

**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 2023-24

SOMMARIO

Sezione A	2
L'Istituto Nelson Mandela	3
Traguardi in uscita	3
Piano orario.....	5
Elenco degli alunni	8
Composizione del consiglio di classe	9
Relazione sulla classe	10
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali	12
Nuclei interdisciplinari	16
Attività extra-curricolari.....	19
Verifiche e valutazioni.....	20
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	1
Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	3
Attività Integrative	5
Attività integrative specifiche per le competenze di educazione civica	5
Interventi di recupero	10
Valutazione e crediti	10
Profilo in uscita	12
Risultati di apprendimento dell'area comune	12
Competenze dell'area comune.....	13
Competenze dell'area umanistica	13
Competenze dell'area scientifica	15
Competenze dell'area tecnico-professionale	15
Sezione B.....	18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	18
Sezione C.....	18
Programmazione delle discipline	19
ITALIANO.....	20
STORIA.....	26
MATEMATICA	32
INGLESE.....	48
FRANCESE.....	55
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	67
ENOGASTRONOMIA "SETTORE CUCINA"	75
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA.....	81
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	89
PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	96

IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA.....	108
DIRITTO E TECNICA AMM.VA PER I SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE	115
DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA.....	120
EDUCAZIONE CIVICA	126
Componenti del consiglio della classe	131

Sezione A

L'ISTITUTO NELSON MANDELA

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

TRAGUARDI IN USCITA

B2 – indirizzo "Servizi socio-sanitari"

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

È in grado di:

- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;
- rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture;
- intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale;
- applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;
- organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;
- interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento;
- individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana;
- utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia"

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		
	3^	4^	5^
Metodologie operative	66		
Seconda lingua straniera	99	99	99
Igiene cultura medico-sanitaria	99	99	99
Psicologia generale ed applicata	132	132	132
Diritto e leg. Sociosanitaria	66	66	66
Tecnica amm.va ed ec. Sociale		99	99
Italiano	99	99	99
Storia	66	66	66
Matematica	99	99	99
Lingua inglese	66	66	66

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

DISCIPLINE	ORE ANNUE		
	3^	4^	5^
Scienze dell'alimentazione	99	99	99
Seconda lingua straniera	99	99	99
Cucina	99	132	132
Sala bar	66	66	66
Diritto e tecnica amm.va	99	99	99
Italiano	99	99	99
Storia	66	66	66
Matematica	99	99	99
Lingua inglese	66	66	66

ELENCO DEGLI ALUNNI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	COMMISSARIO INTERNO	CONTINUITA' CON ANNI PRECEDENTI
Italiano			
Storia			
Matematica			
Lingua Inglese			
Lingua Francese			
Psicologia generale ed applicata			
Diritto e legislazione socio-sanitaria			
Tecnica amministrativa ed economia sociale			
Igiene e cultura medico-sanitaria			
Diritto e tecnica amministrativa della str. ric.			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina			
Laboratorio di servizi enogastr. settore sala e vendita			
Scienze e cultura dell'alimentazione			

| RELAZIONE SULLA CLASSE

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

METODI DIDATTICI UTILIZZATI	It a li a n o	St o ri a	In g l e s e	Fr a n c e s e	M a t e m a t i c a	P s i c o l o g i a	Di rit to e le g. S o c. s a n.	T e c n . A m m .	I g i e n e	C u c i n a	S a l a	A l i m e n t a z i o n e	Dir itt o e te cn . A m m.
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattito in classe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni individuali in classe						X	X		X				
Esercitazioni a coppie in classe	X	X	X		X	X				X	X		
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Elaborazioni di schemi/mappe concettuali	X	X	X			X	X	X	X			x	X
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X			X			X			x	
Esercitazioni grafiche e pratiche												X	

Lezione seguita da esercizi applicativi	X	X							X				
Problem solving					X	X	X		X	X	X	X	
Brain storming			X			X	X		X			X	

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

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

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

STRUMENTI, LABORATORI E MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI	It a li a n o	St o ri a	In g l e s e	Fr a n c e s e	M a t e m a t i c a	P s i c o l o g i a	Di rit to e le g. S o c. s a n.	T e c n . A m m .	I g i e n e	C u c i n a	S a l a	A l i m e n t a z i o n e	Di rit to e te c n. A m m .
MATERIALI													
Libri di testo													
Altri testi	X	X	X	X		X	X		X				
Dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Internet	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Software didattici			X			X							
LABORATORI													
Laboratorio di informatica													
Laboratorio musicale													
Laboratorio multimediale			X										
Laboratorio di fisica/chimica/scienze													
Laboratorio di cucina													
Sala bar/ ristorante										X	X		
Atelier													
Officina													
Serra/ azienda agraria													
Aula video	X	X	X	X			X						
Aula disegno													
Palestra													

STRUMENTI													
Registratore audio			X	X									
Videoproiettore	X	X	X			X	X	X	X		X	X	X
Televisore e videoregistratore	X	X	X										

NUCLEI INTERDISCIPLINARI

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

B2 – indirizzo “Servizi Socio-sanitari”

n°	TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTO TRATTATO
1	I minori	Igiene e cult. med. san.	I controlli sul neonato
		Psicologia	L'intervento sui minori e sui nuclei familiari
		Inglese	I disturbi alimentari
		Storia	Le riforme sociali di inizio Novecento
		Italiano	Verga e la condizione minorile
		Diritto e Legisl. Soc. san. Tecnica Amm.va	La protezione degli incapaci. L'incapacità assoluta, la responsabilità genitoriale/ il tutore Welfare state - l'assegno unico e i congedi parentali
2	L'anziano	Igiene e cult. med. san.	le patologie neurodegenerative nell'invecchiamento
		Psicologia	L'intervento sugli anziani: i vari trattamenti
		Inglese	Depression in the elderly
		Italiano	Il decadentismo: Pascoli
		Diritto e Legisl. Soc. san. Tecnica Amm.va	Il Welfare state. L'assistenza e la Previdenza sociale Il sistema integrato L'amministrazione di sostegno Le pensioni

3	La comunicazione	Igiene e cult. med. san.	Figure professionali che operano nei servizi sociosanitari: qualifiche, competenze e ambiti di intervento
		Inglese	Non verbal communication; C. Rogers: Person-centered-therapy
		Psicologia	Gli strumenti e le abilità dell'operatore socio-sanitario
		Storia	La propaganda fascista
		Italiano	Pirandello: la maschera e l'incomunicabilità
		Diritto e Legisl. soc. san. Tecnica Amm.va	La Carta dei servizi e il lavoro in rete La Carta dei servizi
4	La disabilità	Igiene e cult. med. san.	Le cause di disabilità nell'età evolutiva
		Psicologia	L'intervento sui soggetti diversamente abili e la gestione del comportamento problema
		Storia	Il governo Giolitti e le riforme sociali in Italia La disabilità nel regime nazista
		Diritto e Legisl. Soc. san. Tecnica Amm.va	Il Welfare State- La legge 104/92 e il collocamento mirato
5	La famiglia	Igiene e cult.med.san.	I servizi materno-infantili
		Psicologia	La famiglia e le sue difficoltà
		Diritto e Legisl. soc. san. Tecnica Amm.va	La Mediazione familiare I modelli familiari (famiglia - unioni civili e convivenze di fatto) I vincoli familiari Cenni sull'impresa familiare
		Italiano	Pirandello e la famiglia come prigione sociale

		Inglese	Family types and parental authority; Pros and cons of living in a large family
		Storia	L'età dei totalitarismi e la società di massa

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

n°	TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTO TRATTATO
1	H.A.C.C.P. e legge 81/08	Scienze dell'alimentazione	H.A.C.C.P.
		Cucina	H.A.C.C.P. e legge 81/08: la sicurezza sui luoghi di lavoro
		Inglese	Cross contamination
		diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	Sicurezza sul lavoro - Responsabilità datore di lavoro - leggi per avvio impresa - etichettatura
2	Sistemi e marchi di qualità	Scienze dell'alimentazione	I marchi di qualità
		Sala e vendita	I marchi di qualità dei vini
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	I segni distintivi di impresa (marchio, insegna, ditta) - certificazione volontarie marketing -
		Italiano	Gabriele D'Annunzio
		Storia	Il fascismo
3	Gamme di prodotti	Scienze dell'alimentazione	La dieta mediterranea
		Cucina	Gamme di prodotti agroalimentari
		Inglese	Food groups and the EatWell Plate
		Storia	La Seconda Guerra Mondiale

