Elton Mayo alla Western Electric → Il gruppo di lavoro → Il lavoro di gruppo → La produttività del gruppo di lavoro ● Comunicare e decidere in gruppo → Le caratteristiche della comunicazione persuasiva → I processi decisionali del gruppo di lavoro ✓ L'integrazione nella società, nella scuola e nel lavoro ● L'integrazione sociale → La distinzione tra inserimento e integrazione → I fattori che determinano l'integrazione sociale → L'integrazione sociale dei diversamente abili → L'integrazione sociale dei carcerati

	→ "Fratelli" → L'integrazione sociale dei soggetti con disturbi mentali considerati socialmente pericolosi ● L'integrazione nella scuola → Un modello di scuola inclusiva → La scuola in carcere ● L'integrazione nel lavoro → Il ruolo delle cooperative sociali → Il lavoro in carcere

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	5
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Lucia Ferraioli

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA

Docente: Loredana Bigi

Classe: V serale – corso Sociosanitario

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Non è stato utilizzato un libro di testo, ma il materiale è stato fornito dal docente, seguendo principalmente il testo: "Percorsi di diritto e legislazione socio-sanitaria" di Mariacristina Razzoli e Maria Messori, Editore Clitt.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO **SVOLTO IN DAD**	**L'ATTIVITA'D'IMPRESA E LE CATEGORIE DELL' IMPRENDITORE** ✓ Definizione d'impresa e d'imprenditore (art. 2082 c.c.) ✓ Requisiti necessari per l'acquisto della qualità di imprenditore (attività economica, professionalità, economicità e organizzazione) ✓ Tipi di imprenditore in base all'oggetto, alla dimensione e alla natura ✓ L'impresa familiare, con un richiamo alle forme familiari (tipi di matrimonio, unioni civili e convivenze di fatto), e ai vincoli familiari (parentela in linea retta e collaterale, gradi di parentela, affinità e coniugio) ✓ L'impresa sociale ✓ L'imprenditore agricolo, attività essenziali: coltivazione del fondo, selvicoltura e allevamento di animali, e attività agricole connesse (manipolazione, conservazione, trasformazione commercializzazione dei prodotti agricoli) **L'AZIENDA** ✓ Definizione dell'azienda art. 2555 c.c. e classificazione dei beni (mobili, immobili, materiali e immateriali) **I SEGNI DISTINTIVI DELL'AZIENDA** ✓ Ditta ✓ Insegna ✓ Marchio **IL CONTRATTO** ✓ Definizione (art. 1321 c.c.) ✓ Gli elementi del contratto (accordo, causa, oggetto e forma) ✓ Elementi essenziali ed elementi accidentali (Condizione e termine) ✓ Invalidità del contratto (nullità e annullabilità)
SVOLTO IN PRESENZA	**LE AUTONOMIE TERRITORIALI – LO STATO SOCIALE E IL TERZO SETTORE** ✓ Il principio della sussidiarietà verticale ed orizzontale nel campo dell'assistenza sociale e nell'organizzazione amministrativa ✓ L'autonomia degli enti territoriali (decentramento burocratico e autarchico) – art 5 Cost. ✓ Autonomia politica, normativa, statutaria, amministrativa e finanziaria ✓ Lo Stato sociale: caratteri (partecipazione dei cittadini alla gestione del potere e principio di

	solidarietà) ✓ I principali settori della legislazione sociale (assistenza sociale, previdenza sociale e legislazione sociale del lavoro) ✓ I diritti sociali ✓ I finanziamenti delle Politiche sociali (FNPS) ✓ Le modalità di accertamento dei diritti alle prestazioni agevolate (ISE e ISEE) ✓ Lo sviluppo del terzo settore (origine e caratteri)
SVOLTO IN PRESENZA	**L'ASSISTENZA SANITARIA, LA SUA ORGANIZZAZIONE, LE PRESTAZIONI SANITARIE E GLI INTERVENTI SOCIO-SANITARI** ✓ Cenni sull'origine del SSN ✓ La tutela della salute – art. 32 Cost. ✓ La carta dei servizi pubblici sanitari ✓ L'integrazione socio-sanitaria ✓ Obiettivi ✓ L'organizzazione ✓ LEA ✓ Le forme di finanziamento ✓ L'autorizzazione e l'accreditamento ✓ L'affidamento dei servizi e le convenzioni con il terzo settore
SVOLTO IN PRESENZA	**LA DEONTOLOGIA PROFESSIONALE** ✓ L'etica e la deontologia del lavoro sociale ✓ I tipi di responsabilità degli operatori sociali ✓ Cenni sulle figure professionali sociali
SVOLTO IN PRESENZA	**LA TUTELA DELLA PRIVACY** ✓ Cenni sulla normativa della privacy ✓ La protezione dei dati nei servizi sociali e socio sanitari ✓ Il diritto alla riservatezza
SVOLTO IN PRESENZA	**LA COSTITUZIONE** ✓ Le origini della Costituzione ✓ Struttura e caratteri della Costituzione ✓ I principi fondamentali articoli 1-12

