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 2021-22

SOMMARIO

Sezione A 3

L'Istituto Nelson Mandela 3

Traguardi in uscita 3

Didattica digitale integrata (ddi) 6

Piano orario 7

Elenco degli alunni 8

Composizione del consiglio di classe 9

Relazione sulla classe **Errore. Il segnalibro non è definito.**

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 22

Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato 25

Attività Integrative 27

Attività integrative specifiche per l'educazione civica**Errore. Il segnalibro non è definito.**

Interventi di recupero 31

Valutazione e crediti 31

Profilo in uscita 33

Risultati di apprendimento dell'area comune 33

Competenze dell'area comune 34

Competenze dell'area umanistica 34

Competenze dell'area scientifica 35

Competenze dell'area tecnico-professionale 35

Sezione B 38

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 38

Sezione C 39
PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE 39
Italiano 40
Storia 45
MATEMATICA 50
LINGUA E CIVILTA' INGLESE 53
FRANCESE 58
PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA 62
DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA 67
TECNICA AMMINISTRATIVA ED ECONOMIA SOCIALE 72
IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA 75
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE della Struttura Ricettiva 80
LSE Cucina 83
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA 86
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI 90
Educazione Civica 93
I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 99

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 interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso 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 di intervento;

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

- utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione 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, di ristorazione 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 di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate 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 il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove 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** è stata introdotta in occasione di positività COVID o di quarantena a norma di legge. La stessa modalità didattica è stata offerta a studenti assenti per lunghi periodi per accertati motivi di salute.

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.

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

2	ALUNNI	ENOGASTRONOMIA
2	ALUNNI	SERVIZI SOCIO-SANITARI

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	Si
Lingua Inglese	Galassi Simona	Si	No
Lingua Francese	Sanfilippo Elisa	No	No
Psicologia generale ed applicata	Ferraioli Lucia	Si	Si
Diritto e legislazione socio-sanitaria	Bigi Loredana	No	Si
Tecnica amministrativa ed economia sociale	Droghini Giuseppe	Si	Si
Igiene e cultura medico-sanitaria	Manvilli Federica	Si	No
Diritto e tecnica amministrativa della str. ric.	Droghini Giuseppe	Si	Si
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Di Marzo Domenico	Si	No
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Casali Lisa	No	Si
Scienze e cultura dell'alimentazione	Spinella Immacolata	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 e/o dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattito ed esercitazioni in classe	X	X	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	X	X
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni grafiche e pratiche					X					X	X		
Flipped Classroom	X	X	X	X	X		X			X	X	X	
Web Quest	X	X	X	X	X		X						
Debate			X	X			X					X	
P.B.L.					X		X						
Cooperative Learning	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
M.L.T.V.					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 il 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	X	
Altri testi	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	X
Software didattici													
LABORATORI													
Laboratorio di informatica													
A.L.D. Geografia e storia													
A.L.D. Lingue													
A.L.D. Matematica e fisica													
A.L.D. Realtà Virtuale													
Laboratorio di chimica e scienze													
Laboratorio di cucina										X	X		
Sala bar/ ristorante											X		
Atelier													
Officina													

Serra/ azienda agraria													
Aula disegno													
Palestra													
STRUMENTI													
Registratore audio			X	X	X								
Videoproiettore / LIM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Tablet / Smartphone	X	X	X	X	X	X					X	X	
PC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Web App					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.	I controlli sul neonato
		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 state - gli assegni per il nucleo familiare
2	L'anziano	Igiene e cultura med. San.	le patologie neurodegenerative nell'invecchiamento
		Psicologia	L'intervento sugli anziani: i vari trattamenti
		Inglese	La depressione
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Welfare state-Le pensioni
3	La comunicazione	Igiene e cultura med. San.	Figure professionali che operano nei servizi sociosanitari: qualifiche, competenze e ambiti di intervento
		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	La Carta dei servizi
4	L'organizzazione del sistema sanitario nazionale	Igiene e cultura med. San.	I servizi sociosanitari per gli anziani
		Psicologia	I servizi a disposizione delle persone con disagio psichico
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	L'organizzazione del servizio sanitario nazionale
		Storia	Il Dopoguerra
		Italiano	Pirandello e/o Ungaretti
		Inglese	Job roles in ADULT SOCIAL CARE
5	La disabilità	Igiene e cultura med. San.	Le cause di disabilità nell'età evolutiva
		Psicologia	L'intervento sui soggetti diversamente abili e la gestione del comportamento problema
		Tecn. Amm. Ed Economica sociale	Il Welfare State- La legge 104/92
		Storia	Il governo Giolitti e le riforme sociali in Italia
		Inglese	Learning disabilities