		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	Marketing: il ciclo di vita del prodotto - la segmentazione del target di clienti -
		Italiano	Verga e la cultura mediterranea
4	La filiera agroalimentare	Scienze dell'alimentazione	Le varie tipologie di filiera
		Cucina	La filiera alimentare
		Inglese	Short supply chain and long supply chain
		Diritto e tecn. Amm. della struttura ricettiva	Il marketing: la distribuzione; La tracciabilità e la rintracciabilità e le frodi alimentari
5	Allergie e intolleranze	Scienze dell'alimentazione	Dietoterapie per allergie e intolleranze alimentari
		Cucina	intolleranze e allergie
		Diritto e tecniche amministrative	I contratti delle imprese ristorative - Il menu - responsabilità datore di lavoro -
		inglese	Intolerances and allergies
6	Dietoterapia (gli alimenti che prevengono le malattie)	Diritto e tecniche amministrative	le mode alimentari - differenza fra slow food e fast food e km0
		Inglese	The Mediterranean Diet and the Gluten Free Diet
		Lab. di cucina	il cioccolato
		Scienze degli alimenti	Il cancro

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

- ✓ Uscite a teatro per assistere a due spettacoli teatrali presso teatro Bismantova di Castelnovo né Monti

✓ partecipazione agli eventi in cucina e in sala al teatro Bismantova.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROVE DI VERIFICA	It a l i a n o	St o r i a	In g l e s e	Fr a n c e s e	M a t e m a t i c a	P s i c o l o g i a	Di r i t t o e l e g. S o c. s a n.	T e c n. A m m.	I g i e n e	C u c i n a	S a l a	A l i m e n t a z i o n e	Di r i t t o e t e c n. A m m.
PROVE TRADIZIONALI													
Colloqui su argomenti multi/pluridisciplinari	X	X	X	X			X	X	X	x	X	X	X
Esercizi di traduzione				X									
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi/produzione di testi	X	X		X		X	X		X	x			
Analisi del testo letterario	X												
PROVE SEMI-STRUTTURATE													
Analisi del testo argomentativo	X												
Attività di ricerca		X	X	X			X		X				
Riassunti e relazioni	X	X	X	X			X		X	X	X		
Questionari	X	X	X	X		X	X		X			X	
Problem solving					X	X	X	X	X	X	X	X	X
PROVE STRUTTURATE													

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

VALUTAZIONE

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

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

Definizione di fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale

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

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

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

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

GRIGLIA di VALUTAZIONE

LIVELLO	CONOSCENZE	COMPETENZE DISCIPLINARI		
		ESPOSIZIONE	COMPRENSIONE APPLICAZIONE	ANALISI E SINTESI
1-2 assolutamente negativo	totalmente assenti	incapace di comunicare i contenuti richiesti	totalmente assente	non coglie assolutamente l'ordine dei dati né stabilisce gerarchie
3 negativo	contraddistinte da lacune talmente diffuse da presentare scarsissimi elementi valutabili	del tutto confusa	del tutto scorretta	non ordina i dati e ne confonde gli elementi costitutivi
4 gravemente insufficiente	carenti nei dati essenziali per lacune molto ampie	inefficace e priva di elementi di organizzazione	molto faticosa; limitata a qualche singolo aspetto isolato e marginale	appiattisce i dati in modo indifferenziato; confonde i dati essenziali con gli aspetti accessori; non perviene ad analisi e sintesi accettabili
5 insufficiente	incomplete rispetto ai contenuti minimi fissati per la disciplina	carente sul piano lessicale e/o sintatticamente stentata	insicura e parziale	ordina i dati in modo confuso; coglie solo parzialmente i nessi problematici e opera analisi e sintesi non sempre adeguate
6 sufficiente	non sempre complete di taglio prevalentemente mnemonico, ma pertinenti e tali da consentire la comprensione dei contenuti fondamentali stabiliti	accettabile sul piano lessicale e sintattico e capace di comunicare i contenuti anche se in modo superficiale	complessivamente corretta la comprensione; lenta e meccanica l'applicazione	ordina i dati e coglie i nessi in modo elementare; riproduce analisi e sintesi desunte dagli strumenti didattici utilizzati
7 discreto	pressoché complete, anche se di tipo prevalentemente descrittivo	corretta, ordinata, anche se non sempre specifica nel lessico	semplice e lineare	ordina i dati in modo chiaro; stabilisce gerarchie coerenti; imposta analisi e sintesi guidate

8 buono	complete e puntuali	chiara, scorrevole, con lessico specifico	corretta e consapevole	ordina i dati con sicurezza e coglie i nuclei problematici; imposta analisi e sintesi in modo autonomo
9 ottimo	approfondite e ampliate	autonoma e ricca sul piano lessicale e sintattico	autonoma, completa e rigorosa	stabilisce con agilità relazioni e confronti; analizza con precisione e sintetizza efficacemente; inserisce elementi di valutazione caratterizzati da decisa autonomia
10 eccellente	largamente approfondite, ricche di apporti personali	elegante e creativa con articolazione dei diversi registri linguistici	profonda e capace di contributi personali	stabilisce relazioni complesse, anche di tipo interdisciplinare; analizza in modo acuto e originale; è in grado di compiere valutazioni critiche del tutto autonome

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

Criteria per l'attribuzione del voto di condotta:

Ambito	Competenza	Indicatore	Descrittore	Valutazione	
1. COSTRUZIONE DI SE'	1.1 IMPARARE AD IMPARARE (acquisizione di un proprio metodo di studio)	-Sapere porre attenzione	a. E' capace	5	
			b. E' parzialmente capace	4-2	
			c. Non è capace	1	
			a. E' capace	5	
			b. E' parzialmente capace	4-2	
			c. Non è capace	1	
			-Sapere riflettere sulle proprie modalità di apprendimento	a. E' capace	5
				b. E' parzialmente capace	4-2
				c. Non è capace	1
			-Avere iniziativa di studio autonomo	a. E' capace	5
				b. E' parzialmente capace	4-2
				c. Non è capace	1
		-Sapere utilizzare gli strumenti del lavoro scolastico	a. E' capace	5	
			b. E' parzialmente capace	4-2	
			c. Non è capace	1	
		-Saper ascoltare	a. E' capace	5	

2. RELAZIONE CON GLI ALTRI	2.1 COLLABORARE E PARTECIPARE (saper interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista)	-Sapersi confrontare	b. E' parzialmente capace	4-2
			c. Non è capace	1
			a. E' capace	5
		-Saper rispettare i diversi punti di vista	b. E' parzialmente capace	4-2
			c. Non è capace	1
			a. E' capace	5
		-Saper partecipare (interesse, collaborazione e partecipazione attiva alle attività didattico-educative)	b. E' parzialmente capace	4-2
			c. Non è capace	1
			a. E' capace	5
		-Saper essere flessibile	b. E' parzialmente capace	4-2
c. Non è capace	1			
a. E' capace	5			
2.2 AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE (saper conoscere il valore delle regole e della responsabilità personale)	-Saper esercitare coerenza tra conoscenze, valori e comportamenti (RISPETTO DELLE REGOLE: rispetto del Regolamento d'Istituto, dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico)	-Rispetto <u>costante</u> del Regolamento d'Istituto/rispetto <u>costante</u> dei compagni, dei docenti e del personale non docente, dell'ambiente scolastico	6	
		-Rispetto <u>non sempre costante</u> del Regolamento d'Istituto con <u>episodi non gravi</u> /rispetto <u>non sempre costante</u> dei compagni, dei docenti e del personale non docente con <u>episodi di lieve entità</u>	3	
		- <u>Episodi significativi di mancato</u> rispetto del Regolamento d'Istituto/delle persone e degli ambienti	0	
		- <u>Gravi episodi di mancato</u> rispetto del Reg.Ist., delle persone e degli ambienti (comportamenti sanzionati con la <u>sospensione fino a 15 gg</u>)	-1	

			- <u>Reati</u> che violino la dignità e il rispetto della persona umana (violenza privata, minacce, ingiurie, spaccio di sostanze stupefacenti, ...) o che mettano in pericolo l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi, ...) (comportamenti sanzionati con l'allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica per <u>periodi superiori ai 15 gg</u>)	-2
		-Sapersi assumere responsabilità (frequenza, puntualità, impegno in area professionalizzante e alle proposte di ampliamento dell'O.F.)	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	6-5 4-2
		-Saper prendere decisioni	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	1 6-5 4-2
				1
	3.1 RISOLVERE PROBLEMI (saper affrontare situazioni problematiche e sapere contribuire a risolverle)	-Saper individuare il problema	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	6-5 4-2 1
		-Sapere costruire ipotesi di soluzione	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	6-5 4-2 1
		-Saperne valutare la fattibilità	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
3. RAPPORTO CON LA REALTA'		-Saper reperire informazioni	a. E' capace b. E' parzialmente capace c. Non è capace	5 4-2 1
			a. E' capace b. E' parzialmente capace	5 4-2

	3.2 ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE (acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta)	-Sapersi formare opinioni motivate	c. Non è capace	1
		-Avere consapevolezza dei propri pregiudizi	a. E' capace	5
			b. E' parzialmente capace	4-2
			c. Non è capace	1
		-Sapere ragionare in base a valori	a. E' capace	5
			b. E' parzialmente capace	4-2
c. Non è capace	1			

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

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

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

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 Psicologia 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 65/2022**.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE SPECIFICHE PER LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Enogastronomico

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.
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 Italiano e confronto con il contesto Europeo	Le Istituzioni della Repubblica Francese ed un confronto con l'Italia

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 inclusione.
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. Gli interventi di riabilitazione in diverse situazioni patologiche
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

INTERVENTI DI RECUPERO

Sono stati effettuati corsi di recupero da ogni singolo docente per tutte le materie durante le due settimane di sospensione delle lezioni alla fine del trimestre.