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Note: alcuni argomenti inseriti nel piano di lavoro annuale, coincidenti con il piano di tecniche amministrative ed economia sociale come: le società, l'impresa sociale e le sue tipologie, sono stati sostituti con argomenti e approfondimenti di educazione civica in tema di educazione alla legalità e contrasto alle mafie, educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva, e diritti e istituti di partecipazione.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof.ssa Loredana Bigi

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

TECNICA AMMINISTRATIVA ED ECONOMIA SOCIALE

Docente: Droghini Giuseppe

Classe: V socio sanitario serale

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Dispense e appunti del corso

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	• L'Economia Sociale:
	  • Il sistema Economico
	  • I modelli economici
	  • Il Welfare State
	  • L'Economia sociale
	  • La Responsabilità sociale
	  • Gli Enti del Terzo settore
	Lo Stato Sociale
	  • Il sistema di protezione sociale (previdenza, assistenza, sanità) – la riforma del Welfare
	  • La Legge 104/92
	  • La previdenza sociale
	  • La previdenza
	  • La previdenza Pubblica
	  • La previdenza integrativa ed individuale
	• Le assicurazioni sociali obbligatorie:
	  • L'INPS
	  • L'INAIL
	  • La sicurezza sui luoghi di lavoro T.U D.lgs 81/2008 il
	• La gestione delle risorse Umane:
	  • Il mercato del lavoro
	  • Il reclutamento e la formazione
	  • Il collocamento mirato
	  • Il lavoro subordinato
	  • I contratti di lavoro: le fonti dei contratti - I Contratti collettivi Nazionali
	  • I contratti a tempo indeterminato e a termine, le altre tipologie contrattuali (part-time, apprendistato, lavoro intermittente o a chiamata, somministrazione di lavoro)
	  • Il lavoro autonomo
	  • Il lavoro para subordinato e il co.co.co
	  • Le prestazioni occasionali
	  • Le prestazioni lavorative negli ETS
	• L'Amministrazione del personale:
	  • La contabilità del personale
	  • La retribuzione e gli elementi della retribuzione
	  • L'assegno pe il nucleo familiare
	  • Le ritenute sociali
	  • Le ritenute fiscali
	  • La liquidazione della retribuzione
	  • La prova le ferie e il lavoro straordinario
	  • La malattia, l'infortunio e i congedi parentali
	  • Il TFR e l'estinzione del rapporto di lavoro
	• Le Aziende socio-sanitarie:
	  • Il Servizio Sanitario Nazionale
	  • Il piano socio-sanitario Regionale
	  • Il trattamento dei dati personali
	  • Il Fascicolo Sanitario Elettronico

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	5

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Giuseppe Droghini

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA

Docente: Martina Cherubini

Classe: V^ serale, indirizzo socio – sanitario

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Non è stato utilizzato un libro di testo, ma sono state preparate lezioni in Power Point presentate alla classe e successivamente consegnate agli studenti tramite la Classroom. Il libro di testo maggiormente utilizzatoper la preparazione delle slide è "Competenze e Cultura Medico Sanitaria" di Riccardo Tortora 2 Ed. Clitt