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
		diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	L' assicurazione obbligatoria contro gli infortuni - L'INAIL
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	Il marchio e i segni distintivi
		Italiano	Gabriele D'Annunzio
		Storia	Il fascismo
3	Gamme di prodotti	Scienze dell'alimentazione	La dieta mediterranea
		Cucina	Gamme di prodotti agroalimentari
		Inglese	La dieta mediterranea
		Storia	La Seconda Guerra Mondiale
		Italiano	Verga e la cultura mediterranea
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	I prodotti a Km "0"
4	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
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	Le abitudini alimentari

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
Esercizi di traduzione			X	X									
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi/produzione di testi	X	X	X	X			X			X		X	
Analisi del testo letterario	X												
PROVE SEMI-STRUTTURATE													
Analisi del testo	X						X						
Attività di ricerca		X	X	X		X	X	X		X	X	X	X
Riassunti e relazioni	X	X	X	X		X			X	X			
Questionari	X	X	X	X		X			X	X	X	X	
Problem solving			X	X	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	X
Brani da completare ("cloze")		X	X	X			X				X		
Corrispondenze		X	X	X			X			X	X		

Questionari a risposta chiusa	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Quesiti vero/falso	X	X	X	X		X	X	X		X	X		X
ALTRE TIPOLOGIE													
Esercizi di grammatica	X		X	X									
Simulazioni	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Esperienze di laboratorio										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				
LIVELLO	**CONOSCENZE**	**COMPETENZE DISCIPLINARI**		
		ESPOSIZIONE	**COMPRENSIONE APPLICAZIONE**	**ANALISI E SINTESI**
1-2 assolutamente negativo	totalmente assenti	incapace di comunicare i contenuti richiesti	totalmente assente	non coglie assolutamente l'ordine dei dati né stabilisce gerarchie
3 negativo	contraddistinte da lacune talmente diffuse da presentare scarsissimi elementi valutabili	del tutto confusa	del tutto scorretta	non ordina i dati e ne confonde gli elementi costitutivi
4 gravemente insufficiente	carenti nei dati essenziali per lacune molto ampie	inefficace e priva di elementi di organizzazione	molto faticosa; limitata a qualche singolo aspetto isolato e marginale	appiattisce i dati in modo indifferenziato; confonde i dati essenziali con gli aspetti accessori; non perviene ad analisi e sintesi accettabili
5 insufficiente	incomplete rispetto ai contenuti minimi fissati per la disciplina	carente sul piano lessicale e/o sintatticamente stentata	insicura e parziale	ordina i dati in modo confuso; coglie solo parzialmente i nessi problematici e opera analisi e sintesi non sempre adeguate
6 sufficiente	non sempre complete di taglio prevalentemente mnemonico, ma pertinenti e tali da consentire la comprensione dei contenuti fondamentali stabiliti	accettabile sul piano lessicale e sintattico e capace di comunicare i contenuti anche se in modo superficiale	Complessivamente corretta la comprensione;lenta e meccanica l'applicazione	ordina i dati e coglie i nessi in modo elementare; riproduce analisi e sintesi desunte dagli strumenti didattici utilizzati
7 discreto	pressoché complete, anche se di tipo prevalentemente descrittivo	corretta, ordinata, anche se non sempre specifica nel lessico	semplice e lineare	ordina i dati in modo chiaro; stabilisce gerarchie coerenti; imposta analisi e sintesi guidate
8 buono	complete e puntuali	chiara, scorrevole, con lessico specifico	corretta e consapevole	ordina i dati con sicurezza e coglie i nuclei problematici; imposta analisi e sintesi in modo autonomo
9 ottimo	approfondite e ampliate	autonoma e ricca sul piano lessicale e sintattico	autonoma, completa e rigorosa	stabilisce con agilità relazioni e confronti; analizza con precisione e sintetizza efficacemente; inserisce elementi di valutazione caratterizzati da decisa autonomia
10 eccellente	largamente approfondite, ricche di apporti personali	elegante e creativa con articolazione dei diversi registri linguistici	profonda e capace di contributi personali	stabilisce relazioni complesse, anche di tipo interdisciplinare; analizza in modo acuto e originale; è in grado di compiere valutazioni critiche del tutto autonome

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:

Ambito	Competenza	Indicatore	Descrittore	Valutazione
5. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE	5.1 IMPARARE AD IMPARARE (acquisizione di un proprio metodo di studio)	-Sapere porre attenzione e concentrazione	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
		-Sapere riflettere sulle proprie modalità di apprendimento	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
		-Avere iniziativa di studio autonomo	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
		-Sapere utilizzare gli strumenti del lavoro scolastico	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
	5.2 COLLABORARE E PARTECIPARE (saper interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista e cercando di creare empatia)	-Saper ascoltare	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		-Sapersi confrontare	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		-Saper rispettare i diversi punti di vista	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
		-Saper partecipare (interesse, collaborazione e partecipazione attiva alle attività didattico-educative)	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1