VALUTAZIONE E CREDITI

Per la valutazione del credito scolastico si veda la tabella seguente:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

- ✓ Frequenza

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

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

Profilo in uscita

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE

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

- ✓ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- ✓ Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- ✓ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- ✓ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- ✓ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- ✓ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- ✓ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- ✓ Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- ✓ Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- ✓ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario

COMPETENZE DELL'AREA COMUNE

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

COMPETENZE DELL'AREA UMANISTICA

- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- ✓ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- ✓ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

- ✓ Sapere individuare e utilizzare le fonti
- ✓ Sapere comprendere e produrre messaggi scritti e orali secondo le diverse funzioni della lingua
- ✓ Sapere assimilare ed elaborare correttamente discorsi riguardanti gli ambiti del sapere tecnico
- ✓ Sapere argomentare in modo appropriato
- ✓ Sapere ricostruire la mappa concettuale dei fenomeni in relazione alle varie discipline
- ✓ Sapere comunicare in forma scritta ed orale in lingua straniera, con particolare attenzione alla lingua settoriale

COMPETENZE DELL'AREA SCIENTIFICA

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

COMPETENZE DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

B2 – indirizzo “Servizi socio-sanitari”

- ✓ Partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali
- ✓ Individuare soluzioni corrette ai problemi psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana
- ✓ Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza
- ✓ Cogliere i concetti fondamentali dei mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni di servizio
- ✓ Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
- ✓ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo
- ✓ Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità

- ✓ Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
- ✓ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- ✓ Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

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

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

Sezione B

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il consiglio di classe vista la documentazione relativa ai periodi di alternanza svolti nel triennio 2020 - 2023 attesta che gli alunni hanno svolto un numero di ore e conseguito un giudizio secondo la tabella riportata nell'**Allegato E**.

Inoltre si rileva che nel corso del triennio:

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

Sezione C

PROGRAMMAZIONE DELLE DISCIPLINE



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



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

ITALIANO

Docente:

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

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	Abilità	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>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi</p> <p>Consultare diverse fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca</p> <p>Produrre testi scritti continui e non continui</p> <p>Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Comprendere i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi</p> <p>Comprendere, analizzare e interpretare diverse tipologie testuali</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 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 contesto</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 COMPRENSION E 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>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</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>UDA 4: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: L'INDIVIDUO TRA REALTÀ E IMMAGINAZIONE</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>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</p> <p>Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo</p>	<p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale:</p> <p>✓ <u>GIOVANNI VERGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rosso Malpelo ○ La roba 	
	<p>Saper contestualizzare ed analizzare l'evoluzione del romanzo italiano tra Ottocento e Novecento</p>	<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> <p>✓ <u>GIOVANNI PASCOLI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il tuono ○ 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" ○ "Ciacula scopre la Luna" 	<p>UDA 5: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LA FRANTUMAZIONE DELL'IO</p>
		<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>	<p>UDA 6: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: IL ROMANZO DEL NOVECENTO</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ○ I Malavoglia: esegesi dell'opera ✓ <u>PRIMO LEVI</u> ○ Lettura integrale di Se questo è un uomo 	
	Analizzare, commentare e contestualizzare poesie caratterizzanti l'età moderna	<p>Principali elementi di poetica, metrica e stilistica</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>DECADENTISMO</u> ✓ <u>SIMBOLISMO</u> ✓ <u>ERMETISMO</u> <p>Alcuni tra gli autori fondamentali della produzione poetica italiana a cavallo tra Ottocento e Novecento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>GABRIELE D'ANNUNZIO</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ La pioggia nel pineto ○ La sera fiesolana ✓ <u>GIUSEPPE UNGARETTI</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soldati ○ Fratelli ○ Sono una creatura ○ San Martino del Carso 	UDA 7: PERCORSI DI LETTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LA POESIA

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali

- Verifiche scritte
- Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	7

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2024.

Il docente



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



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

STORIA

Docente:

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

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	Abilità	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>Saper riconoscere nel passato alcune caratteristiche del mondo attuale</p> <p>Saper analizzare le relazioni fra fenomeni economici, sociali, politici e culturali nei primi decenni del '900</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti concettuali della storia in rapporto a contesti e a situazioni diverse individuando permanenze e mutamenti</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche a cavallo tra Ottocento e Novecento ai contesti globali e locali</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 	<p>UDA 1/2:</p> <p>LA BELLE ÉPOQUE E LA GRANDE GUERRA</p>

<p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</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>		<ul style="list-style-type: none"> ○ 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>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>	<p>Comprendere le conseguenze della guerra sui comportamenti collettivi, sulla vita pubblica, sui modelli produttivi, sociale e culturali</p> <p>Comprendere le conseguenze della crisi del '29 sui comportamenti collettivi, sulla vita pubblica, sui modelli produttivi, sociali e culturali negli USA e in Europa</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: 	<p>UDA 3:</p> <p>LA CRISI DEL DOPOGUERRA E L'AVVENTO DEI REGIMI TOTALITARI</p>

	<p>Comprendere ed analizzare le cause che hanno portato all'avvento dei regimi totalitari in Europa</p> <p>Comprendere le differenze fra dittatura e democrazia</p> <p>Riconoscere gli elementi costitutivi dei regimi totalitari anche in contesti non noti</p> <p>Saper utilizzare un modello storico in rapporto a contesti diversi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Biennio rosso ○ Avvento del fascismo ○ Nascita del partito comunista <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 	
		<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 	<p>UDA 4:</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RICOSTRUZIONE DELL'EUROPA</p>

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

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

--

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2023.

Il docente:



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



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

MATEMATICA

Docente:

Classe: V SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Sono stati forniti appunti ed esercizi elaborativi inerenti il programma da svolgere durante l'anno. Tra i libri di testo di riferimento 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	Competenze di cittadinanza	Competenze trasversali	Abilità/capacità	Contenuti	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA; ● ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI. 	<ul style="list-style-type: none"> ● COLLABORARE E PARTECIPARE: INTERAGIRE IN GRUPPO, COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA, VALORIZZANDO LE PROPRIE E LE ALTRUI CAPACITÀ, GESTENDO LA CONFLITTUALITÀ, CONTRIBUENDO ALL'APPRENDIMENTO COMUNE ED ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ COLLETTIVE, NEL RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI. ● AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE E FAR VALERE AL SUO INTERNO I PROPRI DIRITTI E BISOGNI, RICONOSCENDO AL CONTEMPO QUELLI ALTRUI, LE OPPORTUNITÀ COMUNI, I LIMITI, LE REGOLE, LE RESPONSABILITÀ. 	<ul style="list-style-type: none"> ● COMPRENDERE E RELAZIONI LOGICO-OPERATIVE, REGOLE E PROCEDURE; ● RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE ● UTILIZZARE TECNICHE E PROCEDURE. 	<ul style="list-style-type: none"> ● RISOLVERE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO INTERE E FRAZIONARIE ● RISOLVERE GRAFICAMENTE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO 	<p>RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● RISOLVERE SEMPLICI DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO INTERE E FRATTE