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	BENESSERE PSICO – FISICO SOCIALE • Concetti di salute e malattia, igiene e prevenzione, epidemiologia • Parametri indicativi delle patologie e classificazione malattie cronico degenerative e infettive • Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive • Malattie cronico degenerative e prevenzione • Malattie genetiche e prevenzione (svolto in DAD) ETA' EVOLUTIVA • Crescita e sviluppo: caratteristiche, rapporto tra peso e statura, proporzioni corporee, strumenti di valutazione della crescita (svolto in DAD) • Fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo: fattori genetici ed ereditari, fattori ormonali (patologie legate a disfunzioni ormonali), fattori ambientali, fattori psicologici (svolto in DAD) • Assistenza al neonato, indice di Apgar e screening neonatali (svolto in DAD) • Principali patologie infantili e prevenzione (svolto in DAD) • Vaccinazioni in età pediatrica (svolto in DAD) • Neuropsichiatria infantile: nevrosi, anoressia e bulimia (svolto in DAD) • Epilessia, autismo, paralisi cerebrali infantili ALIMENTAZIONE • Principi nutritivi e piramide alimentare (svolto in DAD) • Alimentazione in età evolutiva e in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza e anziano)

	• Malnutrizione, allergie e intolleranze • Contaminazioni alimentari • Lettura delle etichette alimentari (svolto in DAD) DISABILITA' • Definizione di menomazione, disabilità ed handicap • Definizione e caratteristiche delle disabilità da malattie genetiche ed ereditarie; sindrome di Down, Klinefelter e Turner • Definizione e caratteristiche delle disabilità fisiche; sclerosi multipla, SLA, distrofia di Duchenne (svolto in DAD) • Definizione e caratteristiche delle disabilità sensoriali a carico della vista e dell'udito (svolto in DAD) • Definizione e caratteristiche delle disabilità psichiche: psicosi, schizofrenia, ritardo mentale (svolto in DAD) • Attività di recupero ed interventi di riabilitazione (svolto in DAD) SENESCENZA • Definizione di invecchiamento e senescenza • Modificazioni anatomo - fisiologiche dell'invecchiamento • Principali patologie della senescenza • Invecchiamento cerebrale patologico: le demenze, malattia di Alzheimer, morbo di Parkinson BISOGNI SOCIO – SANITARI DELL' UTENZA • Bisogni primari e secondari e Analisi dei bisogni • Strumenti per la valutazione dello stato di salute e

	necessità di assistenza dell'utenza: scala ADL, IADL e Karnofsky • Educazione sanitaria e sue metodologie: progettazione di interventi in ambito infantile, adolescente, disabile STRUTTURE SOCIO – SANITARIE DI BASE e FIGURE PROFESSIONALI CHE VI OPERANO • Il Sistema sanitario nazionale • Il Servizio materno infantile • I Servizi socio – sanitari per anziani e disabili

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

La docente: prof.ssa Martina Cherubini

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Droghini Giuseppe

Classe: V

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Dispense e appunti

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	• L'analisi dei costi nelle strutture turistico ricettive a) La contabilità direzionale b) La classificazione dei costi c) Il diagramma di redditività e la Break evenanalysis • Il Mercato Turistico a) Il mercato turistico Internazionale: (1) I caratteri del turismo (2) Quali fattori influenzano il turismo internazionale b) Gli organismi e le fonti normative internazionali (1) Gli organismi internazionali (2) Gli organismi dell'Unione Europea (3) Fonti normative internazionali e comunitarie c) Il mercato turistico nazionale (1) Strumenti di analisi del mercato turistico interno (2) Dinamiche del turismo in Italia (3) Gli organismi e le fonti normative interne d) Le nuove tendenze del turismo (1) Turismo sostenibile, slow, culturale, esperenziale ed enogastronomico (2) Gli organismi e le fonti normative interne • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione a) La pianificazione e la programmazione: (1) La Swat Analysis (2) Vision e mission aziendali (3) Rapporto tra pianificazione e programmazione (4) Il vantaggio competitivo (5) Il controllo di Gestione b) Il Budget (1) Differenza tra bilancio d'esercizio e Budget (2) L'articolazione del Budget (3) Budget degli investimenti (4) Budget economico di un ristorante (5) Budget economico di un Hotel (6) Controllo Budgetario c) Il Business Plan (1) Che cos'è il business plan (2) Il contenuto del business Plan • La normativa nel settore turistico-ristorativo a) Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: (1) Il D.lgs 81/2008 – T.U. Sulla salute e la sicurezza sul lavoro (2) La normativa antincendi b) Le norme di igiene alimentare - L'HACCP (1) L'etichettatura (2) Tracciabilità e rintracciabilità (3) Le frodi alimentari (4) Normativa ISO 9000 • I contratti delle imprese ristorative.

