

**ISTITUTO DI
ISTRUZIONE
SUPERIORE**

Castelnovo ne' Monti

IIS
Nelson Mandela



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 2022-23

SOMMARIO

L'Istituto Nelson Mandela	3
Traguardi in uscita	3
Piano orario.....	6
La classe	7
Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	7
Programmazione delle discipline	9
ITALIANO.....	9
STORIA.....	12
MATEMATICA	16
INGLESE.....	19
FRANCESE.....	23
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	33
ENOGASTRONOMIA "SETTORE CUCINA"	38
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	42
PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	48
IGIENE E CULTURA MEDICOSANITARIA.....	56
DIRITTO E TECNICA AMM.VA PER I SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE.	61
DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA.....	65
EDUCAZIONE CIVICA	69
Componenti del consiglio della classe	74

L'ISTITUTO NELSON MANDELA

L'Istituto di Istruzione Tecnica e Professionale di Castelnuovo 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"

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.

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			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	66				
<i>di cui in compresenza</i>	33*				
Educazione musicale		66			
<i>di cui in compresenza</i>	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
<i>di cui in compresenza</i>	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
<i>di cui in compresenza</i>			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**

LA CLASSE

N° 6	STUDENTI	Enogastronomico
N° 5	STUDENTI	Sociosanitario

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**)

Il punteggio specifico espresso in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in **ventesimi** con opportuna proporzione. Sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova ed è stata effettuata una simulazione della stessa. (**Allegato A**)

Relativamente alla **seconda prova scritta (Allegati B e C)**, ossia Igiene e cultura medico-sanitaria per quanto riguarda **l'indirizzo B2** e 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 le seguenti tipologie di prova:

- ✓ Prove aderenti alle indicazioni ministeriali
- ✓ Prove elaborate dal CDC tenendo conto del Piano dell'Offerta Triennale Formativa

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 i seguenti indicatori suggeriti dalle griglie di valutazione proposte dal ministero e consultabili nell'allegato al presente documento.

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe ha svolto una simulazione specifica, 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:

- ✓ Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare
- ✓ 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

Le simulazioni di colloquio sono state valutate con la griglia inserita nell'**Allegato D** desunta dall'**O.M 43/2023**.

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iicastelnovonemonti.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: iicastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

ITALIANO

Docente: Matteo Favali

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Non si sono utilizzati libri di testo, quanto piuttosto materiali forniti dal docente. Possibile riferimento rimane il testo A. Roncoroni, *La mia letteratura* vol. 3, Signorelli scuola editore.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p> <p>Gestire forme di interazione orale secondo specifici scopi comunicativi</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali</p> <p>Gestire forme di interazione orale secondo specifici scopi comunicativi</p>	<p>Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</p> <p>Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti</p> <p>Forme e funzioni della scrittura</p> <p>Criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione, di un testo argomentativo</p> <p>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</p> <p>Il lessico fondamentale per la gestione delle comunicazioni orali in contesti formali ed informali</p> <p>Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</p> <p>Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti</p> <p>La struttura della frase e del periodo nei suoi elementi fondanti</p>	<p>UDA 1: STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA: LA SCRITTURA</p> <p>UDA 2: STRUMENTI DI ESPRESSIONE LINGUISTICA: L'ESPRESSIONE ORALE</p> <p>UDA 3: STRUMENTI DI FRUIZIONE CULTURALE: LA COMPrensIONE DEL TESTO</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali</p> <p>Padroneggiare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>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</p>	<p>Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>NATURALISMO</u> ✓ <u>VERISMO</u> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>GIOVANNI VERGA</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rosso Malpelo ○ La roba <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Gli autori fondamentali della letteratura italiana a cavallo tra Ottocento e Novecento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>GIOVANNI PASCOLI</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il tuono 	<p>UDA 4: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: L'INDIVIDUO TRA REALTÀ E IMMAGINAZIONE</p> <p>UDA 5: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LA FRANTUMAZIONE DELL'IO</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lavandare ○ X Agosto ○ Temporale ○ Novembre ○ Il gelsomino notturno <p>✓ <u>LUIGI PIRANDELLO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ "Il treno ha fischiato" ○ "La patente" ○ "La giara" ○ "Ciula scopre la Luna" 	
	<p>Il genere romanzo come elemento caratterizzante la letteratura moderna internazionale</p> <p>Gli autori fondamentali della letteratura italiana che hanno caratterizzato il genere del romanzo:</p> <p>✓ <u>GIOVANNI VERGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ I Malavoglia: esegesi dell'opera <p>✓ <u>PRIMO LEVI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lettura integrale di Se questo è un uomo 	<p>UDA 6: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: IL ROMANZO DEL NOVECENTO</p>
	<p>Principali elementi di poetica, metrica e stilistica</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche:</p> <p>✓ <u>DECADENTISMO</u></p> <p>✓ <u>SIMBOLISMO</u></p> <p>✓ <u>ERMETISMO</u></p> <p>Alcuni tra gli autori fondamentali della produzione poetica italiana a cavallo tra Ottocento e Novecento:</p> <p>✓ <u>GABRIELE D'ANNUNZIO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La pioggia nel pineto ○ La sera fiesolana <p>✓ <u>GIUSEPPE UNGARETTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soldati ○ Fratelli ○ Sono una creatura ○ San Martino del Carso 	<p>UDA 7: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LA POESIA</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Non si sono utilizzati libri di testo, quanto piuttosto materiali forniti dal docente. Possibile riferimento rimane il testo Vittoria Calvani, "Storia e progetto" vol. 5, Mondadori scuola

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caratteristiche della Società di massa ✓ La situazione politica internazionale all'inizio del Novecento ✓ Concetti chiave: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pangermanesimo ○ Antisemitismo ○ Revanscismo ○ Irredentismo ✓ Riforme sociali nell'Italia liberale guidata da Giolitti ✓ Dinamiche militari, politiche ed economiche della Prima guerra mondiale ✓ Concetti chiave: <ul style="list-style-type: none"> ○ Comunismo ○ Socialismo ○ Capitalismo ○ Liberismo ○ Colonialismo ○ Imperialismo ✓ Il movimento operaio ✓ La conferenza di Parigi e i 14 punti di Wilson <ul style="list-style-type: none"> ○ Il principio di autodeterminazione dei popoli ○ La Società delle Nazioni ✓ Il fallimento della Conferenza di Parigi 	<p>UDA 1/2:</p> <p>LA BELLE ÉPOQUE E LA GRANDE GUERRA</p>

<p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità</p> <p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La Rivoluzione Russa e l'avvento dello Stalinismo: dai Soviet alla dittatura bolscevica ✓ Differenze tra il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin ✓ Il concetto di totalitarismo ✓ Il nuovo assetto politico europeo: democrazie liberali e totalitarismi nel Primo dopoguerra ✓ La situazione sociale e politica italiana nel dopoguerra: <ul style="list-style-type: none"> ○ Biennio rosso ○ Avvento del fascismo ○ Nascita del partito comunista ✓ La fondazione dello Stato fascista: politica interna, estera ed economica ✓ Dalla produzione in serie alla sovrapproduzione (crollo della Borsa di Wall Street e Grande Depressione) al New Deal ✓ L'ascesa di Hitler: nazificazione della Germania e politica espansionistica 	<p>UDA 3:</p> <p>LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'AVVENTO DEI REGIMI TOTALITARI</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La II guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> ○ Cause, svolgimento e conseguenze del conflitto ✓ La nascita della Costituzione ✓ Il Secondo Dopoguerra e la ricostruzione in Italia e in Europa: <ul style="list-style-type: none"> ○ Il processo di Norimberga ○ La divisione della 	<p>UDA 4:</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RICOSTRUZIONE DELL'EUROPA</p>