Competenze in ambito ed eventuale UA	Competenze di cittadinanza	Competenze trasversali	Abilità/capacità	Contenuti	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA; 	<ul style="list-style-type: none"> ● IMPARARE AD IMPARARE: ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO, INDIVIDUANDO, SCEGLIENDO ED UTILIZZARE VARIE FONTI E VARIE MODALITÀ DI INFORMAZIONE E DI FORMAZIONE (FORMALE, NON FORMALE ED INFORMALE), ANCHE IN FUNZIONE DEI TEMPI DISPONIBILI, DELLE PROPRIE STRATEGIE E DEL PROPRIO METODO DI STUDIO E DI LAVORO; ● COMUNICARE: RAPPRESENTARE EVENTI, FENOMENI, PRINCIPI, CONCETTI, NORME, PROCEDURE, ATTEGGIAMENTI, STATI D'ANIMO, ECC. UTILIZZANDO VARI LINGUAGGI (VERBALI, MATEMATICO, SCIENTIFICO, SIMBOLICO,ECC) E DIVERSE CONOSCENZE DISCIPLINARI, 	<ul style="list-style-type: none"> ● COMPRENDERE RELAZIONI LOGICO-OPERATIVE, REGOLE E PROCEDURE; ● RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE 	<ul style="list-style-type: none"> ● RICONOSCERE GRAFICAMENTE ED ANALITICAMENTE SE UNA RELAZIONE E' UNA FUNZIONE ● STUDIARE IL CAMPO DI ESISTENZA DI UNA FUNZIONE ● SAPER UTILIZZARE IL GRAFICO DELLE FUNZIONI PER 	<p>CLASSIFICAZIONE E DOMINIO DELLE FUNZIONI</p> <p>INTERSEZIONE CON GLI ASSI, STUDIO DEL SEGNO</p>	<p>RICONOSCE GRAFICAMENTE UNA FUNZIONE E INTERPRETARE GLI ASPETTI ESSENZIALI DEL GRAFICO:</p> <p>(DOMINIO, INTERSEZIONI CON GLI ASSI, POSITIVITÀ)</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI. 	<p>MEDIANTE MOLTEPLICI SUPPORTI (CARTACEI, INFORMATICI E MULTIMEDIALI);</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COLLABORARE E PARTECIPARE: INTERAGIRE IN GRUPPO, COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA, VALORIZZANDO LE PROPRIE E LE ALTRUI CAPACITÀ, GESTENDO LA CONFLITTUALITÀ, CONTRIBUENDO ALL'APPRENDIMENTO COMUNE ED ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ COLLETTIVE, NEL RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI. ● AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE E FAR VALERE AL SUO INTERNO I PROPRI DIRITTI E BISOGNI, RICONOSCENDO AL CONTEMPO QUELLI ALTRUI, LE OPPORTUNITÀ COMUNI, I LIMITI, LE REGOLE, LE RESPONSABILITÀ. ● INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI. INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE, ELABORANDO ARGOMENTAZIONI COERENTI, COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI, ANCHE APPARTENENTI A DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI, E LONTANI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO, COGLIENDONE LA NATURA SISTEMICA, INDIVIDUANDO ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI, E LA LORO NATURA PROBABILISTICA; ● ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: ACQUISIRE ED INTERPRETARE CRITICAMENTE L'INFORMAZIONE RICEVUTA NEI DIVERSI AMBITI ED ATTRAVERSO DIVERSI STRUMENTI COMUNICATIVI, VALUTANDONE L'ATTENDIBILITÀ E L'UTILITÀ, DISTINGUENDO FATTI E OPINIONI. 		<p>INDIVIDUARE PROPRIETÀ STUDIATE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● RICONOSCERE GRAFICAMENTE E CALCOLARE ANALITICAMENTE LE INTERSEZIONI CON GLI ASSI E LA POSITIVITÀ DI UNA FUNZIONE. 		
--	---	--	---	--	--

Competenze in ambito ed eventuale UA	Competenze di cittadinanza	Competenze trasversali	Abilità/capacità	Contenuti	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTAN DOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA; ● ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI. 	<ul style="list-style-type: none"> ● COLLABORARE E PARTECIPARE: INTERAGIRE IN GRUPPO, COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA, VALORIZZANDO LE PROPRIE E LE ALTRUI CAPACITÀ, GESTENDO LA CONFLITTUALITÀ, CONTRIBUENDO ALL'APPRENDIMENTO COMUNE ED ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ COLLETTIVE, NEL RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI. 	<ul style="list-style-type: none"> ● COMPRENDE RE RELAZIONI LOGICO-OPERATIVE, REGOLE E PROCEDURE. ● APPLICARE STRATEGIE. ● RAPPRESEN TARE GRAFICAMEN TE 	<ul style="list-style-type: none"> ● RICONOSCERE GRAFICAMENTE I LIMITI; ● CALCOLARE IL LIMITE DI SOMME, PRODOTTI E QUOZIENTI E SCIogliere LE FORME INDETERMINATE IN CASI SEMPLICI. 	<p>I LIMITI E LE RELATIVE FORME PROPRIETÀ. FORME INDETERMINATE 0/0 E INFINITO/INFINITO</p>	<p>CALCOLO DI SEMPLICI LIMITI CON RELATIVA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE E FAR VALERE AL SUO INTERNO I PROPRI DIRITTI E BISOGNI, RICONOSCENDO AL CONTEMPO QUELLI ALTRUI, LE OPPORTUNITÀ COMUNI, I LIMITI, LE REGOLE, LE RESPONSABILITÀ. ● INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI. INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE, ELABORANDO ARGOMENTAZIONI COERENTI, COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI, ANCHE APPARTENENTI A DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI, E LONTANI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO, COGLIENDONE LA NATURA SISTEMICA, INDIVIDUANDO ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI, E LA LORO NATURA PROBABILISTICA; 	<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE TECNICHE E PROCEDURE. 			
--	---	--	--	--	--

Competenze in ambito ed eventuale UA	Competenze di cittadinanza	Competenze trasversali	Abilità/capacità	Contenuti	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDO ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA; ● ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI. 	<ul style="list-style-type: none"> ● COLLABORARE E PARTECIPARE: INTERAGIRE IN GRUPPO, COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA, VALORIZZANDO LE PROPRIE E LE ALTRUI CAPACITÀ, GESTENDO LA CONFLITTUALITÀ, CONTRIBUENDO ALL'APPRENDIMENTO COMUNE ED ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ COLLETTIVE, NEL RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI. ● AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE E FAR VALERE AL SUO INTERNO I PROPRI DIRITTI E BISOGNI, RICONOSCENDO AL 	<ul style="list-style-type: none"> ● RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE ● UTILIZZARE TECNICHE E PROCEDURE 	<ul style="list-style-type: none"> ● DISTINGUERE GRAFICAMENTE I PUNTI DI DISCONTINUITÀ; ● CALCOLARE GLI ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI E OBLIQUI DI UNA FUNZIONE E SAPERNE TRACCIARE IL GRAFICO PROBABILE. 	ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI	CALCOLARE ASINTOTI VERTICALI E ORIZZONTALI.

	<p>CONTEMPO QUELLI ALTRUI, LE OPPORTUNITÀ COMUNI, I LIMITI, LE REGOLE, LE RESPONSABILITÀ.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI. INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE, ELABORANDO ARGOMENTAZIONI COERENTI, COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI, ANCHE APPARTENENTI A DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI, E LONTANI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO, COGLIENDONE LA NATURA SISTEMICA, INDIVIDUANDO ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI, E LA LORO NATURA PROBABILISTICA; 				
--	---	--	--	--	--