		-Saper essere flessibile	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-3 2-1
6. COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	6. Saper esercitare coerenza tra conoscenze, valori e comportamenti (RISPETTO DELLE REGOLE PER UN INTERESSE COMUNE O PUBBLICO: rispetto del Regolamento d'Istituto, dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico)		-Rispetto costante del Regolamento d'Istituto/rispetto costante dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico -Rispetto non sempre costante del Regolamento d'Istituto con episodi non gravi/rispetto non sempre costante dei compagni, dei docenti e del personale non docente con episodi di lieve entità -Episodi significativi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto/delle persone e degli ambienti -Gravi episodi di mancato rispetto del Reg.Ist., delle persone e degli ambienti (comportamenti sanzionati con la sospensione fino a 15 gg) -Reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana (violenza privata, minacce, ingiurie, spaccio di sostanze stupefacenti, …) o che mettano in pericolo l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi, …) (comportamenti sanzionati con l'allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica per periodi superiori ai 15 gg)	6 3 0 -1 -2
7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE	7.1 ACCETTARE LA RESPONSABILITA' E AVER SPIRITO D'INIZIATIVA (puntualità, impegno in area professionalizzante e nelle proposte di ampliamento dell'O.F.) 7.2 RISOLVERE PROBLEMI (saper affrontare situazioni problematiche e sapere contribuire a risolverle)	- Saper rispettare gli impegni con coraggio e perseveranza -Saper prendere decisioni -Saper individuare il problema -Sapere costruire ipotesi di soluzione -Saperne valutare la fattibilità	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1

8. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	8. ACQUISIRE L'INFORMAZIONE con curiosita' nei confronti del mondo ed INTERPRETARLA con senso critico	Saper reperire informazioni -Sapersi formare opinioni motivate -Avere consapevolezza dei propri pregiudizi -Sapere ragionare in base a valori	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1 5 4-2 1
APPRENDIMENTO PER COMPETENZE	UNITA' DI APPRENDIMENTO	-Sapere rispettare i tempi richiesti -Sapere collaborare in modo costruttivo -Sapere presentare il lavoro autentico svolto	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	3 2 1 3 2 1 3 2 1

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. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte le tipologie stabilite dal Decreto Legislativo:

- ✔ Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (**TIP. A**)
- ✔ Analisi e produzione di un testo argomentativo (**TIP. B**)
- ✔ Riflessione critica di carattere espositivo / argomentativo su tematiche di attualità (**TIP. C**)

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori suggeriti dalle griglie di valutazione proposte dal ministero e consultabili nell'allegato al presente documento **(Allegato B)**

Il punteggio specifico espresso in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in **quindicesimi** con opportuna proporzione.

Relativamente alla **seconda prova scritta**, ossia Igiene e cultura medico-sanitaria per quanto riguarda **l'indirizzo B2** Scienze e cultura dell'alimentazione per quanto riguarda **l'indirizzo B3** sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova e sono state effettuate alcune simulazioni della stessa.

Sono state proposte prove elaborate dal CDC tenendo conto del Piano dell'Offerta Triennale Formativa, seguendo le indicazioni contenute nell'**O.M. 65/22, art. 20.** Tali prove sono rinvenibili come allegato al presente documento (**Allegato C1**)

Nella correzione delle prove scritte svolte durante l'anno scolastico, si è teso ad accertare:

- ✔ Il grado di conoscenza dei contenuti acquisiti;
- ✔ Capacità di analisi;
- ✔ Capacità di sintesi;
- ✔ Capacità di rielaborazione personale;

Nella valutazione sono stati considerati gli indicatori suggeriti dalle griglie di valutazione presenti nel **d.m. 769/18**. Le tabelle di valutazione sono consultabili in allegato al presente documento (**Allegato C**)

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe ha svolto delle simulazioni specifiche, secondo quanto previsto dall'art.17 del D.Lgs.62/17; è stato inoltre illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue tre fasi:

- ✔ Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione.