	Germania	
	<ul style="list-style-type: none">✓ Il mondo bipolare e gli scenari politici della seconda metà del '900✓ Gli organismi internazionali:<ul style="list-style-type: none">○ ONU○ UE	

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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: Prof.ssa Fiorella Grella

Classe: V SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

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.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenze in ambito ed eventuale UA	Abilità/capacità	Contenuti
<p>UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA;</p> <p>ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI.</p>	<p>RISOLVERE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO INTERE E FRAZIONARIE</p> <p>RISOLVERE GRAFICAMENTE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO</p>	<p>RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI</p>
<p>UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA;</p> <p>ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI.</p>	<p>RICONOSCE RE GRAFICAMENTE ED ANALITICAMENTE SE UNA RELAZIONE E' UNA FUNZIONE</p> <p>STUDIARE IL CAMPO DI ESISTENZA DI UNA FUNZIONE</p> <p>SAPER UTILIZZARE IL GRAFICO DELLE FUNZIONI PER INDIVIDUARE PROPRIETA' STUDIATE</p> <p>RICONOSCE RE GRAFICAMENTE E CALCOLARE ANALITICAMENTE LE INTERSEZIONI CON GLI ASSI E LA POSITIVITA' DI UNA FUNZIONE.</p>	<p>CLASSIFICAZIONE E DOMINIO DELLE FUNZIONI. INTERSEZIONE CON GLI ASSI, STUDIO DEL SEGNO</p>
<p>UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA;</p> <p>ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI.</p>	<p>RICONOSCERE GRAFICAMENTE I LIMITI;</p> <p>CALCOLARE IL LIMITE DI SOMME, PRODOTTI E QUOZIENTI E SCIogliere LE FORME INDETERMINATE IN CASI SEMPLICI.</p>	<p>I LIMITI E LE RELATIVE FORME PROPRIETA'. FORME INDETERMINATE 0/0 E INFINITO/INFINITO</p>
<p>UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA;</p> <p>ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI.</p>	<p>DISTINGUERE GRAFICAMENTE I PUNTI DI DISCONTINUITA';</p> <p>CALCOLARE GLI ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI E OBLIQUI DI UNA FUNZIONE E SAPERNE TRACCIARE IL GRAFICO</p>	<p>ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI</p>

	PROBABILE.	
<p>UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA;</p> <p>ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI.</p>	<p>RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE TUTTI GLI ELEMENTI STUDIATI DI UNA FUNZIONE</p> <p>DAL GRAFICO DI UNA FUNZIONE SAPER RICONOSCERE GLI ELEMENTI STUDIATI</p>	<p>INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE</p>
<p>UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO;</p> <p>INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.</p>	<p>RICONOSCERE SE UN EVENTO E' ALEATORIO, CERTO O IMPOSSIBILE</p> <p>STABILIRE SE DUE EVENTI SONO INCOMPATIBILI O INDIPENDENTI</p> <p>CALCOLARE LA PROBABILITA' DI UN EVENTO SOTTO VARIE FORME</p>	<p>EVENTUALI ELEMENTI DI PROBABILITA' E STATISTICA</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

La docente: Prof.ssa Fiorella Grella



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

INGLESE

Docente: GALASSI SIMONA

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

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 attingere a fonti diversificate, principalmente la rete web.**

<p>Competenza in uscita n° 7</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>NERVOSA</p> <p>https://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/newsenglish/witn/2006/04/060412_women_bods.shtml</p> <p>Argomenti che si intendono sviluppare dopo il 15 maggio:</p> <p>DISABILITY: SHORT FILM "THE SILENT CHILD by Chris Overton (2017)</p> <p>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA</p> <p>HEALTHY EATING THE EATWELL PLATE (photocopy) THE MEDITERRANEAN DIET (photocopy) DIFFERENT TYPES OF DIET (photocopy) YOU ARE WHAT YOU EAT (article from "Speak Up")</p> <p>ALLERGIES AND INTOLERANCES (photocopy)</p> <p>THE AGRI-FOOD CHAIN</p>	
---	--	--

	Argomenti che si intendono sviluppare dopo il 15 maggio: PRODUCT CERTIFICATIONS	
--	---	--

Castelnovo né Monti, 14 maggio 2023

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: Gianluca Cirino

Classe: 5^A SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: non è stato adottato alcun libro di testo; considerata la complessità del gruppo classe e il limitato numero di ore a disposizione per la totalità degli studenti di tutte le classi, si è preferito utilizzare testi tratti da fonti diversificate. Tuttavia, il principale riferimento per l'indirizzo enogastronomia rimane il testo *Côté cuisine Côté Salle, le français de l'œnogastronomie et du service* di Silvia Ferrari e Henri Dubosc, edito da Minerva Scuola; per l'indirizzo socio-sanitario, il principale riferimento è stato *Pour bien faire, le français des services sociaux* di Laura Potì, edito da Hoepli.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Competenze chiave di cittadinanza	Abilità/Capacità	Conoscenze e contenuti
<p>Les compétences en lecture et en écriture.</p> <p>Les compétences multilingues.</p> <p>La compétence numérique.</p> <p>Les compétences personnelles et sociales et la capacité d'apprendre à apprendre.</p> <p>Les compétences citoyennes.</p> <p>Les compétences entrepreneuriales.</p> <p>Les compétences relatives à la sensibilité et à l'expression culturelle.</p>	<p>Essere in grado di esprimersi oralmente in contesti comunicativi pragmatici.</p> <p>Saper fornire informazioni su di sé, presentarsi, parlare di una ricetta, esprimere un giudizio di valore e intrattenere uno scambio comunicativo adeguato al contesto.</p> <p>Essere in grado di comprendere un documento e di elaborare una strategia di comprensione che consenta di cogliere elementi sempre più sottili (audio, video, testo) attraverso inferenze, ipotesi, intuizioni ed elementi comunicativi che esulano dai soli atti di parola, in un contesto multisensoriale.</p> <p>Essere capaci di eseguire un compito complesso che preveda l'efficacia di un ascolto in lingua straniera, la comprensione del messaggio e la produzione (scritta e orale), elaborando, in una prospettiva azionale, una strategia adeguata alla risoluzione di un dato problema.</p>	<p>•Ripasso, consolidamento e sviluppo delle competenze e delle conoscenze grammaticali e fonetiche dei singoli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le présent de l'indicatif ; o Il faut – il y a ; o Qu'est-ce que c'est ? / Qui est-ce/C'est qui ? o C'est / Ce sont. o Les prépositions de lieu ; o Le pronom On. o Les adverbes de lieu et les locutions adverbiales ; o L'imparfait, le passé composé, le futur et le conditionnel (formes régulières) ; o Les gallicismes : futur proche, présent progressif, passé récent ; o Les verbes du 1er, du 2ème groupes et les verbes irréguliers les plus communs ; o Les pronoms relatifs simples ; o Les adjectifs démonstratifs ; o Le gérondif, le participe présent et le participe passé ; o La forme négative et interrogative ; o Les adjectifs interrogatifs ; o Le féminin et les pluriels irréguliers ; o Les pronoms indéfinis ;