Competenze in ambito ed eventuale UA	Competenze di cittadinanza	Competenze trasversali	Abilità/capacità	Contenuti	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA; ● ANALIZZARE ED INTERPRETARE DATI E GRAFICI. 	<ul style="list-style-type: none"> ● IMPARARE AD IMPARARE: ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO, INDIVIDUANDO, SCEGLIENDO ED UTILIZZANDO VARIE FONTI E VARIE MODALITA' DI INFORMAZIONI E DI FORMAZIONE (FORMALE, NON FORMALE ED INFORMALE), ANCHE IN FUNZIONE DEI TEMPI DISPONIBILI, DELLE PROPRIE STRATEGIE E DEL PROPRIO METODO DI LAVORO. ● COLLABORARE E PARTECIPARE: INTERAGIRE IN GRUPPO, COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA, VALORIZZANDO LE PROPRIE E LE ALTRUI CAPACITÀ, GESTENDO LA CONFLITTUALITÀ, CONTRIBUENDO ALL'APPRENDIMENTO COMUNE ED ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ COLLETTIVE, NEL RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI. ● AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE E FAR VALERE AL SUO INTERNO I PROPRI DIRITTI E BISOGNI, RICONOSCENDO AL CONTEMPO QUELLI ALTRUI, LE OPPORTUNITÀ COMUNI, I LIMITI, LE REGOLE, LE RESPONSABILITÀ. ● INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI. INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE, ELABORANDO ARGOMENTAZIONI COERENTI, COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI, ANCHE APPARTENENTI A DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI, E LONTANI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO, COGLIENDONE LA NATURA SISTEMICA, INDIVIDUANDO ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI, E LA LORO NATURA PROBABILISTICA; 	<ul style="list-style-type: none"> ● RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE ● UTILIZZARE TECNICHE E PROCEDURE. 	<ul style="list-style-type: none"> ● RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE TUTTI GLI ELEMENTI STUDIATI DI UNA FUNZIONE ● DAL GRAFICO DI UNA FUNZIONE SAPER RICONOSCERE GLI ELEMENTI STUDIATI 	<p style="text-align: center;">INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE</p>	<p>INTERPRETARE ASPETTI DEL GRAFICO: DOMINIO, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, POSITIVITA' CRESCENZA E DECRESCENZA.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: ACQUISIRE ED INTERPRETARE CRITICAMENTE L'INFORMAZIONE RICEVUTA NEI DIVERSI AMBITI ED ATTRAVERSO DIVERSI STRUMENTI COMUNICATIVI, VALUTANDONE L'ATTENDIBILITA' E L'UTILITA', DISTINGUENDO FATTI E OPINIONI. 				
Competenze in ambito ed eventuale UA	Competenze di cittadinanza	Competenze trasversali	Abilità/ capacità	Contenuti	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> ● UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO; ● INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI. 	<ul style="list-style-type: none"> ● IMPARARE AD IMPARARE: ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO, INDIVIDUANDO, SCEGLIENDO ED UTILIZZANDO VARIE FONTI E VARIE MODALITA' DI INFORMAZIONI E DI FORMAZIONE (FORMALE, NON FORMALE ED INFORMALE), ANCHE IN FUNZIONE DEI TEMPI DISPONIBILI, DELLE PROPRIE STRATEGIE E DEL PROPRIO METODO DI LAVORO. ● COMUNICARE: COMPRENDERE MESSAGGI DI VARIO GENERE (QUOTIDIANO, LETTERARIO, TECNICO, SCIENTIFICO) E DI COMPLESSITA' DIFFERENTE, TRASMESSI UTILIZZANDO LINGUAGGI DIVERSI (VERBALE, MATEMATICA, SCIENTIFICO, SIMBOLICO, ECC.) MEDIANTE MOLTEPLICI SUPPORTI (CARTACEI, INFORMATICI E MULTIMEDIALI) ● COLLABORARE E PARTECIPARE: INTERAGIRE IN GRUPPO, COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA, VALORIZZANDO LE PROPRIE E LE ALTRUI CAPACITÀ, GESTENDO LA CONFLITTUALITÀ, CONTRIBUENDO ALL'APPRENDIMENTO COMUNE ED ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ COLLETTIVE, NEL RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI. ● AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE E FAR VALERE AL SUO INTERNO I PROPRI DIRITTI E BISOGNI, RICONOSCENDO AL CONTEMPO QUELLI ALTRUI, LE OPPORTUNITÀ COMUNI, I LIMITI, LE REGOLE, LE RESPONSABILITÀ. ● RISOLVERE PROBLEMI: AFFRONTARE SITUAZIONI PROBLEMATICHE COSTRUIENDO E VERIFICANDO IPOTESI, INDIVIDUANDO LE FONTI E LE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIENDO E VALUTANDO I DATI, PROPONENDO SOLUZIONI UTILIZZANDO, SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA, CONTENUTI E METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE. ● INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI. INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE, ELABORANDO ARGOMENTAZIONI COERENTI, COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI, ANCHE APPARTENENTI A DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI, E LONTANI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO, COGLIENDONE LA NATURA 	<ul style="list-style-type: none"> ● COMPRENDERE RELAZIONI LOGICO-OPERATIVE, REGOLE E PROCEDURE; ● RISOLVERE PROBLEMI; ● UTILIZZARE TECNICHE E PROCEDURE. 	<ul style="list-style-type: none"> ● RICONOSCERE SE UN EVENTO E' ALEATORIO, CERTO O IMPOSSIBILE ● STABILIRE SE DUE EVENTI SONO INCOMPATIBILI O INDIPENDENTI ● CALCOLARE LA PROBABILITÀ DI UN EVENTO SOTTO VARIE FORME 	<p>CENNI SUI PRINCIPALI ELEMENTI DI PROBABILITÀ</p>	<p>CALCOLO DI SEMPLICI PROBLEMI</p>

	<p>SISTEMICA, INDIVIDUANDO ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI, E LA LORO NATURA PROBABILISTICA;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: ACQUISIRE ED INTERPRETARE CRITICAMENTE L'INFORMAZIONE RICEVUTA NEI DIVERSI AMBITI ED ATTRAVERSO DIVERSI STRUMENTI COMUNICATIVI, VALUTANDONE L'ATTENDIBILITA' E L'UTILITA', DISTINGUENDO FATTI E OPINIONI. 				
--	---	--	--	--	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento corretto e responsabile e l'attività in aula si è svolta sempre in modo tranquillo e positivo anche se la frequenza di alcuni studenti è stata discontinua. Dal punto di vista delle conoscenze disciplinari, il gruppo-classe ha mediamente sviluppato una sufficiente padronanza delle stesse, sebbene rimangono in alcuni studenti-lavoratori delle forti fragilità dovute al livello di partenza fortemente disomogeneo e alle difficoltà di gestione di un contesto pluriclasse. Altri studenti, invece, hanno evidenziato costanza e impegno raggiungendo in tal modo risultati più che buoni.

Il periodo iniziale dell'anno scolastico è stato dedicato ad una ripetizione degli argomenti trattati negli anni precedenti che era indispensabile conoscere per affrontare lo studio dei nuovi. Tenuto conto dei livelli di partenza e delle finalità del corso di studi, si è cercato di dare una preparazione accettabile, anche se non troppo rigorosa, privilegiando l'aspetto pratico-operativo rispetto a quello teorico. Da qui la scelta di non insistere sulle dimostrazioni dei teoremi e sulle definizioni "canoniche" dei limiti. Inoltre lo studio di funzioni ha riguardato prevalentemente funzioni algebriche razionali.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- ✓ Verifiche orali
- ✓ Verifiche scritte

Prove strutturate e semi-strutturate

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnuovo né Monti, 15 maggio 2024.
Il docente: Prof. Domenico Miscioscia



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:

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

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.**

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Abilità	Conoscenze e contenuti	UDA
<p>Competenza in uscita n° 4</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>Competenza in uscita n° 5</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <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>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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti noti di interesse generale e di attualità, per:</p> <ul style="list-style-type: none"> -comprendere in modo globale e talvolta analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; - produrre testi orali e scritti, chiari e semplici, seppur con imprecisioni formali, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro sufficientemente adeguato; - interagire in conversazioni e partecipare a discussioni di carattere quotidiano o su tematiche note oggetto di studio, anche se con qualche incertezza. <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per:</p> <ul style="list-style-type: none"> -comprendere in modo globale e talvolta analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; 	<p>SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE</p> <p>VERBAL & NON VERBAL COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> -BODY LANGUAGE -EFFECTIVE COMMUNICATION STRATEGIES -C. ROGERS: PERSON-CENTRED-THERAPY <p>THE FAMILY:</p> <ul style="list-style-type: none"> -different types of family; -parental authority; -the advantages of living in a large family <p>THE ELDERLY:</p> <ul style="list-style-type: none"> DEPRESSION IN THE ELDERLY AGE RELATED MEMORY LOSS MEMORY LOSS VS DEMENTIA <p>EATING DISORDERS</p> <ul style="list-style-type: none"> BULIMIA & ANOREXIA NERVOSA <p>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> THE EATWELL PLATE 	<p>UDA</p> <p>LA COMUNICAZIONE NELLA RELAZIONE DI AIUTO</p> <p>UDA</p> <p>PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO</p>

<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>- produrre testi orali e scritti, chiari e semplici, seppur con imprecisioni formali, di diversa tipologia;</p> <p>- interagire in semplici conversazioni o discussioni, su argomenti noti oggetto di studio, anche se con qualche incertezza.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi di media complessità.</p>	<p>(photocopy)</p> <p>THE MEDITERRANEAN DIET (photocopy)</p> <p>ALLERGIES AND INTOLERANCES (photocopy)</p> <p>SUPPLY FOOD CHAINS</p> <p>CROSS CONTAMINATION</p>	
---	---	---	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

METODOLOGIA E MEZZI IMPIEGATI

Metodi e mezzi impiegati per favorire l'apprendimento della disciplina			
	Spesso	qualche volta	Mai
Lezione frontale		x	
Lezione dialogata	X		
Esercitazione individuale in classe			X
Esercitazione in piccoli gruppi	X		
Utilizzo di schemi forniti dal docente	X		
Insegnamento per problemi			
Mezzi impiegati			
	spesso	qualche volta	Mai
Riviste specializzate		X	
Digital Board	X		
Fotocopie	X		
Internet	X		

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:

verifiche orali;

verifiche scritte;

per la verifica delle conoscenze e delle competenze, sono stati utilizzati test a scelta multipla, vero o falso motivato, esercizi lessicali e di completamento, domande aperte, oral speech.

Per la valutazione delle prove si è tenuto conto soprattutto della proprietà di linguaggio, della pertinenza e della conoscenza dei contenuti, trascurando in parte la correttezza grammaticale e morfosintattica.