- ✔ L'esposizione, attraverso una breve relazione e/o elaborato multimediale, dell'esperienza svolta relativamente ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. Nella simulazione dell'orale è stato riconosciuto particolare valore all'esposizione percorsi volti all'acquisizione delle competenze trasversali e all'orientamento nel mondo del lavoro.
- ✔ L'accertamento delle conoscenze e competenze maturate nell'ambito delle attività relative a "Educazione Civica"

- ✔ Si conclude con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte

Inoltre, si precisa che durante il colloquio d'esame il candidato dovrà dimostrare (**art. 22, comma 2, O.M. 65/2022**):

- ✔ 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 PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, 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 di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe

Le simulazioni di colloquio sono state valutate con la griglia inserita nell'**Allegato D desunta dall'O.M 65/2022.**

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER L'EDUCAZIONE CIVICA

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.	4	5^ Serale (socio sanitario ed enogastronomico)
Struttura e caratteri della Costituzione	Il testo costituzionale è una sintesi delle diverse correnti di pensiero (liberale, democratica, cristiano-sociale,	1	5^ Serale Enogastronomico e sociale

	socialista) presenti in seno all'Assemblea costituente. I 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)	1	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	1	5^ Sociosanitario ed enogastronomico

	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 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)	1	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
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 ed enogastronomico

Il Welfare State	Nascita dello stato Sociale: Assistenza, Previdenza e Legislazione sociale del lavoro. Il reddito di cittadinanza.	4	5^ Sociosanitario
Lavoro di gruppo su Cittadinanza e Costituzione	Lavoro di gruppo in aula e a casa sulla tematica "Cittadinanza e Costituzione", svolto dagli alunni sulla comunità economica europea e gli organi internazionali alla luce della situazione di crisi tra Russia e Ucraina - possibili sviluppi economici e sociali.	2	5^ Sociosanitario ed enogastronomico
Disabili e anziani	Normativa inerente la legge 104	2	5^ Sociosanitario
Disabili e anziani	Identificazione bisogni socio - sanitari della comunità e utenza	1	5^ Sociosanitario
Anziano	L'Amministrazione di Sostegno	1	5^ Sociosanitario
Educazione sanitaria	Concetto di salute.Tipologie di prevenzione delle malattie: primaria,secondaria e terziaria. Le riabilitazioni	3	5^ Sociosanitario
HACCP	Normativa inerente HACCP 852/2004	4	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	4	5^ Enogastronomico
La comunità economica Europea e gli Organismi sovranazionali	L'Unione Europea: Gli organi dell'Unione Europea -e gli Organismi sovranazionali	2	5^ Socio Sanitario - Enogastronomico
Agenda 2030	Consumo e produzioni responsabili	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 31gennaio al 12 febbraio 2022). 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 C dell'O.M. 65/22**, 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.

Non viene attribuito il credito formativo, in quanto vista la eterogeneità nella provenienza dei nostri studenti, non si vogliono penalizzare gli studenti per ragioni connesse alla lontananza.

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 fondamentali dei 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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il consiglio di classe vista la documentazione relativa ai periodi di alternanza svolti nel triennio 2019 - 2022 attesta che gli alunni hanno svolto un numero di ore e conseguito un giudizio secondo la tabella riportata nell'**Allegato E**.

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.

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: 2021/2022

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"

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	6

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 2022.

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: 2021/2022

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	✔ L'Ottocento tra crisi e sviluppo: ● 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

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 2022.

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

MATEMATICA

Docente: FIORELLA GRELLA

Classe: V Serale corso Enogastromico
V Serale corso Sociosanitario

Anno scolastico: 2021/2022

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 1°grado intere e fratte ● Disequazioni di 2°grado intere e fratte ✔ Classificazione e dominio di funzioni ✔ Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani ✔ Studio del segno di una funzione ✔ Studio dei limiti e delle relative forme indeterminate più usuali: $\frac{\infty}{\infty}, \quad \frac{0}{0}, \quad \infty - \infty$ ✔ Comportamento di una funzione agli estremi del dominio ✔ 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	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 2022.

Il docente: prof.ssa Fiorella Grella

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
COD.FIS. 91161590350
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

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LINGUA E CIVILTA' INGLESE

Docente: SIMONA GALASSI

A.S. 2021-2022

Classe: V corso serale (indirizzo per i servizi sociosanitari/ indirizzo enogastronomico)

Libro di Testo: non è stato adottato alcun libro di testo; considerata la complessità del gruppo classe e l'esiguo numero di ore a disposizione, si è preferito utilizzare testi tratti da fonti diversificate, principalmente la rete web.