	<p>Riflettere sulla lingua in maniera metalinguistica, partendo dalle occasioni concrete della comunicazione (e funzionali agli atti di parola) per consolidare la componente linguistica e strutturale della lingua straniera.</p> <p>Sviluppare la meta cognizione attraverso attività linguistiche che consentono di capire le modalità dei propri processi di acquisizione di saperi, abilità e competenze.</p> <p>Essere in grado di valorizzare le attitudini dell'altro, in un'ottica di lavoro di squadra. Riuscire a produrre un lavoro significativo con il contributo degli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Les adverbes de manière et de quantité ; o Les pronoms personnels toniques ; o Les adjectifs possessifs ; o Le comparatif ; o Le superlatif ; o Les articles contractés ; <ul style="list-style-type: none"> • Les entrées ; • Les fines herbes et les aromates ; • Les légumes ; • Les cartes et les menus ; • Les repas français ; • S'informer et donner des renseignements sur la viande et le poisson ; • Les fromages français ; • Dialogue « A chaque mets son vin » ; • La bière : <ul style="list-style-type: none"> o Blonde, brune ou rousse ; o Le rituel de dégustation de la bière ; o Brasseries artisanales ; o Fromages et bières ; • Parler des différentes formes de cuisine : <ul style="list-style-type: none"> o Les fast food et les fast good ; • La gastronomie, une excellence française : <ul style="list-style-type: none"> o Le plaisir de manger (la truffe, les huîtres, les moules, le foie gras) ; o La cuisine au cinéma (le festin de Babette) ; • Le pain ; • Les viennoiseries ;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Les pâtisseries ; • Parler d'un régime, d'une diète et le régime méditerranéen ; <p style="text-align: center;">Dopo il 15 maggio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regards sur les rapports entre cuisine et santé : <ul style="list-style-type: none"> o Le régime Okinawa ; o La micronutrition ; <p style="text-align: center;">Civilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le territoire et l'administration de la France : <ul style="list-style-type: none"> o Les symboles de la France ; o L'organisation administrative ; o Les Français à table ; <p style="text-align: center;">Education civique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compétences pour une culture de la démocratie ; • Les institutions de la République française : <ul style="list-style-type: none"> o Le Président de la République, ses pouvoirs et une comparaison avec les pouvoirs du Président italien ; o Le Premier ministre et le gouvernement ; o Le Parlement français ; o Le Sénat ; o L'Assemblée nationale. <p>Data la compresenza con l'altra classe di enogastronomia, gli studenti di 5° hanno anche approfondito e/o rivisto gli argomenti e le competenze trattati dall'altra classe di</p>
--	--	---

		<p>sociosanitario :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Savoir se présenter ; o Parler d'une recette, de ses préférences ; o Les actions en cuisine ; o Expliquer une recette ; o S'informer ; o Situer dans l'espace ; o Décrire ; o Donner des règles ; o Les équipements professionnels ; o Expliquer des recommandations; o Proposer et conseiller; o Demander et proposer son aide en cuisine ; o Indiquer des tâches à réaliser ; o Prendre une commande; o Décrire des plats ; o Conseiller des clients ; o Les éléments du couvert, savoir dresser une table et le témoignage de Jérémie, apprenti serveur ; o Les différents types de service au restaurant ; o La sécurité sur les lieux de travail (dangers du travail dans un restaurant, Ambiances et contraintes physiques, Agents chimiques et biologiques, Contraintes organisationnelles et relationnelles) ; o Poser des questions et répondre sur a) les pâtes et le riz, b) la qualité des pommes de terre, c) les assaisonnements et les matières grasses ;
--	--	---

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDIRIZZO SOCIO SANITARIO

Competenze chiave di cittadinanza	Abilità/Capacità	Conoscenze e contenuti
<p>Les compétences en lecture et en écriture.</p> <p>Les compétences multilingues.</p> <p>La compétence numérique.</p> <p>Les compétences personnelles et sociales et la capacité d'apprendre à apprendre.</p> <p>Les compétences citoyennes.</p> <p>Les compétences entrepreneuriales.</p> <p>Les compétences relatives à la sensibilité et à l'expression culturelle.</p>	<p>Essere in grado di esprimersi oralmente in contesti comunicativi pragmatici. Saper fornire informazioni su di sé, presentarsi, esprimere un giudizio di valore e intrattenere uno scambio comunicativo adeguato al contesto.</p> <p>Essere in grado di comprendere un documento e di elaborare una strategia di comprensione che consenta di cogliere elementi sempre più sottili (audio, video, testo) attraverso inferenze, ipotesi, intuizioni ed elementi comunicativi che esulano dai soli atti di parola, in un contesto multisensoriale.</p> <p>Essere capaci di eseguire un compito complesso che preveda l'efficacia di un ascolto in lingua straniera, la comprensione del messaggio e la produzione (scritta e orale), elaborando, in una prospettiva azionale, una strategia adeguata alla risoluzione di un dato problema.</p> <p>Riflettere sulla lingua in maniera metalinguistica, partendo dalle occasioni concrete della comunicazione (e funzionali agli</p>	<p>•Ripasso, consolidamento e sviluppo delle competenze e delle conoscenze grammaticali e fonetiche dei singoli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le présent de l'indicatif ; o Il faut – il y a ; o Qu'est-ce que c'est ? / Qui est-ce/C'est qui ? o C'est / Ce sont. o Les prépositions de lieu ; o Le pronom On. o Les adverbes de lieu et les locutions adverbiales ; o L'imparfait, le passé composé, le futur et le conditionnel (formes régulières) ; o Les gallicismes : futur proche, présent progressif, passé récent ; o Les verbes du 1er, du 2ème groupes et les verbes irréguliers les plus communs ; o Les pronoms relatifs simples ; o Les adjectifs démonstratifs ; o Le gérondif, le participe présent et le participe passé ; o La forme négative et interrogative ; o Les adjectifs interrogatifs ; o Le féminin et les pluriels irréguliers ; o Les pronoms indéfinis ; o Les adverbes de manière