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

N° PROVE DI VERIFICA

I trimestre	2
II pentamestre	2

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

Castelnovo né Monti, 08 maggio 2024



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:

Classe: 5^a SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

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'enogastronomie 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. 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>Riflettere sulla lingua in maniera metalinguistica, partendo dalle occasioni concrete della comunicazione (e funzionali agli atti di parola) per consolidare la</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 C'est / Ce sont. 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 adjectifs démonstratifs ; o La forme négative et interrogative ; o Les adjectifs possessifs ; o Le comparatif ; o Le superlatif ; o Les articles contractés

	<p>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>Ripasso e consolidamento in riferimento alla micro lingua relativa ai diversi argomenti affrontati;</p> <ul style="list-style-type: none"> · La pyramide alimentaire; · Le régime méditerranéen · Regards sur les rapports entre cuisine et santé : <ul style="list-style-type: none"> (Le régime Okinawa ; La micronutrition ; le paradoxe français) <p style="text-align: center;">Civilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> · Auguste Escoffier · Paul Bocuse <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 pouvoir 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.
--	---	--

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 atti di parola) per consolidare la</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 C'est / Ce sont. o Les prépositions de lieu ; o Le pronom On. 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 adjectifs démonstratifs o La forme négative et interrogative ; o Le féminin et les pluriels irréguliers ; o Les pronoms indéfinis ; o Les pronoms personnels toniques ;

	<p>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>o Les adjectifs possessifs ;</p> <p>o Les articles contractés ;</p> <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 ; <p>Thèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> · La vieillesse <p>(Les pathologies des personnes âgées)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le handicap <p>(La législation en faveur des personnes handicapées ;</p> <p>L'autisme ;Le syndrome de Down)</p> <p>Civilisation</p> <p>Les Français et les autres : un pays à forte immigration ;</p> <p>la discrimination raciale en France ; la loi contre le racisme en France ; la France est un Etat laïque ;</p> <p>La banlieue, la marginalisation et les révoltes.</p> <p>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.
--	--	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali;
- Verifiche scritte strutturate;

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo ne' Monti, 15 maggio 2024.

La docente:



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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente:

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

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	Abilità	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>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare</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> microorganismi 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>Baciillus 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>UDA :</p> <p>Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</p>

		<u>Contaminanti fungini</u> : lieviti e muffe	
<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>	Redigere un piano di HACCP.	<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>individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p>	<p><u>Alimentazione, cultura e tradizioni religiose</u></p> <p>Il contesto dei consumi mondiali;</p> <p>I consumi alimentari degli italiani;</p> <p>Alimentazione e cultura;</p> <p>Religione e scelte alimentari</p> <p><u>Nuove tendenze di filiera e dei prodotti alimentari</u></p> <p>Nuovi prodotti alimentari;</p> <p>Nuove tendenze dei consumi alimentari</p>	<p>UDA :</p> <p>Alimentazione e come espressione di cultura e innovazione</p>
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande</p> <p>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>Calcolare il peso teorico di un individuo</p> <p>Interpretare la piramide alimentare</p> <p>Indicare i criteri per orali alle esigenze fisiologiche un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p>	<p><u>Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento</u></p> <p>Dieta razionale ed equilibrata e LARN;</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale</p> <p>Il bilancio energetico;</p> <p>Impostazione di una dieta equilibrata ;</p> <p>Modelli alimentari di riferimento;</p> <p>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>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>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>	<p><u>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione</u></p> <p>Gravidanza;</p> <p>Allattamento;</p> <p>Età evolutiva;</p> <p>Alimentazione nella terza età;</p> <p>Alimentazione, nello sport;</p> <p>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>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>	<p><u>Dietetoterapia 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,</p>	<p>Progettare attività e iniziative di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Sostenibilità e filiera. Filiera lunga, corta e Km0.</p>	<p>UDA</p> <p>Il Made in Italy e le</p>

delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio		indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	certificazioni di qualità
---	--	--	---------------------------

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

--

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	6

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2024.

La docente:



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

ENOGASTRONOMIA “SETTORE CUCINA”

Docente:

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenza di area generale	Abilità	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>Redigere un piano di HACCP.</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>Contaminazione crociata;</p> <p>Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;</p> <p>Disinfestazione;</p> <p><u>Sicurezza alimentare e sistema HACCP</u></p> <p>Sicurezza alimentare;</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>Regole da osservare per l'igiene degli alimenti</p> <p>Qualità alimentare qualità totale</p> <p><u>Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi</u></p> <p>Qualità degli alimenti;</p> <p>L'etichettatura degli alimenti;</p> <p>Il confezionamento degli alimenti;</p> <p>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>individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p>	<p><u>Alimentazione, cultura e tradizioni religiose</u></p> <p>Il contesto dei consumi mondiali;</p> <p>I consumi alimentari degli italiani;</p> <p>Alimentazione e cultura;</p> <p>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;</p> <p>Nuove tendenze dei consumi alimentari</p>	<p>UDA :</p> <p>Alimentazione e 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>Formulare menu funzionali che vadano alla prevenzione del discente.</p>	<p>Il cioccolato in tutte le sue forme; tutte le fasi di produzione del cioccolato.</p> <p>Tipologie in commercio.</p>	<p>UDA :</p> <p>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>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>	<p><u>La dieta mediterranea</u></p> <p><u>Allergie e intolleranze alimentari;</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</p>	<p>Progettare attività e iniziative di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità 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>

un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio			
--	--	--	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

--

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2024.

Il docente:



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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente:

A.S. 2023/24

Classe : 5 serale

CONTENUTI DISCIPLINARI

:

<p>NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none">· Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.· Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.· Principi di analisi sensoriale dei vini.· Enografia nazionale e internazionale· Software del settore turistico-ristorativo· Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera· Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.· Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.· Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.· Tecniche di catering e banqueting· Caratteristiche organolettiche del vino· Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail
---	---

OBIETTIVI

<u>OBIETTIVI PREFISSATI</u>	Conoscere e saper fare
	<ul style="list-style-type: none">· Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.· Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.· Tecniche di catering e banqueting.· Caratteristiche organolettiche del vino.· Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail· Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, conferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.· Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.·

Essere

- Eseguire analisi sensoriali del vino.
- Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.
- Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SUGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

Comportamento tenuto dalla classe nel corso dell'anno

Livello di raggiungimento delle conoscenze disciplinari

Livello di raggiungimento delle competenze ed abilità disciplinari

N° PROVE DI VERIFICA

I trimestre	1 scritta , 1 pratica
-------------	-----------------------

II pentamestre	2 scritti, 1 pratica
----------------	----------------------

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

Castelnuovo né Monti, 15/05/2024

Prof.



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



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente:

Classe: V[^] Serale Enogastronomia

Anno scolastico: 2023 -2024

Libro di testo: Dispense e appunti. Non si sono utilizzati libri di testo. Riferimento DeaScuola – 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	Abilità	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 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n.4 <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le 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"> • Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici; • Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese; • Comprendere le nuove tendenze del turismo; • Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del Turismo; • Distinguere le diverse fonti del diritto; • Utilizzare statistiche ed effettuare calcoli per analizzare le componenti del mercato turistico 	<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

<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 dell'innovazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n.3 <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n.8 <p>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..</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali; ● Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa; ● Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza; ● Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare; ● Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore ● Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità. 	<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 ● 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
---	---	---	--

			<p>qualità dei prodotti agro-alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <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> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n.9 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n.8 <p>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..</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing; ● Distinguere micro marketing e macro marketing; ● Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato; ● Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing; ● Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita di un prodotto; ● Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione; ● Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici; ● Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali 	<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 <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 dell'innovazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n.9 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza n. 10 <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo di gestione; ● Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio; ● Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa ristorativa e compilare il prospetto su dati semplificati; ● Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa; ● Redigere il business plan di un'impresa ristorativa a dati semplificati 	<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:</p> <p>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
---	---	--	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SUGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI:

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15 Maggio 2024.

Il docente:



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

PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Docente:

Classe: 5[^] SERALE

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: Non viene utilizzato un libro di testo, ma sono forniti schemi, mappe concettuali, riassunti, appunti consegnati alla studentessa.