CONTENUTI DISCIPLINARI

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO; INDIRIZZO SOCIO-SANITARIO	**ESP (ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES)** **EATING DISORDERS**: • WOMEN'S CONSTANT BODY WORRIES http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/newsenglish/witn/2006/04/060412_women_bods.shtml • ANOREXIA AND BULIMIA (photocopies from "GROWING INTO OLD AGE") **BODY LANGUAGE** from: 1. "Close Up On New Community Life" (p. 262, 263, 264); 2. http://downloads.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/webcast/scripts/whoonearth/tae_whoonearth_05_080529.pdf **FAMILY** (photocopy from GROWING INTO OLD AGE) **GENERAL ENGLISH** Revisione di strutture e funzioni linguistiche **di base** affrontate negli anni precedenti, con particolare attenzione all'uso dei tempi presenti e dei modali *MUST, HAVE TO, SHOULD* funzionali ai tipi di testi analizzati.
NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO; INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	**ESP (ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES)** **HEALTHY EATING**

	• THE EATWELL PLATE (photocopy) • THE MEDITERRANEAN DIET (photocopy) • DIFFERENT TYPES OF DIET (photocopy) • YOU ARE WHAT YOU EAT (article from "Speak Up") **SUSTAINABLE FOOD** **GENERAL ENGLISH** Revisione di strutture e funzioni linguistiche **di base** affrontate negli anni precedenti, con particolare attenzione all'uso dei tempi presenti e dei modali *MUST, HAVE TO, SHOULD* funzionali ai tipi di testi analizzati.

OBIETTIVI

OBIETTIVI PREFISSATI	**CONOSCERE** 1. Aspetti socio-culturali dei Paesi in cui è parlata la lingua inglese, con particolare riferimento al settore oggetto di studi. 2. Contenuti teorici trattati durante l'anno e relativo lessico specifico. 3. Strutture morfosintattiche lessico adeguati alle tipologie testuali e ai contesti di uso. **SAPER FARE** 1. Esprimere e argomentare, seppur con difficoltà e in maniera non sempre spontanea, le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro. 2. Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio

	(livello B1). 3. Comprendere, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti l'attualità, argomenti di studio e di lavoro (livello B1). 4. Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista (livello B1>B2). 5. Produrre, in forma sufficientemente corretta, testi scritti e orali, semplici e di breve estensione, riguardanti esperienze e situazioni note relative al settore di indirizzo. 6. Utilizzare il lessico specifico relativo agli argomenti di studio. **7.** Trasporre in lingua italiana testi scritti di carattere tecnico o di interesse personale.
	Essere in grado di interagire in modo efficace, anche in lingua straniera, allo scopo di promuovere la salute e il benessere psicosociale delle persone.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:

Per la verifica delle conoscenze e delle competenze, nella prima parte dell'anno (fino al termine di febbraio) si è fatto uso di test a scelta multipla, vero o falso motivato, esercizi lessicali e di completamento, domande aperte.

Nei mesi di marzo, aprile e maggio si è invece deciso di privilegiare le verifiche orali, per permettere agli alunni di esercitarsi nell'esposizione/produzione orale in funzione del colloquio d'esame.

Per ogni prova si è tenuto conto della correttezza grammaticale, della ricchezza lessicale, della proprietà di linguaggio, della pertinenza e della conoscenza dei contenuti.

Il livello di accettabilità per la sufficienza è stato fissato intorno al 60%.

N° PROVE scritte

I trimestre	1
II pentamestre	1

La valutazione al termine dei due periodi è stata formulata non solo attraverso la media aritmetica delle singole valutazioni, ma tenendo conto dell'attenzione, della partecipazione, dell'impegno e dei progressi registrati.

Castelnovo né Monti, 14 maggio 2022

Prof.ssa Simona Galassi

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

FRANCESE

Docente: Elisa Sanfilippo

Classe : 5 serale indirizzo Enogastronomico

5 serale indirizzo Sociosanitario

Anno scolastico: 2021/2022

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 : "Côté Cuisine Côté Salle" per l'indirizzo Enogastronomico e "Enfants, Ados, Adultes" per l'indirizzo Sociosanitario.

Programma svolto:

5 ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Côté Cuisine - Côté Salle e libro digitale «HUB»

- Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente con particolare riferimento alle competenze grammaticali, al ripasso dei verbi e alla fonetica.

- Se présenter
  Parler d'une recette, de ses préférences
  Les actions en cuisine
  Expliquer une recette

- **Unité 9 – IDÉES DESSERT**

Ingredienti e preparazione di dessert

Demander un avis, une permission

Parler fromages

Les fromages français + p. 276

Les fromages AOP (Document)

- **Unité 13 – CÔTÉ RÉCEPTION**

Organizzare un ricevimento

Proposer

Conseiller

La réception

Présenter une réception

L'ABC des réceptions

- **Unité 14 – MYRIADES DE RESTOS**

Promuovere un ristorante – I diversi tipi di ristorante

Promouvoir un restaurant sur un site web

Le restaurant

Traduire

Les différents types de restauration

- La Champenoise : Le Champagne à Reims (Document)
- " Agenda 2030, la question de l'écologie"

5 SOCIO-SANITARIO

Libro di testo : Enfants, Ados, Adultes- Devenir professionnel du secteur

- Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente con particolare riferimento alle competenze grammaticali, al ripasso dei verbi e alla fonetica.