	<p>atti di parola) per consolidare la componente linguistica e strutturale della lingua straniera.</p> <p>Sviluppare la meta cognizione attraverso attività linguistiche che consentono di capire le modalità dei propri processi di acquisizione di saperi, abilità e competenze.</p> <p>Essere in grado di valorizzare le attitudini dell'altro, in un'ottica di lavoro di squadra. Riuscire a produrre un lavoro significativo con il contributo degli altri.</p>	<p>et de quantité ;</p> <ul style="list-style-type: none"> o Les pronoms personnels toniques ; o Les adjectifs possessifs ; o Le comparatif ; o Le superlatif ; o Les articles contractés ; <p>Compétences exercées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des problèmes liés au racisme et des problèmes liés aux gens (enfants, adultes et personnes âgées) handicapés ou des gens avec des problèmes psychologiques ; - Interagir avec l'enseignant dans une conversation ayant comme objet un débat sur le thème du racisme, l'immigration ou les personnes handicapées ; - Parler du travail dans le domaine socio-médical et éducatif ; - Savoir s'exprimer sur les métiers dans le domaine du développement local ; <p>Thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les métiers dans le domaine de l'animation et l'éducation : <ul style="list-style-type: none"> o L'éducateur spécialisé : <ul style="list-style-type: none"> □ Fiche technique ; □ Lieux de travail ; □ Éducateur technique spécialisé ; □ Témoignage d'une éducatrice spécialisée ; o L'immigration : <ul style="list-style-type: none"> □ L'intégration ;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les sans-papiers ne sont pas des délinquants ; <input type="checkbox"/> Naufrage à Lampedusa ; <input type="checkbox"/> La Méditerranée ; <input type="checkbox"/> L'immigration clandestine, un problème européen ; <input type="checkbox"/> La Libye désarmée ; <p>- Les métiers dans le domaine du développement local :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le chef de projet territorial : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fiche technique ; <input type="checkbox"/> Compétences et qualités ; <p style="text-align: center;">Dopo il 15 maggio</p> <ul style="list-style-type: none"> o Agent de développement local : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fiche technique ; <input type="checkbox"/> La route trachée par l'UNESCO ; <p style="text-align: center;">Civilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le territoire et l'administration de la France : <ul style="list-style-type: none"> o Les symboles de la France ; o L'organisation administrative. <p style="text-align: center;">Education civique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compétences pour une culture de la démocratie ; • Les institutions de la République française : <ul style="list-style-type: none"> o Le Président de la République française, ses pouvoirs et une comparaison avec les
--	--	--

		<p>pouvoirs du Président de la République italienne ;</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le Premier ministre et le gouvernement ; <p>Data la compresenza con le altre classi di sociosanitario, gli studenti di 5° hanno anche approfondito e/o rivisto gli argomenti e le competenze trattati dalle classi degli anni precedenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le secteur social en France ; • L'épilepsie ; • L'autisme ; • Handicap, déficience et incapacité ; • Les métiers dans le domaine de l'assistance : <ul style="list-style-type: none"> o L'assistant de service social : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ; ▪ Sens du contact et autonomie ; ▪ Maturité et équilibre personnel ; ▪ Les activités de l'assistance sociale ; ▪ Difficultés économiques ; ▪ Témoignage d'une assistante sociale exerçant au sein de l'unité psychiatrique d'un hôpital ; o Chef de service en établissement social : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ; o Le médiateur familial : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ; ▪ L'expérience directe d'une médiatrice familiale ; o La psychologie : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La psychologie
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sociale ; ▪ Définitions de la psychologie sociale ; ▪ La proxémique ; • Les métiers dans le domaine de l'animation et l'éducation : <ul style="list-style-type: none"> ○ Aide médico-psychologique : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ; ▪ Ses qualités ; ▪ Entretien avec un aide médico-psychologique ; ○ Animateur socioculturel : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ; ▪ Ses compétences ; ▪ Le travail auprès des enfants et des adolescents ; ▪ Le travail auprès des adultes ; ▪ Le travail auprès des personnes âgées ; ▪ L'animation socioculturelle ▪ Les centres sociaux ; ▪ Entretien avec le directeur de la FCSF ;
--	--	--

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2023.

Il docente: Prof. Gianluca Cirino



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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Spinella Immacolata

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Non si sono utilizzati libri di testo, quanto piuttosto materiali forniti dal docente. Possibile riferimento rimane il testo Scienza e cultura dell' alimentazione – Luca La Fauci- Markes-

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p><u>Contaminazioni chimiche:</u> contaminanti chimici sintetici e contaminanti chimici naturali</p> <p><u>Contaminazioni fisiche:</u> contaminanti fisici .</p> <p><u>Contaminazioni biologiche:</u> microrganismi e tipi di contaminazione virus e batteri.</p> <p><u>Infezioni alimentari:</u> salmonellosi, listeriosi,</p> <p><u>Intossicazioni alimentari:</u> Botulismo,</p> <p><u>Tossinfezioni alimentari:</u> tossinfezione da <i>Bacillus cereus</i></p> <p><u>Malattie causate da virus:</u> epatite virale, gastroenterite da rotavirus</p> <p><u>Malattie causate da prioni</u></p> <p><u>Malattie causate da parassiti:</u> trichinellosi, anisakiasi,</p> <p><u>Contaminanti fungini:</u> lieviti e muffe</p>	<p>UDA :</p> <p>Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</p>
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p>	<p>Igiene, sicurezza e qualità</p> <p><u>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature</u></p> <p>Contaminazione degli alimenti;</p> <p>Igiene del personale;</p> <p>Contaminazione indiretta;</p>	<p>UDA :</p> <p>Igiene, sicurezza e qualità</p>

<p>individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,</p>	<p>Contaminazione crociata; Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; Disinfestazione;</p> <p><u>Sicurezza alimentare e sistema HACCC</u> Sicurezza alimentare; Sistema HACCP Regole da osservare per l'igiene degli alimenti Qualità alimentare qualità totale</p> <p><u>Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi</u> Qualità degli alimenti; L'etichettatura degli alimenti; Il confezionamento degli alimenti; Gli imballaggi</p>	
---	--	--

<p>nutrizionale e gastronomico</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Saper realizzare una dieta equilibrata di tipo generico</p> <p>Calcolare l'apporto calorico e nutrizionale di un piatto.</p> <p>Utilizzare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti.</p>	<p><u>Alimentazione, cultura e tradizioni religiose</u></p> <p>Il contesto dei consumi mondiali; I consumi alimentari degli italiani; Alimentazione e cultura; Religione e scelte alimentari</p> <p><u>Nuove tendenze di filiera e dei prodotti alimentari</u></p> <p>Nuovi prodotti alimentari; Nuove tendenze dei consumi alimentari</p>	<p>UDA :</p> <p>Alimentazione come espressione di cultura e innovazione</p>
	<p><u>Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento</u></p> <p>Dieta razionale ed equilibrata e LARN; Valutazione dello stato nutrizionale Il bilancio energetico; Impostazione di una dieta equilibrata ; Modelli alimentari di riferimento; Linee guida per una sana alimentazione</p>	<p>UDA :</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata</p>

<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p><u>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione</u></p> <p>Gravidanza; Allattamento; Età evolutiva; Alimentazione nella terza età; Alimentazione, nello sport; Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorati nelle collettività</p>	<p>UDA :</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche</p>
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p><u>Dietoterapia e obesità;</u></p> <p><u>Allergie e intolleranze alimentari;</u></p> <p><u>Disturbi del comportamento alimentare;</u></p> <p><u>Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione;</u></p>	<p>UDA</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche</p>
<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>	<p>Sostenibilità e filiera. Filiera lunga, corta e Km0.</p> <p>indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>	<p>UDA</p> <p>Il Made in Italy e le certificazioni di qualità</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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

ENOGASTRONOMIA “SETTORE CUCINA”

Docente: DI MARZO DOMENICO

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Non si sono utilizzati libri di testo, quanto piuttosto materiali forniti dal docente.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>Igiene, sicurezza e qualità</p> <p><u>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature</u></p> <p>Contaminazione degli alimenti; Igiene del personale; Contaminazione indiretta; Contaminazione crociata; Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; Disinfestazione;</p> <p><u>Sicurezza alimentare e sistema HACCP</u></p> <p>Sicurezza alimentare; Sistema HACCP Regole da osservare per l'igiene degli alimenti Qualità alimentare qualità totale</p> <p><u>Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi</u></p> <p>Qualità degli alimenti; L'etichettatura degli alimenti; Il confezionamento degli alimenti; Gli imballaggi</p>	<p>UDA :</p> <p>Igiene, sicurezza e qualità</p>