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		Abilità	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</p>		<p>Identificare le principali figure professionali presenti in ambito sociale e socio-sanitario, riconoscendone i compiti specifici</p> <p>Valutare la responsabilità professionale ed etica dell'operatore socio-sanitario</p> <p>Riconoscere gli eventuali rischi che corre l'operatore socio-sanitario nell'esercizio della sua professione</p> <p>Applicare le principali tecniche di comunicazione in ambito socio-sanitario</p> <p>Riconoscere le principali tappe per realizzare un piano di</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</p>	<p>UDA 1:</p> <p>La figura professionale dell'operatore socio-sanitario</p>

<p>persone e gruppi attraverso l'utilizzo di sistemi di relazione adeguati</p> <p>Gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente e dei suoi familiari 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>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone</p>		<p>intervento individualizzato</p> <p>Identificare gli elementi e le fasi di elaborazione di un intervento personalizzato nei confronti di un minore vittima di maltrattamento</p> <p>Riconoscere i principali elementi che contraddistinguono il gioco e il disegno nei bambini maltrattati</p> <p>Riconoscere gli elementi che permettono di diagnosticare una situazione di rischio per il minore e di intervenire in modo preventivo</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di comunità, riconoscendone le specifiche funzioni</p> <p>Realizzare un piano di intervento</p>	<p>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>2. Gli strumenti e le abilità dell'operatore socio-sanitario</p>	
---	--	--	---	--

<p>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 e informali</p> <p>Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento</p>		<p>individualizzato per un minore in situazione di disagio</p>		
---	--	--	--	--

<p>delle più comuni attività quotidiane</p> <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 		<p>Identificare gli elementi e le fasi di elaborazione di un intervento personalizzato nei confronti di un minore vittima di maltrattamento</p> <p>Riconoscere i principali elementi che contraddistinguono il gioco e il disegno nei bambini maltrattati</p> <p>Riconoscere gli elementi che permettono di diagnosticare una situazione di rischio per il minore e di intervenire in modo preventivo</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di comunità, riconoscendone le specifiche funzioni</p> <p>Realizzare un piano di intervento individualizzato per un minore in situazione di disagio</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</p>	<p>UDA 2:</p> <p>L'intervento sui minori e sui nuclei familiari</p>
---	--	---	--	--

			<p>situazione di disagio</p> <p>1. Le modalità di intervento sui minori vittime di maltrattamento</p> <p>2. Le modalità di intervento sui familiari maltrattanti</p> <p>3. I servizi a disposizione delle famiglie e dei minori</p> <p>4. Un intervento individualizzato per i minori in situazioni di disagio</p>	
		<p>Identificare gli elementi e le fasi di elaborazione di un intervento personalizzato nei confronti di soggetti con disabilità intellettiva</p>	<p>Le fasi dell'intervento su soggetti con disabilità intellettiva</p> <p>I possibili interventi sui comportamenti problema</p>	<p>UDA 3: L'intervento sulle persone con disabilità</p>

		<p>Riconoscere le principali implicazioni dei comportamenti problema</p> <p>Identificare gli interventi più appropriati per i soggetti che attuano comportamenti problema e per i loro familiari</p> <p>Individuare i principali servizi rivolti alle persone diversamente abili</p> <p>Realizzare un piano di intervento individualizzato per un soggetto diversamente abile</p> <p>Riconoscere gli effetti dei principali psicofarmaci, individuando il loro corretto utilizzo in relazione alla patologia da curare</p>	<p>I principali interventi sociali e servizi a disposizione dei soggetti diversamente abili</p> <p>Un piano di intervento per soggetti diversamente abili</p> <p>1. Le modalità di intervento sui “comportamenti problema”</p> <p>2. I servizi a disposizione delle persone con disabilità</p> <p>3. Un intervento individualizzato per sulle persone con disabilità</p> <p>I principali psicofarmaci e il loro utilizzo</p> <p>Gli elementi</p>	
--	--	--	---	--

		<p>Individuare gli elementi fondanti di una psicoterapia e le caratteristiche peculiari del colloquio clinico</p> <p>Riconoscere le tecniche e i metodi utilizzati dalle diverse psicoterapie in relazione all'orientamento psicologico di riferimento</p> <p>Acquisire consapevolezza del valore dell'arteterapia e della pet therapy, in particolare della musicoterapia e dell'ippoterapia</p> <p>Acquisire consapevolezza del modo in cui, nel corso della storia, è cambiata la considerazione della malattia mentale, fino alla promulgazione</p>	<p>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>UDA 4:</p> <p>L'intervento sulle persone con disagio psichico</p>
--	--	---	--	---

		<p>della legge n. 180 del 1978</p> <p>Individuare i principali servizi rivolti alle persone con disagio psichico</p> <p>Realizzare un piano di intervento individualizzato per un soggetto con disagio psichico</p>	<p>La legge quadro n. 180 del 1978</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</p> <p>2. La psicoterapia t1 • La scelta dello psicoterapeuta</p> <p>3. Le terapie alternative</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>Distinguere le caratteristiche dei diversi trattamenti per le demenze</p> <p>Individuare il trattamento più adeguato in relazione alle esigenze e ai bisogni dell'anziano malato</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali dei servizi rivolti agli anziani</p> <p>Realizzare un piano di intervento individualizzato per un anziano malato di demenza</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>I principali servizi residenziali e</p>	<p>UDA 5:</p> <p>L'intervento sugli anziani</p>

			<p>semi-residenziali per anziani</p> <p>L'hospice</p> <p>Il rapporto tra i servizi e i familiari degli anziani</p> <p>Un piano di intervento per anziani affetti da demenza</p> <p>1. Le terapie per contrastare le demenze senili</p> <p>2. I servizi a disposizione degli anziani</p> <p>3. Un intervento individualizzato per gli anziani affetti da demenza</p>	<p>UDA 6:</p> <p>La famiglia e le sue difficoltà</p>
--	--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le condizioni e le dinamiche che caratterizzano una famiglia multiproblematica • Cogliere le difficoltà psicologiche dei membri che appartengono a una famiglia multiproblematica o che vivono situazioni difficili • Individuare gli eventi critici che possono minare l'equilibrio di una famiglia e comprenderne gli aspetti più difficili da accettare • Riconoscere il carico emotivo di chi accudisce un familiare non 	<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 • I sentimenti e le difficoltà di 	
--	--	---	---	--

		<p>autonomo a causa dell'età, di una disabilità o di una malattia</p>	<p>adattamento che si accompagnano alla migrazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La figura del caregiver . La famiglia multiproblematica <p>2. Le situazioni che possono destabilizzare la famiglia</p>	
		<p>Distinguere i diversi tipi di farmaci utilizzati nella cura della dipendenza e i loro principali effetti</p> <p>Individuare i principali servizi rivolti ai soggetti dipendenti</p> <p>Realizzare un piano di intervento</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>UDA 7:</p> <p>L'intervento sui soggetti dipendenti</p>

		<p>individualizzato per un soggetto dipendente</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>2. I servizi a disposizione dei soggetti dipendenti</p> <p>3. Un intervento individualizzato per i soggetti dipendenti</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> • Proporre azioni utili a promuovere pari opportunità di lavoro, di accesso alle cure, di istruzione, educazione e formazione • Individuare i bisogni e le problematiche 	<p>Bisogni e problematiche specifiche dei soggetti in condizioni svantaggiate.</p>	<p>UDA 8:</p> <p>L'intervento su donne vittime di violenza</p>

		specifiche del minore, dell'anziano, delle persone con disabilità, con disagio psichico, dei nuclei familiari, degli immigrati e di particolari categorie svantaggiate • Identificare gli elementi caratterizzanti i progetti d'integrazione sociale	Una panoramica della violenza di genere. Le difficoltà di interrompere una relazione violenta. Servizi a disposizione delle donne vittime di violenza.	
--	--	---	--	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	2
II° Pentamestre	5

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2024.

Il docente:



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

Risultati di apprendimento

IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA

Docente:

Classe: 5^Aserale

Anno scolastico: 2023/2024

Libro di testo: non si sono utilizzati libri, ma per ogni argomento trattato, sono stati forniti dal docente vari materiali di studio (mappe, schemi, riassunti, ppt) resi disponibili per gli studenti su classroom.