	a) I requisiti di un contratto b) La responsabilità c) I contratti del settore ristorativo: (1) Il contratto di ristorazione (2) Il catering (3) Il Banqueting d) Il codice del consumo • Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. a) Le abitudini alimentari: (1) I Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari (2) Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia (3) Le tendenze in campo alimentare b) I Marchi di qualità alimentare: (1) I Marchi e i segni distintivi dell'azienda (2) I Marchi di qualità alimentare (3) I prodotti a KM 0

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Giuseppe Droghini

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
COD.FIS. 91161590350
IIS Nelson Mandela
Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645
Email:iiscastelnovonemonti@gmail.com – Email:REIS014004@istruzione.it – sito web: www.iiscastelnovonemonti.gov.it

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
Member of UNESCO Associated Schools
UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PON 2014-2020
MIUR
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA

Docente: Giuseppe Peluso

Classe: V° Serale ; L.S.E. Cucina

Anno scolastico: 2020/2021

Libro di testo: Professionisti in Cucina : Tecniche e pratiche per futuri chef

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	✓ Gastronomia, Cultura e Ristorazione • Unità 1 : L'evoluzione delle abitudini alimentari • Unità 2 : Gli stili gastronomici • Unità 3 : La ristorazione contemporanea ✓ Il Banqueting, il buffet e le decorazioni • Unità 1 : Il banqueting • Unità 2 : Il buffe ✓ Il Marketing • Unità 1 : Il marketing e le tipologie di clientela ✓ I prodotti a marchio registrato • DOP, IGT,STG • Prodotti a km zero • Le gamme alimentari ✓ L'H.A.C.C.P. • Il sistema H.A.C.C.P. • Applicazione ✓ DLS 81/08 • La sicurezza sul lavoro

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof. Giuseppe Peluso

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
COD.FIS. 91161590350
IIS Nelson Mandela
Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645
Email:iiscastelnovonemonti@gmail.com – Email:REIS014004@istruzione.it – sito web: www.iiscastelnovonemonti.gov.it

UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PON 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA

Docente: LISA CASALI

Classe : 5^ serale

Anno scolastico : 2020/21

CONTENUTI DISCIPLINARI

:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO **SCOLASTICO**	• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Enografia nazionale e internazionale • Software del settore turistico ristorativo • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

	• Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting • Caratteristiche organolettiche del vino • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail

OBIETTIVI

OBIETTIVI PREFISSATI	**Conoscere e saper fare**
	• Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail • Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, conferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.
	Essere • Eseguire analisi sensoriali del vino. • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. • Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:

Testi e questionari; produzione scritta libera su argomenti dati; esercizi di comprensione scritta ; esposizione orale libera e su domande.

N° PROVE DI VERIFICA

I trimestre	2 scritta , 1 pratica
II pentamestre	2 scritti, 1 pratica

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021

Prof. ssa CASALI LISA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Docente: Salese Mariarosa

Classe: V serale - corso enogastronomico

Anno scolastico: 2020 -2021

Libro di testo: Non è stato utilizzato un libro di testo, ma sono state distribuite dispense multimediali e/o cartacee fornite dal docente, utilizzando come guida il testo: Scienze cultura dell'alimentazione, autore Luca Le Fauci, casa editrice Markes

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate: • Contaminazioni chimico-fisiche • Contaminazione biologiche • Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: MTA -malattie a trasmissione alimentare (infezioni, intossicazioni e tossinfezioni) • Malattie causate da prioni, virus e parassiti • Contaminanti fungini : lieviti e muffe Igiene e sicurezza e qualità alimentare • Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature • Sicurezza alimentare e sistema HACCP • Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi alimentari Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento • Dietetica applicata a condizioni fisiologiche: gravidanza, allattamento, età evolutiva terza età, sport e ristorazione collettiva e commerciale Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie • Dietoterapie ed obesità • Malattie cardiovascolari, diabete, sindrome metabolica e tumori • Allergie e intolleranza alimentari • Disturbi del comportamento alimentare Alimentazione come espressione di cultura e innovazione • Alimentazione, cultura e tradizioni religiose • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

La valutazione nei periodi è stata formulata non sulla semplice media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2021.