<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p><u>Alimentazione, cultura e tradizioni religiose</u></p> <p>Il contesto dei consumi mondiali; I consumi alimentari degli italiani; Alimentazione e cultura; Religione e scelte alimentari</p> <p><u>Nuove tendenze di filiera e dei prodotti alimentari (NOVEL FOOD)</u></p> <p><u>Le gamme alimentari</u></p> <p>Nuovi prodotti alimentari; Nuove tendenze dei consumi alimentari</p>	<p>UDA :</p> <p>Alimentazione come espressione di cultura e innovazione</p>
---	---	---

<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Il cioccolato in tutte le sue forme; tutte le fasi di produzione del cioccolato. Tipologie in commercio.</p>	<p>UDA : Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche (IL CIOCCOLATO)</p>
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p><u>La dieta mediterranea</u> <u>Allergie e intolleranze alimentari</u></p>	<p>UDA Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche</p>
<p>Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>	<p>Sostenibilità e filiera. Filiera lunga, corta e Km0. indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>	<p>UDA Il Made in Italy e le certificazioni di qualità</p>

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

Il docente: Prof. Di marzo Domenico



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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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[^] Serale Enogastronomia

Anno scolastico: 2022 -2023

Libro di testo: Dispense e appunti. Non si sono utilizzati libri di testo. Riferimento
Dea Scuola – Liviana – De Luca/Fantozzi - Diritto e Tecniche
Amministrative della struttura ricettiva Vol. 3 Classe quinta.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Competenza di area generale/Competenze di Indirizzo	Conoscenze e contenuti	UDA
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; • Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale, antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; • 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; • Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale. <p>COMPETENZE IN USCITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n.1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturali e sotto diretta supervisione. • Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le 	<ul style="list-style-type: none"> • Cos'è il Turismo e qual è la sua evoluzione; • Quali sono gli aspetti sociali ed economici del Turismo; • Perché il Turismo è un importante fattore di crescita per ogni Paese; • Cosa si intende per "Turismo sostenibile e responsabile"; • Gli strumenti per l'analisi del mercato turistico • Le fonti del diritto Nazionale, Comunitario ed Internazionale. 	<p>IMPARO A CONOSCERE IL SISTEMA TURISTICO.</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Fenomeno Turistico; • Il Mercato Turistico Nazionale E Internazionale; • I Caratteri Del Turismo • Quali Fattori Influenzano Il Turismo Internazionale • Gli Organismi E Le Fonti Normative Internazionali • Gli Organismi Internazionali • Gli Organismi Dell'unione Europea • Fonti Normative Internazionali E Comunitarie • Il Mercato Turistico Nazionale • Strumenti Di Analisi Del Mercato Turistico Interno • Dinamiche Del Turismo In Italia • Le Nuove Tendenze Del Turismo • Turismo Sostenibile, Slow, Culturale, Esperienziale Ed Enogastronomico • La Normativa Nel Settore Turistico-Ristorativo

<p>esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n.8 <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale ed analitico e produrre testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze; • Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento; • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale, antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; • 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 <p>COMPETENZE IN USCITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n.2 <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore; • La capacità all'esercizio dell'impresa; • Che cosa sono le procedure concorsuali; • Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio; • Le norme sulla sicurezza alimentare; • Quali sono le norme e le caratteristiche del contratto ristorativo; • Quali le responsabilità del ristoratore; • Che cos'è un sistema di qualità e cosa sono i marchi di settore. 	<p>Imparo il diritto delle imprese turistiche</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le leggi che regolano l'attività turistica • L'avvio dell'impresa e la capacità all'esercizio dell'impresa • L'espansione delle imprese turistiche • Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: • il D.Lgs 81/2008 – T.U. Sulla salute e la sicurezza sul lavoro • La normativa antincendi • Le Assicurazioni sociali obbligatorie - L'INAIL • Le norme di igiene alimentare L'HACCP • La globalizzazione dei mercati alimentari, la tracciabilità e la rintracciabilità

<p>dell'innovazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.. 		<ul style="list-style-type: none"> • L'etichettatura degli alimenti • contratti delle imprese Turistiche: • Caratteristiche del contratto ristorativo; • Il catering e il banqueting; • Il menu • La responsabilità civile e penale del ristoratore • Il codice del consumo e la responsabilità del ristoratore; • I marchi individuali e collettivi – i marchi di qualità dei prodotti agro-alimentari • Il sistema di qualità e le certificazioni di qualità – i presidi Slowfood e i prodotti a km0
---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali • Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi <p>COMPETENZE IN USCITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. • Competenza n.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficace aziendale • Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'Evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione; • Cos'è il marketing territoriale; • La differenza tra marketing strategico e marketing operativo; • Le fasi di un piano di marketing; • Il ciclo di vita di un prodotto e gli obiettivi di marketing; • Le diverse strategie del marketing mix; 	<p>Imparo che cos'è il marketing;</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni del Marketing; • Le tecniche di Marketing • Il piano di marketing di un'impresa Turistica; • Il Marketing turistico territoriale • Marketing strategico ed operativo • Il piano di Marketing; • Il ciclo di vita di un prodotto; • La comunicazione aziendale e Il marketing mix. • La differenziazione di prezzo e di prodotto • Le tecniche di fissazione del prezzo • Il web marketing
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere e produrre in modo semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze; • Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi <p>• COMPETENZE IN USCITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione • Competenza n.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficace aziendale • Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborazione alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> • Quali sono gli scopi della programmazione aziendale; • Cosa sono la pianificazione strategica e la programmazione d'esercizio; • Cos'è il budget e qual è il suo scopo; • Come si costruisce il budget di un'impresa ristorativa; • Qual è lo scopo del business plan e quali sono le sue fasi 	<p>Imparo come si programma l'attività aziendale</p> <p>Contenuti: Cenni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Business Plan • La programmazione e il controllo di gestione • Individuare scopi e problematiche nella realizzazione di un business plan; • Individuare gli elementi fondamentali per la realizzazione di un business plan • Pianificazione, programmazione e il controllo di gestione. • Il budget
--	--	---

Castelnovo né Monti, 15 Maggio 2023.

Il docente: prof. Giuseppe Droghini



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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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

PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Docente: Lucia Ferraioli

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: Non viene utilizzato un libro di testo, ma sono forniti schemi, mappe concettuali, riassunti, appunti consegnate alle studentesse.