- CHAPITRE 5

Le handicap

  - ✓ La législation en faveur des personnes handicapées
  - ✓ L'autisme
  - ✓ Le syndrome de Down

- " Agenda 2030, la question de l'écologie"
- La Société machiste et les mouvements féministes en France
- Les Publicités Sexistes en France
- Simone de Beauvoir « Le Deuxième Sexe »
  - ✓ Mythes et Formation, Situation et Justifications

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SUGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI:

La classe si è dimostrata molto interessata e partecipe alle proposte didattiche della docente.
La partecipazione alle lezioni è stata molto costante, gli studenti e le studentesse si sono posti/e in una posizione attiva, questo ha favorito molto gli apprendimenti. Il livello di competenze raggiunte è nel complesso buono. La programmazione, rispetto al piano annuale di lavoro, non è stata raggiunta tutta, a causa del contesto pluriclasse.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:
Tipologia delle prove di verifica:
✓ Verifiche orali

✓ Verifiche scritte

✓ Compiti autentici per valutare le competenze secondo IL QCER

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 ne' Monti, 15 maggio 2022

La Docente

Prof.ssa Elisa Sanfilippo

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Docente: Lucia Ferraioli

Classe: V^ Serale

Anno scolastico: 2021/2022

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 → Réné Spitz → 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 ✔ 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 → 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 sulle persone con disabilità: ● 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 ✔ 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 pet therapy ● I servizi a disposizione delle persone con disagio psichico → La medicalizzazione della malattia mentale → L'assistenza psichiatrica dopo la legge 180 del 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 ● 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	2
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 ne' Monti, 15 maggio 2022.

Il docente: prof.ssa 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: 2021 -2022

Libro di testo: Non è stato utilizzato un libro di testo, ma il materiale è stato fornito dal docente, seguendo principalmente il testo: "Società futura" di Olimpia Capobianco, Simona Diani e Fabio Ferriello - Editore Tramontana.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**IL DIRITTO ALLA PROTEZIONE SOCIALE** ✓ **Lo Stato Sociale o Welfare State** Scopo – caratteri - principi fondanti e principali settori della legislazione sociale (assistenza sociale, previdenza sociale, legislazione sociale del lavoro, sanità) ✓ **Dal welfare state al welfare mix** Cause e trasformazione ✓ **Le fonti della legislazione sociale** Costituzione – legislazione nazionale – contrattazione collettiva e fonti regionali **Il finanziamento dello Stato Sociale** Il criterio di progressività fiscale art. 53 Cost. – FNPS – le modalità di accertamento del diritto alle prestazioni agevolate (ISE e ISEE) **I SOGGETTI DEL DIRITTO** ✓ **Persone fisiche** Capacità giuridica e capacità d'agire e relative limitazioni Rapporti familiari (parentela e affinità) ✓ **Enti collettivi** Requisiti – soggettività e personalità giuridica Autonomia patrimoniale perfetta ed imperfetta ✓ **Istituti di protezione dei soggetti fragili** Tutela – Curatela – Amministrazione di Sostegno **IL TERZO SETTORE (NO PROFIT)** ✓ Natura giuridica, principi costituzionali fondanti, caratteristiche delle organizzazioni no profit, ambiti di intervento ✓ Origine ed evoluzione del terzo settore ✓ Il bene comune ✓ Cenni sulle diverse forme degli ETS (ODV – Fondazioni – Comitati – APS – Cooperative e Imprese sociali) ✓ Il volontariato ✓ Il Goal 10 – Ridurre le disuguaglianze **IL SETTORE PUBBLICO** ✓ L'attività amministrativa

	✓ I principi dell'attività amministrativa (legalità, imparzialità, trasparenza, sussidiarietà) ✓ Amministrazione diretta ed indiretta ✓ Decentramento ✓ Atti amministrativi **IL SETTORE FOR PROFIT** **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'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) **IL SISTEMA INTEGRATO DEI SERVIZI SOCIALI - 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 ✓ La programmazione degli interventi (statale, regionale e comunale) ✓ Il diritto alle prestazioni sociali (welfare d'accesso) ✓ La carta dei servizi

	LE PRESTAZIONI ASSISTENZIALI ✓ Sostegno al reddito ✓ Invalidità civile ✓ Legge 104/1992 – handicap **LA DEONTOLOGIA PROFESSIONALE** ✓ L'etica e la deontologia del lavoro sociale ✓ I tipi di responsabilità degli operatori sociali ✓ Cenni sulle figure professionali sociali **LA TUTELA DELLA PRIVACY** ✓ Il trattamento e la protezione dei dati ✓ Il diritto alla riservatezza ✓ Il diritto all'oblio **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	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.