Il docente: prof.ssa *Salese Mariarosa*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z
Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - **Email:** reis014004@istruzione.it **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

EDUCAZIONE CIVICA

CURRICOLO VERTICALE – PROSPETTO ORARIO DI SINTESI
INDIRIZZO SOCIO-SANITARIO - SERALE

	Macroaree	H	1	2	3	4	5	Discipline
	COSTITUZIONE							
1	Elementi fondamentali del diritto	6			6			Diritto
2	Costituzione	12			2	4	6	Diritto /economia/storia
3	Istituzioni dello Stato italiano	8			2		6	Diritto /storia
4	Studio degli statuti Regionali	1					1	Economia
5	Unione Europea	3			1		2	Diritto /Economia
6	Gli organismi internazionali	2			1		1	Diritto /Economia
7	Storia della bandiera e dell'inno naz.	1				1		Storia
8	Nozioni di diritto del lavoro	10			4	4	2	Diritto/economia
9	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	8			3	3	2	Diritto/storia
10	Educazione stradale							
11	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	7				3	4	Italiano/diritto/ Psicologia
12	Diritti e istituti di partecipazione	2					2	**Diritto**
	SVILUPPO SOSTENIBILE							
13	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	15			7	5	3	Igiene/Francese/Inglese/psicologia
14	Tutela del patrimonio ambientale	4			2	2		Italiano/Storia

15	**Tutela delle identità, produzioni e eccellenze territoriali**	**2**			1	1		**Diritto/Economia.**
16	**Rispetto e valorizzazione patrimonio culturale**	**8**			4	4		**Italiano/storia**
17	**Conoscenza storica del territorio**	**3**			3			**Storia**
18	**Rispetto per gli animali**							
19	**Ruolo della protezione civile**							
20	**Educazione alla salute e al beness.**	**32**			12	12	8	**Igiene/psicologia/Inglese**
CITTADINANZA DIGITALE								
21	**Affidabilità delle fonti**							
22	**Forme di comunicazione digitale**	**2**			2			**Italiano**
23	**Partecipazione al pubblico dibattito**	**6**				6		**Inglese/Francese**
24	**Norme comportamentali**							
25	**Identità digitale**	**3**			3			**Italiano**
26	**Tutela dei dati**	**3**				2	1	**Diritto**
27	**Pericoli degli ambienti digitali**							
	TOTALE	**138**			**53**	**47**	**38**	

EDUCAZIONE CIVICA
CURRICOLO VERTICALE – PROSPETTO ORARIO DI SINTESI
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA - SERALE

	Macroaree	h	1	2	3	4	5	Discipline
	COSTITUZIONE							
1	Elementi fondamentali del diritto							
2	Costituzione	12			2	4	6	Diritto e tecnica amministrativa
3	Istituzioni dello Stato italiano	8			2		6	Diritto e tecnica amministrativa/storia
	Studio degli statuti Regionali	1					1	Diritto e tecnica amministrativa
5	Unione Europea	3			1		2	Diritto e tecnica amministrativa
6	Gli organismi internazionali	2					2	Diritto e tecnica amministrativa
7	Storia della bandiera e dell'inno naz.	1				1		Storia
8	Nozioni di diritto del lavoro	10			4	4	2	Diritto e tecnica amministrativa
9	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	8			3	3	2	Storia/Tecniche amministrative
10	Educazione stradale							
11	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	8				4	4	Italiano/Diritto e Tecniche amministrative
12	Diritti e istituti di partecipazione	2				2		Italiano/storia
	SVILUPPO SOSTENIBILE							
13	Agenda 2030 per lo sviluppo Sostenibile	14			6	2	6	Francese/Inglese/alimentazione/Cucina
14	Tutela del patrimonio ambientale	8			4	4		Italiano/Storia
15	Tutela delle identità, produzioni e eccellenze territoriali	14			5	5	4	Tecnica amministrativa/cucina
16	Rispetto e valorizzazione patrimonio culturale	8			4	4		Italiano/Storia
17	Conoscenza storica del territorio	3			3			Storia
18	Rispetto per gli animali							
19	Ruolo della protezione civile							

20	**Educazione alla salute e al beness.**	**15**			8	2	5	**Scienze alimenti/Cucina/Inglese**
CITTADINANZA DIGITALE								
21	**Affidabilità delle fonti**							
22	**Forme di comunicazione digitale**	**2**			2			**Italiano**
23	**Partecipazione al pubblico Dibattito**	**6**				6		**Inglese/Francese**
24	**Norme comportamentali**							
25	**Identità digitale**	**3**			3			**Italiano**
26	**Tutela dei dati**	**3**				2	1	**Tecnica amministrativa**
27	**Pericoli degli ambienti digitali**							
	TOTALE	**131**			**47**	**43**	**41**	