Possibile riferimento rimane il testo di R.Tortora

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

RISULTATI DEGLI INTERVENTI

Competenza di riferimento dell'indirizzo	Abilità	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>-Saper riconoscere i bisogni socio sanitari degli utenti.</p> <p>-Saper riconoscere le problematiche legate all'invecchiamento.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche di alcune problematiche specifiche dell'anziano, del minore e del disabile.</p>	<p>1) PRINCIPALI BISOGNI DELL'UTENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisogni primari e secondari. - Analisi dei bisogni. - I bisogni socio sanitari degli utenti (concetto di autosufficienza). <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 (angina pectoris e infarto del miocardio); vasculopatie cerebrali (ictus e TIA); malattie osteo articolari (osteoporosi, artrite, artrosi); diabete mellito; demenze (Alzheimer e la MID); Morbo di Parkinson; incontinenza urinaria e fecale; sindrome da allettamento; piaghe da decubito. -Le caratteristiche dell'anziano fragile. <p>3) LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE E MALATTIE DEL MINORE E DEL DISABILE</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'accrescimento e lo sviluppo del bambino. 	<p>UDA 1:</p> <p>I bisogni e le principali problematiche sanitarie specifiche del minore, dell'anziano e del disabile.</p>

	<p>-Saper riconoscere i fattori eziologici delle malattie che portano a disabilità.</p>	<p>-Fattori e parametri di accrescimento.</p> <p>-Concetto di menomazione, disabilità e handicap.</p> <p>-Definizione, caratteristiche e classificazione delle disabilità.</p> <p>-Fattori eziologici di disabilità nell'anziano e nell'età evolutiva (insorgenza in epoca prenatale, perinatale e postnatale).</p> <p>-Le malattie genetiche: definizione e suddivisione (da mutazione genica, da mutazione cromosomica e da mutazione genomica); la trisomia 21 e la distrofia muscolare di Duchenne.</p> <p>- Altre malattie causa di disabilità: malattia emolitica del neonato, sindrome feto-alcolica, ipotiroidismo congenito.</p> <p>-Neuropsichiatria infantile: epilessia, paralisi cerebrali infantili e autismo.</p> <p>- Indagini diagnostiche prenatali: amniocentesi, funicolocentesi, villocentesi, tritest, bitest, translucenza nucale).</p> <p>- Indagini neonatali: punteggio di Apgar e screening neonatale.</p> <p>4) IL DISAGIO PSICHICO: Caratteristiche distintive tra nevrosi, psicosi; la depressione.</p>	
--	---	--	--

<p>- Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali;</p> <p>- 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;</p> <p>- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati;</p>	<p>-Saper identificare elementi e fasi della progettazione e gestione di un piano di intervento.</p> <p>-Saper scegliere gli interventi più appropriati ai bisogni individuali e saper identificare i metodi per la rilevazione delle informazioni.</p> <p>-Saper Individuare l'apporto da fornire alla elaborazione di progetti in ambito sociale e piani assistenziali individualizzati.</p>	<p>ELABORAZIONE DI PROGETTI DI INTERVENTO RIVOLTI AD ANZIANI, MINORI E DISABILI</p> <p>- Fasi, indicatori, gestione di un processo di intervento sociosanitario.</p> <p>-Interventi appropriati ai bisogni individuali (equipe multidisciplinare).</p> <p>-il percorso assistenziale sociosanitario, l'unità di valutazione multidimensionale, il PAI.</p> <p>-Rilevazione dei bisogni e lo stato di salute di anziani e disabili : le scale di valutazione (ADL, IADL, Karnofsky,Barthel, MMSE,GEFI).</p> <p>-Prevenzione terziaria: Il percorso riabilitativo (caratteristiche, obiettivi, fasi); le principali terapie riabilitative .</p> <p>-Interventi di assistenza e strumenti riabilitativi specifici per le patologie invalidanti dell'anziano : interventi per demenze, la ROT, la terapia occupazionale, gli interventi per Parkinson e osteoporosi).</p> <p>- Assistenza, abilitazioni, riabilitazioni nel bambino diversamente abile.</p> <p>- Interventi per PCI ed epilessie.</p>	<p>UDA 2:</p> <p>Principali modalità e procedure di intervento su bambini, anziani e disabili</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>-Saper riconoscere gli ambiti di intervento, i soggetti che erogano i servizi e le loro competenze.</p> <p>-Saper riconoscere caratteristiche, condizioni e principi di fondo del lavoro sociosanitario.</p>	<p>ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SOCIALI E SANITARI</p> <p>- Il S.S.N.; i LEA;</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, il dipartimento di salute mentale ed i relativi servizi, il Ser D.</p> <p>-La rete dei servizi formali e informali.</p> <p>-Metodologia del lavoro sociale e sanitario: Il colloquio, l'anamnesi e la comunicazione nella relazione di aiuto.</p>	<p>UDA 3:</p> <p>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>-Saper riconoscere le competenze, ambiti di intervento e la responsabilità professionale ed etica dei diversi ruoli professionali.</p>	<p>QUALIFICHE, COMPETENZE DELLE FIGURE PROFESSIONALI</p> <p>-Principali figure professionali che operano nei servizi sociosanitari e rispettivi ambiti di intervento: fisiatra,geriatra, medico di base,assistente sociale,oss, infermiere, fisioterapista, ostetrica,nutrizionista ,</p>	<p>UDA 4:</p> <p>Le figure professionali che operano nei servizi sociosanitari</p>

		dietologo, dietista, psicologo, educatore professionale, logopedista, psichiatra.	
--	--	--	--

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SULLE COMPETENZE SVILUPPATE NELLA CLASSE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA:

Tipologia delle prove di verifica:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Prove strutturate e semistrutturate
- Simulazioni e studi di casi

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	4

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

Castelnovo né Monti, 15 maggio 2024.

La docente:



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



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E TECNICA AMM.VA PER I SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Docente:

Classe: V[^] socio sanitario serale

Anno scolastico: 2023 -2024

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	Abilità	Conoscenze e contenuti	UDA
<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare ed accedere alla normativa in materia di lavoro. ● Individuare i problemi attinenti 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"> ● Individuare caratteristiche e dinamiche del mercato del lavoro; ● Conoscere le procedure utilizzate nel reclutamento delle risorse umane; ● Riconoscere le varie tipologie di lavoro subordinato; ● Indicare obblighi contabili relativi al personale 	<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 attinenti 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"> ● Riconoscere le funzioni di un sistema di protezione sociale; ● Indicare le caratteristiche degli strumenti di protezione sociale, delle varie forme previdenziali e assistenziali; 	<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"> ● Individuare le caratteristiche del settore socio-sanitario; ● Individuare le caratteristiche organizzative delle aziende socio sanitarie; ● Applicare gli strumenti che consentono di valutare l'andamento della gestione delle aziende socio sanitarie ● Risolvere i problemi concreti dell'utente garantendo la qualità del servizio; ● Utilizzare e trattare i dati relativi alle proprie attività professionali con la dovuta riservatezza ed eticità; 	<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>
---	--	--	---

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SUGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI:

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI NELLA DISCIPLINA

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15/05/2024

Il docente:



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



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE DI MATERIA

DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA

Docente:

Classe: 5 Serale – Indirizzo Sociosanitario

Anno scolastico: 2023 -2024

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 1-2 e 3

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Competenza di area generale/Competenze di indirizzo	Abilità	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"> ✓ Individuare azioni utili ad assicurare il rispetto dei diritti e doveri delle persone ✓ Individuare il collegamento tra i bisogni dei soggetti fragili e i relativi servizi socio-sanitari e assistenziali ✓ Indicare le varie opportunità di fruizione dei servizi presenti sul territorio ✓ Comprendere il ruolo di ciascun operatore nell'ambito dell'equipe multidisciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> ● La tutela della famiglia <ul style="list-style-type: none"> I modelli familiari I vincoli familiari Il Mediatore familiare ● La tutela dei minori <ul style="list-style-type: none"> La capacità genitoriale ed il tutore Affidamento Adozione ● La tutela degli anziani <ul style="list-style-type: none"> L'Amministratore di sostegno ● Il supporto nella vita a domicilio <ul style="list-style-type: none"> L'assistenza domiciliare integrata socio-sanitaria L'accoglimento all'esterno del domicilio: <ul style="list-style-type: none"> Centri diurni Case di riposo RSA ● La tutela delle persone con disagio psichico <ul style="list-style-type: none"> Il TSO Le reti sociali formali ed informali 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Proporre azioni utili a promuovere pari opportunità di lavoro, di accesso alle cure, di istruzione, educazione e formazione • Individuare i propri diritti e doveri nei diversi contesti di vita/lavoro 	<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> <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"> ● Distinguere gli obblighi contrattuali da quelli etici e morali attinenti alle professioni di aiuto ● Collegare azioni e comportamenti alle conseguenze giuridiche in termini di responsabilità civile, penale e disciplinare ● Comprendere come il SSN realizzi il principio costituzionale di tutela della salute in ambito nazionale ed europeo 	<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 (cenni) ● L'autorizzazione ● L'accreditamento ● Gli accordi contrattuali ● La tutela della salute ● 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>
---	---	--	---

GIUDIZIO SINTETICO GLOBALE SUGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Tipologia delle prove di verifica:

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

N° prove di verifica

I° Trimestre	3
II° Pentamestre	3

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

Castelnovo né Monti, 15/05/2024

Il docente:



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 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.
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 Italiano e confronto con il contesto Europeo	Le Istituzioni della Repubblica Francese ed un 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	FIRMA
Italiano e storia		
Matematica		
Lingua Inglese		
Lingua Francese		
Psicologia generale ed applicata		
Diritto e legislazione socio-sanitaria		
Tecnica amministrativa ed economia sociale		
Igiene e cultura medico-sanitaria		
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva		
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina		
Laboratorio di servizi enogastr. settore sala e vendita		
Scienze e cultura dell'alimentazione		