Note: alcuni argomenti inseriti nel piano di lavoro annuale, coincidenti con il piano di tecniche amministrative ed economia sociale come: l'impresa sociale, il sistema di previdenza sociale, i contratti di lavoro 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, 9 maggio 2022.

La 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: 2021 -2022

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
	  • 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
	  • La carta dei servizi
	  • Il Fascicolo Sanitario Elettronico

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✔ Verifiche orali
- ✔ Verifiche scritte
- ✔ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✔ Risoluzione di casi interdisciplinari

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 2022.

Il docente: prof. Giuseppe Droghini

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA

Docente: Prof.ssa Federica Manvilli

Classe: 5ª serale

Anno scolastico: 2021/2022

Per gli argomenti trattati sono state fornite dal docente fotocopie, schemi, power point, resi disponibili anche su classroom e tratti principalmente dai seguenti libri:

- "Competenze di Igiene e cultura medico-sanitaria" per la classe quinta di R.Tortora (ed. Clitt).";
- "Competenze di cultura medico-sanitaria" 2 di R. Tortora (ed. Clitt);
- "Igiene e cultura medico-sanitaria B "di Antonella Bedendo (Poseidonia Scuola)

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	**- L'INFANZIA** **Elementi di pediatria e puericultura:** fasi dell'età evolutiva; caratteristiche della crescita e dello sviluppo postnatale; fattori che influenzano la crescita e lo sviluppo. **Neuropsichiatria infantile:** paralisi cerebrali infantili, epilessie, autismo. **-LA SENESCENZA** ***.Aspetti biologici dell'invecchiamento:*** le principali trasformazioni anatomiche, fisiologiche e patologiche della senescenza; cambiamenti di organi e apparati nell'invecchiamento. **.Le malattie più frequenti nell'anziano** **Caratteristiche specifiche, fattori di rischio e prevenzione di alcune patologie dell'anziano:** della funzione cardiocircolatoria (aterosclerosi, infarto del miocardio, angina pectoris); della funzione neuromotoria (ictus cerebrale, TIA); della funzione locomotoria (osteoporosi, artrosi, artrite reumatoide); incontinenza urinaria e fecale, depressione, diabete mellito, sindrome da immobilizzazione e piaghe da decubito. **.L'invecchiamento cerebrale** **L'invecchiamento cerebrale patologico:** le demenze, l'Alzheimer, il Morbo di Parkinson, la demenza multinfartuale (MID). **.La riabilitazione nell'anziano** **Interventi di assistenza e strumenti riabilitativi specifici per le patologie invalidanti dell'anziano:** principali terapie riabilitative; la riabilitazione cognitiva, la ROT e le riabilitazioni nelle demenze; assistenza ad un soggetto affetto da demenza; interventi riabilitativi per la funzione motoria, cardiocircolatoria, il linguaggio, la terapia occupazionale. **- LE DISABILITA'** **.Definizione, caratteristiche e classificazione delle disabilità.**

	.Concetto di menomazione, disabilità e handicap; **.Fattori eziologici** di disabilità nell'anziano e nell'età evolutiva (insorgenza in epoca prenatale, perinatale e postnatale); **.Le malattie genetiche**: da anomalie genomiche (trisomia 21, sindrome di Klinefelter, sindrome di Turner) da alterazione cromosomica (sindrome dell'X fragile, sindrome del grido del gatto) e monogeniche, in particolare le malattie metaboliche ereditarie (fenilchetonuria, galattosemia e fibrosi cistica). **.Definizione e caratteristiche della disabilità fisica:** la Distrofia muscolare di Duchenne; **.Definizione e caratteristiche della disabilità intellettiva:** Sindrome di Down, malattia emolitica del neonato, sindrome feto-alcolica, ipotiroidismo congenito; **.Indagini diagnostiche prenatali**(amniocentesi, tritest, funicolocentesi, villocentesi); **.Indagini neonatali** punteggio di Apgar e screening neonatale; **.Attività di recupero ed interventi di riabilitazione per diversamente abili;** assistenza, abilitazioni, riabilitazioni nel bambino diversamente abile. **<u>- I BISOGNI SOCIOSANITARI DELL'UTENZA</u>** **.Bisogni primari e secondari; Analisi dei bisogni;** **.I bisogni socio-sanitari degli utenti** (concetto di autosufficienza e di non autosufficienza); **.Assistenza per anziani e disabili**(concetto di anziano fragile); **.Interventi appropriati ai bisogni individuali**(l'equipe multidisciplinare, il percorso assistenziale sociosanitario); . **Rilevazione dei bisogni e delle patologie dell'anziano e dei disabili** (le scale di valutazione). **<u>-ELABORAZIONE DI PROGETTI DI INTERVENTO ASSISTENZIALE SOCIO-SANITARIO</u>** **.Fasi e indicatori di un progetto di intervento sociosanitario;** **.Gestione di un piano di intervento;** **.Il percorso riabilitativo**(caratteristiche, obiettivi; fasi); **.Interventi riabilitativi specifici** per pazienti con: Morbo di