Il libro di testo di riferimento per la preparazione delle lezioni è:
"La Comprensione e l'Esperienza"- Editore: Pearson

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese</p> <p>Comprendere e interpretare i documenti legislativi</p> <p>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi attraverso l'utilizzo di sistemi di relazione adeguati</p> <p>Gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente e dei suoi famigliari per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio</p> <p>Realizzare azioni a sostegno dell'utente e della sua famiglia, per favorirne l'integrazione e migliorarne la qualità della vita</p>	<p>La differenza tra servizi sociali e servizi socio-sanitari</p> <p>Le principali figure professionali in ambito sociale e socio-sanitario</p> <p>Le professioni di aiuto</p> <p>I principi deontologici dell'operatore socio-sanitario</p> <p>I rischi che corre l'operatore socio-sanitario nell'esercizio della sua professione</p> <p>Le tecniche di comunicazione efficaci e non efficaci</p> <p>Le abilità di <i>counseling</i></p> <p>La capacità di progettare un intervento individualizzato</p> <p>1. Il lavoro in ambito sociale e socio-sanitario</p> <p>STORYTELLING L'autoefficacia di Alberto</p> <p>CASI DA ANALIZZARE Il <i>burnout</i> di Miriam</p> <p>2. Gli strumenti e le abilità dell'operatore socio-sanitario</p> <p>CASI DA ANALIZZARE Un dialogo efficace</p>	<p>UDA 1:</p> <p>La figura professionale dell'operatore socio-sanitario</p>

	<p>Le fasi dell'intervento sui minori vittime di maltrattamento</p> <p>Il gioco nei bambini maltrattati</p> <p>Il disegno nei bambini maltrattati</p> <p>La mediazione familiare</p> <p>La terapia familiare basata sul gioco</p> <p>I servizi socio-educativi, ricreativi e per il tempo libero, i servizi a sostegno della genitorialità, i servizi residenziali per minori in situazioni di disagio</p> <p>Un piano di intervento per minori in situazione di disagio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le modalità di intervento sui minori vittime di maltrattamento 2. Le modalità di intervento sui famigliari maltrattanti 3. I servizi a disposizione delle famiglie e dei minori 4. Un intervento individualizzato per i minori in situazioni di disagio 	<p>UDA 2:</p> <p>L'intervento sui minori e sui nuclei familiari</p>
	<p>Le fasi dell'intervento su soggetti con disabilità intellettiva</p> <p>I possibili interventi sui comportamenti problema</p> <p>I principali interventi sociali e servizi a disposizione dei soggetti</p>	<p>UDA 3:</p> <p>L'intervento sulle persone con disabilità</p>

	<p>diversamente abili</p> <p>Un piano di intervento per soggetti diversamente abili</p> <p>1. Le modalità di intervento sui "comportamenti problema"</p> <p>CASI DA ANALIZZARE</p> <p>1. L'aggressività di Franco</p> <p>2. L'esuberanza di Gianluca</p> <p>2. I servizi a disposizione delle persone con disabilità</p> <p>3. Un intervento individualizzato per sulle persone con disabilità I principali psicofarmaci e il loro utilizzo</p> <p>Gli elementi fondamentali della psicoterapia e le sue finalità</p> <p>Gli aspetti peculiari e le tecniche principali della psicoanalisi, della terapia comportamentale, della terapia cognitiva, delle psicoterapie umanistiche e della terapia sistemico-relazionale</p> <p>Finalità dell'arteterapia e della pet therapy, e loro campi di applicazione</p> <p>La considerazione del malato mentale nella storia</p> <p>La nascita dei manicomi e il movimento dell'antipsichiatria</p> <p>La legge quadro n. 180 del 1978</p>	<p>UDA 4:</p> <p>L'intervento sulle persone con disagio psichico</p>
--	--	---

	<p>Le strutture e i servizi che si fanno carico della cura, dell'assistenza e della tutela dei soggetti con disagio psichico</p> <p>Un piano di intervento per soggetti con disagio psichico</p> <p>1. La terapia farmacologica CASI DA ANALIZZARE L'ansia di Andrea</p> <p>2. La psicoterapia t1 • La scelta dello psicoterapeuta CASI DA ANALIZZARE Una madre insicura</p> <p>3. Le terapie alternative CASI DA ANALIZZARE La depressione e l'ansia di Marika</p> <p>4. I servizi a disposizione delle persone con disagio psichico</p> <p>5. Un intervento individualizzato per i soggetti con disagio psichico</p>	
	<p>Le caratteristiche e le strategie della ROT formale e della ROT informale</p> <p>Le caratteristiche e le strategie della terapia della reminiscenza</p> <p>Le caratteristiche e le strategie del metodo comportamentale</p> <p>Le caratteristiche e le strategie della terapia occupazionale</p>	<p>UDA 5: L'intervento sugli anziani</p>

	<p>I principali servizi residenziali e semi-residenziali per anziani</p> <p>L'hospice</p> <p>Il rapporto tra i servizi e i famigliari degli anziani</p> <p>Un piano di intervento per anziani affetti da demenza</p> <p>1. Le terapie per contrastare le demenze senili CASI DA ANALIZZARE La demenza di Giovanni</p> <p>2. I servizi a disposizione degli anziani</p> <p>3. Un intervento individualizzato per gli anziani affetti da demenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condizioni sociali e caratteristiche della famiglia multiproblematica • Le reazioni emotive e i vissuti psicologici della famiglia di fronte alla nascita di un figlio diversamente abile o alla malattia di un congiunto • Le nuove povertà e le difficoltà delle famiglie di fronte alla crisi economica 	<p>UDA 6:</p> <p>La famiglia e le sue difficoltà</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • I sentimenti e le difficoltà di adattamento che si accompagnano alla migrazione • La figura del caregiver <p>. La famiglia multiproblematica</p> <p>CASI DA ANALIZZARE Le difficoltà di Michela e Valerio</p> <p>2. Le situazioni che possono destabilizzare la famiglia</p> <p>CASI DA ANALIZZARE La crisi di Mirko e Anita</p>	
	<p>I principali trattamenti farmacologici nella dipendenza da sostanze</p> <p>I gruppi di auto-aiuto</p> <p>I compiti del Ser.D.</p> <p>Le diverse tipologie di comunità terapeutiche</p> <p>I centri diurni</p> <p>Un piano di intervento per soggetti dipendenti</p> <p>1. I trattamenti delle dipendenze</p> <p>CASI DA ANALIZZARE La tossicodipendenza di Adalberto</p> <p>2. I servizi a disposizione dei soggetti dipendenti</p>	<p>UDA 7:</p> <p>L'intervento sui soggetti dipendenti</p>

	3. Un intervento individualizzato per i soggetti dipendenti	
--	--	--

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

La docente: Prof.ssa Lucia Ferraioli



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iicastelnovonemonti.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: iicastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Risultati d'apprendimento

IGIENE E CULTURA MEDICOSANITARIA

Docente: Federica Manvilli

Classe: 5[^]serale

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di testo: non si sono utilizzati libri, ma piuttosto materiali forniti dal docente.

Possibile riferimento rimane il testo R.Tortora

“Competenze di igiene cultura medico-sanitaria” 5 Clitt Editore.

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>-Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni sociosanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità;</p> <p>- Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo;</p>	<p>1) PRINCIPALI BISOGNI DELL'UTENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisogni primari e secondari. - Analisi dei bisogni. - I bisogni sociosanitari degli utenti (concetto di autosufficienza). -Assistenza per anziani e disabili. <p>2) LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE E MALATTIE DELL'ANZIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il processo di invecchiamento e relative modifiche in organi e apparati. -Le patologie dell'anziano (cardiopatie ischemiche, vasculopatie cerebrali, malattie osteoarticolari, demenze, Morbo di Parkinson, incontinenza, piaghe da decubito). -L'anziano fragile. <p>3) LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE E MALATTIE DEL MINORE E DEL DISABILE</p> <p>L'accrescimento e lo sviluppo del bambino.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fattori e parametri di accrescimento. -Concetto di menomazione, disabilità e handicap. -Definizione, caratteristiche e classificazione delle disabilità. -Fattori eziologici di disabilità nell'anziano e nell'età evolutiva (insorgenza in epoca prenatale, perinatale e postnatale). -Le principali malattie genetiche: trisomia 21, sindrome di Klinefelter, sindrome di Turner, sindrome dell'X fragile, sindrome del grido del gatto, 	<p>UDA 1:</p> <p>I bisogni e le principali problematiche sanitarie specifiche del minore, dell'anziano e del disabile.</p>

	<p>fenilchetonuria, galattosemia, fibrosi cistica e distrofia muscolare di Duchenne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Altre malattie: malattia emolitica del neonato, sindrome feto-alcolica, ipotiroidismo congenito. -Neuropsichiatria infantile: epilessia, PCI e autismo. - Indagini diagnostiche prenatali: amniocentesi, funicolocentesi, villocentesi, tritest, bitest, translucenza nucale). - Indagini neonatali: punteggio di Apgar e screening neonatale. <p>4) IL DISAGIO PSICHICO: nevrosi, in particolare infantili, psicosi, depressione, schizofrenia.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali; - Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone; - Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati; 	<p>ELABORAZIONE DI PROGETTI DI INTERVENTO RIVOLTI AD ANZIANI, MINORI E DISABILI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasi, indicatori, gestione di un processo di intervento sociosanitario. -Interventi appropriati ai bisogni individuali (equipe multidisciplinare). -il percorso assistenziale sociosanitario, l'unità di valutazione multidimensionale, il PAI. -Rilevazione dei bisogni e lo stato di salute di anziani e disabili (scale di valutazione). -Prevenzione terziaria: Il percorso riabilitativo (caratteristiche, obiettivi, fasi); le principali terapie riabilitative . -Interventi di assistenza e strumenti riabilitativi specifici per le patologie invalidanti dell'anziano (interventi per demenze, la ROT, terapia occupazionale, interventi per Parkinson e osteoporosi). 	<p>UDA 2: Principali modalità e procedure di intervento su bambini, anziani e disabili</p>

	<p>- Assistenza, abilitazioni, riabilitazioni nel bambino diversamente abile.</p> <p>La famiglia con figlio Down.</p> <p>- Interventi per PCI ed epilessie.</p> <p>-Educazione alla salute: concetto di salute, tipologie di prevenzione (primaria, secondaria e terziaria), stili di vita corretti.</p>	
<p>- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio;</p> <p>- Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.</p>	<p>ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SOCIALI E SANITARI</p> <p>- Il S.S.N.; i LEA;</p> <p>-I servizi sociali</p> <p>servizi socio-sanitari e socio-assistenziali di base</p> <p>-Servizi materno-infantili (consultori e asilo nido)</p> <p>-Servizi sociosanitari per anziani, per disabili e persone con disagio psichico (servizi residenziali, assistenza domiciliare, servizi semiresidenziali , telemedicina, ospedalizzazione a domicilio.</p> <p>-SerD</p> <p>-La rete dei servizi formali e informali.</p> <p>-Metodologia del lavoro sociale e sanitario:</p> <p>Il colloquio, l'anamnesi e la comunicazione nella relazione di aiuto.</p>	<p>UDA 3: I principali Servizi sociosanitari</p>
<p>- Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.</p>	<p>QUALIFICHE, COMPETENZE DELLE FIGURE PROFESSIONALI</p> <p>-Principali figure professionali che operano nei servizi sociosanitari e rispettivi ambiti di intervento:</p> <p>fisiatra,,geriatra, medico di</p>	<p>UDA 4: Le figure professionali che operano nei servizi sociosanitari</p>

	<u>base,assistente,oss, infermiere sociale,ostetrica,fisioterapista, dietista,educatore professionale, psicologo,logopedista,dietologo, nutrizionista,psichiatra.</u>	
--	---	--

Castelnuovo né Monti, 15 maggio 2023.

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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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 TECNICA AMM.VA PER I SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Docente: Droghini Giuseppe

Classe: V[^] socio sanitario serale

Anno scolastico: 2022 -2023

Libro di testo: Dispense e appunti del corso.

Libro consigliato: Tramontana – O. Capobianco/S. Diani/F. Ferriello – società Futura
volume 3

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Competenza di area generale/Competenze di indirizzo	Conoscenze e contenuti	UDA
<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare ed accedere alla normativa in materia di lavoro. ● Individuare i problemi attenenti al proprio ambito di competenza; ● Documentare le attività relative a situazioni professionali <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Imparare ad imparare ● Spirito di iniziativa ed imprenditorialità ● Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le Risorse umane e il mercato del lavoro; ● Il curriculum ● Il collocamento Mirato ● I contratti di lavoro; ● L'Amministrazione del Personale; ● La retribuzione ● Gli assegni familiari e i congedi parentali ● Le ritenute sociali ● Le ritenute fiscali ● Il trattamento di fine rapporto ● Gli adempimenti amministrativi e la busta paga 	<p>UDA 1: IL LAVORO</p> <p>UDA 2: LA BUSTA PAGA</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principali concetti relativi allo svolgimento dei servizi produttivi e dei servizi • Gestire azioni di informazione e di orientamento • Utilizzare strumenti operativi per rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio • Individuare i problemi attenenti al proprio ambito di competenza; • Facilitare la fruizione dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio; <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Spirito di iniziativa ed imprenditorialità • Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di protezione sociale; • Le prestazioni previdenziali • La tutela contro infortunio e malattia professionale • La sicurezza sui luoghi di lavoro T.U D.lgs 81/2008 • Il sistema di previdenza sociale • La previdenza Pubblica • La previdenza integrativa ed individuale • Le assicurazioni sociali • La legge 104/92 • La tutela della famiglia • La tutela degli anziani e degli incapaci 	<p>UDA 3:</p> <p>La protezione sociale del lavoratore</p>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali e professionali ● Comprendere i principali concetti relativi allo svolgimento dei servizi ● Collaborare nella gestione di progetti e attività ● Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate. <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenze sociali e civiche; ● Spirito di iniziativa e imprenditorialità; ● Consapevolezza ed espressione culturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il Welfare state; ● Il Welfare Mix ● Gli Enti e le Organizzazioni del settore socio sanitario; ● Il Servizio Sanitario Nazionale ● Il piano socio-sanitario Regionale ● Il trattamento dei dati personali ● La carta dei servizi ● Il Fascicolo Sanitario Elettronico ● Il Trattamento dei dati personali (Cenni); ● L'organizzazione e la gestione delle aziende socio – sanitarie (Cenni); ● La valutazione e il monitoraggio della gestione (cenni) ● La deontologia professionale, tipi di responsabilità (civile, penale e disciplinare) – (Cenni) 	<p>UDA 4</p> <p>Il Servizio Sanitario Nazionale</p>
---	--	---

Castelnovo né Monti, 15/05/2023

Il docente: prof. Giuseppe Droghini



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 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo 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: 5 Serale – Indirizzo Sociosanitario

Anno scolastico: 2022 -2023

Libro di testo: Non è in adozione un libro di testo, ma sono stati forniti schemi, mappe concettuali, appunti e fotocopie consegnate in classe e tramite classroom.