	Parkinson, sintomi di demenza. **-STRUTTURE SOCIOSANITARIE** **.Strutture sanitarie di base: ambiti di intervento, competenze e servizi:** S.S.N., servizi socio-sanitari e socio-assistenziali di base, servizi materno-infantili(consultori e asilo nido); servizi sociosanitari per anziani, per disabili e persone con disagio psichico, strutture residenziali, (RSA) assistenza domiciliare, strutture semiresidenziali , centro diurno, comunità alloggio, gruppo appartamento. **- FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEI SERVIZI SOCIO-SANITARI** **.Qualifiche,competenze e ambiti di intervento dei principali ruoli professionali**: fisiatra,geriatra,medico di base,assistente sociale,ostetrica,infermiere professionale,fisioterapista,dietista,educatore professionale,psicologo,assistente sanitario, oss. **METODOLOGIA DEL LAVORO SOCIO-SANITARIO** **.La comunicazione nella relazione di aiuto;** -**EDUCAZIONE ALLA SALUTE** (argomenti anche di educazione civica) **salute, tipologie di prevenzione (primaria, secondaria e terziaria), stili di vita corretti.**

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✓ Simulazioni di esame

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 2022.

La docente: Prof.ssa Federica Manvilli

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: 2021 -2022

Libro di testo: Dispense e appunti

CONTENUTI DISCIPLINARI:

NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO	• 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 • 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 (3) Le Assicurazioni sociali obbligatorie (4) L'INAIL 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 2022.

Il docente: prof. Giuseppe Droghini

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

LSE CUCINA

Docente: Di marzo Domenico

Classe: V Serale

Anno scolastico: 2021/2022

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 e il catering
	  • Unità 1 : Il banqueting e il catering
	• Gli alimenti e la qualità alimentare
	  • Unità 1 : gli alimenti
	  • Unità 2: la qualità alimentare
	  • Marketing e menù
	  • Unità 3: esigenze speciali intolleranze e allergie
	• 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 2022.

Il docente: prof. Di marzo Domenico

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 DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: LISA CASALI

Classe : 5^ serale

Anno scolastico: 2021/2022

Libro di testo : dispense e appunti.

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

	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

OBIETTIVI PREFISSATI	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.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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	1 scritta , 1 pratica
II pentamestre	3 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, 15/05/2022

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: Spinella Immacolata

Classe: V serale - corso enogastronomico

Anno scolastico: 2021 -2022

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 fungine : lieviti e muffe Certificazioni di qualità e Sistema HACCP • Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature • sistema HACCP • Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi alimentari • Le frodi alimentari Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie • Dietoterapie • Allergie e intolleranza alimentari Alimentazione come espressione di cultura e innovazione • Alimentazione, cultura e tradizioni religiose • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Qualità e sicurezza alimentare • Criteri e qualità degli alimenti • La qualità totale degli alimenti • Produzioni di qualità e marchi di tutela • Tracciabilità di un prodotto • La rintracciabilità di filiera • La sicurezza alimentare Principi di alimentazione equilibrata • LARN e Linee Guida

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 2022.

La docente: prof.ssa *Spinella Immacolata*

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							
2	Educazione alla	3			1	1	8	Igiene/psicologia/Inglese

0	salute e al beness.	2			2	2		
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								
1	Agenda 2030 per lo	14			6	2	6	Francese/Inglese/alimentazione/C

3	sviluppo Sostenibile							ucina
14	Tutela del patrimonio ambientale	8			4	4		Italiano/Storia
15	Tutela delle identità, produzioni ed 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	

I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano	Favali Matteo
Storia	Favali Matteo
Matematica	Grella Fiorella
Lingua Inglese	Galassi Simona
Lingua Francese	Sanfilippo Elisa
Psicologia generale ed applicata	Ferraioli Lucia
Diritto e legislazione socio-sanitaria	Bigi Loredana
Tecnica amministrativa ed economia sociale	Droghini Giuseppe
Igiene e cultura medico-sanitaria	Manvilli Federica
Diritto e tecnica amministrativa della str. ric.	Droghini Giuseppe
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Di marzo Domenico
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Casali Lisa
Scienze e cultura dell'alimentazione	Spinella Immacolata