Libro consigliato: "Società futura" di O. Capobianco/S. Diani/F. Ferriello – Editore Tramontana - Volume 3

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Competenza di area generale/Competenze di indirizzo	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>✓N. 7 Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio</p> <p>✓ N. 9 Realizzare in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Imparare ad imparare ✓ Progettare ✓ Comunicare ✓ Collaborare e partecipare ✓ Individuare collegamenti e relazioni ✓ Acquisire ed interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • La tutela della famiglia <p>I modelli familiari</p> <p>Il Mediatore familiare</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tutela degli anziani <p>L'Amministratore di sostegno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il supporto nella vita a domicilio <p>L'assistenza domiciliare integrata socio-sanitaria</p> <p>L'accoglimento all'esterno del domicilio:</p> <p>Centri diurni</p> <p>Case di riposto</p> <p>RSA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tutela delle persone con disagio psichico <p>Il TSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La professione di psichiatra e psicoterapeuta <p>Le reti sociali formali ed informali</p> <p>Le vulnerabilità sociali</p>	<p>UDA 1:</p> <p>SERVIZI E PROFESSIONI DEL SISTEMA INTEGRATO</p>

<p>✓N. 1 Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali ed informali</p> <p>✓ N. 2 Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle equipe multiprofessionali in diversi contesti organizzativi/lavorativi</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Imparare ad imparare ✓ Collaborare e partecipare ✓ Individuare collegamenti e relazioni ✓ Acquisire ed interpretare l'informazione 	<p>● Il principio lavorista nella Costituzione</p> <p>Art. 1 – lavoro in senso oggettivo</p> <p>Art. 2 – Diritti inviolabili e doveri inderogabili</p> <p>Art. 3 – Uguaglianza formale e sostanziale</p> <p>Art. 4 – Lavoro come diritto e dovere</p> <p>Art. 35 Tutela del lavoro in tutte le sue forme e applicazioni, tutela del lavoro italiano all'estero</p> <p>Art. 36 Caratteri della retribuzione</p> <p>Art. 39 Libertà sindacale</p> <p>Art. 40 Diritto di sciopero</p> <p>● Le fonti del diritto del lavoro</p> <p>● Il Collocamento mirato</p>	<p>UDA 2: Il Lavoro</p>
---	--	-----------------------------

<p>✓N. 7 Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio</p> <p>✓N. 10 Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <p>✓ Competenze sociali e civiche;</p> <p>✓ Spirito di iniziativa e imprenditorialità;</p> <p>✓ Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il Welfare state; ● Il Welfare Mix ● La deontologia professionale e le relative sanzioni ● La responsabilità civile, penale e disciplinare (cenni) ● I principi ispiratori del Servizio Sanitario Nazionale ● La carta dei servizi ● Il concetto di qualità ● L'autorizzazione ● L'accreditamento ● Gli accordi contrattuali ● I sistemi di gestione qualità nei servizi sanitari e socio-assistenziali (cenni) ● La tutela della salute ● Lo spazio sanitario europeo ● La TEAM ● L'assistenza sanitaria diretta ed indiretta 	<p>UDA 3</p> <p>Deontologia e qualità nel Servizio Sanitario Nazionale e nel settore Socio-assistenziale</p>
--	---	--

Castelnovo né Monti, 15/05/2023

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

EDUCAZIONE CIVICA

B3 – indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

ARGOMENTO	DESCRIZIONE
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.
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.
Struttura e caratteri della Costituzione	Il testo costituzionale è una sintesi delle diverse correnti di pensiero (liberale, democratica, cristiano-sociale, socialista) presenti in seno all'Assemblea costituente. I 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	Le linee guida della Carta Costituzionale: gli aspetti fondanti della Repubblica sono presenti nei principi fondamentali (i diritti inviolabili, l'uguaglianza formale

garantite	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)
Il rispetto delle norme giuridiche e l'importanza di "vivere la legalità".	Il rispetto delle regole da parte dei cittadini come espressione di un patto sociale nell'interesse singolo e collettivo per non danneggiare se stessi e l'intera collettività. Il principio della legalità e del buon andamento della pubblica amministrazione (art. 97 cost): la scelta della legalità come strumento per vivere in sicurezza e serenità.
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.
HACCP	Normativa inerente HACCP 852/2004
Sicurezza e antinfortunistica	Normativa inerente la legge 81/08
Alimenti certificati	Normativa certificazione di qualità degli alimenti reg. CE 1898/06
Allergeni ed etichettatura	Allergeni negli alimenti: obblighi ed etichettatura secondo Reg CE 1169/11
La comunità economica Europea e gli Organismi sovranazionali	L'Unione Europea: Gli organi dell'Unione Europea -e gli Organismi sovranazionali
Agenda 2030	Consumo e produzioni responsabili
Educazione alla Salute e al benessere	The Eat well guide and the mediterranean Diet
Istituzioni dello stato	Le Istituzioni della Repubblica Francese ed un

Italiano e confronto con il contesto Europeo	confronto con l'Italia
--	------------------------

B2 – indirizzo “Servizi socio-sanitari”

ARGOMENTO	DESCRIZIONE
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.
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.
Struttura e caratteri della Costituzione	Il testo costituzionale è una sintesi delle diverse correnti di pensiero (liberale, democratica, cristiano-sociale, socialista) presenti in seno all'Assemblea costituente. I 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)
Il rispetto delle norme giuridiche e l'importanza di “vivere la legalità”.	Il rispetto delle regole da parte dei cittadini come espressione di un patto sociale nell'interesse singolo e collettivo per non danneggiare se stessi e l'intera collettività. Il principio della legalità e del buon andamento della pubblica amministrazione (art. 97

	cost): la scelta della legalità come strumento per vivere in sicurezza e 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)
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
Maltrattamento minorile e la giustizia	Il compito del tribunale dei minorenni. I giudici onorari. I compiti del tribunale ordinario
Collocamento mirato e art. 38 della Costituzione	Il collocamento lavorativo dei disabili alla luce del dettato costituzionale
Il Welfare State	Nascita dello stato Sociale: Assistenza, Previdenza e Legislazione sociale del lavoro. Il reddito di cittadinanza.
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.
Disabili e anziani	Normativa inerente la legge 104
Disabili e anziani	Identificazione bisogni socio -sanitari della comunità e utenza
Anziano	L'Amministrazione di Sostegno
Educazione sanitaria	Concetto di salute. Tipologie di prevenzione delle malattie: primaria, secondaria e terziaria. Le riabilitazioni
Sicurezza e antinfortunistica	Normativa inerente la legge 81/08
La comunità economica Europea e gli Organismi sovranazionali	L'Unione Europea: Gli organi dell'Unione Europea -e gli Organismi sovranazionali
Educazione alla salute e al benessere	Depression in older adults (causes, symptoms, treatment and prevention)

Istituzioni dello stato
Italiano e confronto con
il contesto Europeo

Le Istituzioni della Repubblica Francese ed un
confronto con l'Italia

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e storia	Favali Matteo
Matematica	Fiorella Grella
Lingua Inglese	Galassi Simona
Lingua Francese	Cirino Gianluca
Psicologia generale ed applicata	Ferraioli Lucia
Diritto e legislazione socio-sanitaria	Loredana Bigi
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	Ferraro Domenico
Scienze e cultura dell'alimentazione	Spinella Immacolata