



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Corsi diurni e istruzione per adulti

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



ALLEGATO SCHEDE MATERIE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024

Indirizzo di studio: CLASSE ARTICOLATA_MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA; SERVIZI PER LA SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE; ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Classe e sezione: 5 SER_ISTRUZIONE PER ADULTI

AREA GENERALE.....	3
Disciplina: ITALIANO	3
DISCIPLINA: STORIA	6
DISCIPLINA: MATEMATICA	9
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	12
SERVIZI SOCIO SANITARI.....	15
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE.....	16
DISCIPLINA: DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA.....	20
DISCIPLINA: TECNICA AMMINISTRATIVA E ECONOMIA SOCIALE	26
DISCIPLINA: IGIENE E CULTURA MEDICA	32
DISCIPLINA: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	34
ENOGASTRONOMIA – CURVATURA CUCINA.....	37
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE.....	37
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	41
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	45
DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA	48
DISCIPLINA: SALA E VENDITA	51
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA – CURVATURA MECCANICA.....	53
DISCIPLINA: TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE.....	54
DISCIPLINA: TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	57
DISCIPLINA: LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	59
DISCIPLINA: TECNOLOGIE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	61

AREA GENERALE

Classe: 5ª SER - ARTICOLATA

DISCIPLINA: ITALIANO

Docente: Albisani Ruggero

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Marta Sambugar, Gabriella Salà, *Letteratura Aperta*. Il testo è da ritenersi adottato dal solo docente.

A. COMPETENZE:

Sapere comunicare in modo fluido, chiaro ed incisivo, con lessico ricco e specifico, sapere adottare, con prontezza e competenza, strategie e procedure congruenti alla soluzione dei problemi pratici, sapere utilizzare in modo efficace le competenze acquisite in specifici contesti lavorativi. Essere in grado di utilizzare quanto appreso in modo autonomo e personale.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA: FONDAMENTALI RELATIVE ALL'ORGANIZZAZIONE LOGICO-SINTATTICA DELLA FRASE SEMPLICE, ALLE PARTI DEL DISCORSO E AI PRINCIPALI CONNETTIVI.

- Partecipa a scambi comunicativi con compagni e insegnanti rispettando il turno e formulando messaggi chiari e pertinenti, in un registro il più possibile adeguato alla situazione
- comprende testi di tipo diverso ascoltati, per scopi funzionali, di intrattenimento e/o svago, di studio e ne individua il senso globale e/o le informazioni principali
- legge e comprende testi di vario tipo, ne individua il senso globale e le informazioni principali
- utilizza abilità funzionali allo studio: individua nei testi scritti informazioni utili per l'apprendimento di un argomento dato e le mette in relazione; le sintetizza, in funzione anche dell'esposizione orale;
- acquisisce un primo nucleo di terminologia specifica legge testi di vario genere, facenti parte della letteratura per l'infanzia, sia a alta voce, sia in lettura silenziosa e autonoma
- scrive testi corretti nell'ortografia, chiari e coerenti, legati all'esperienza e alle diverse occasioni di scrittura che la scuola offre;
- rielabora testi parafrasandoli, completandoli, trasformandoli;
- capisce e utilizza i più frequenti termini specifici legati alle discipline di studio;
- riflette sui testi propri e altrui per cogliere regolarità morfosintattiche e caratteristiche del lessico;
- padroneggia e applica in situazioni diverse le conoscenze

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Il raggiungimento degli obbiettivi minimi si può considerare soddisfacente per la totalità della classe, sebbene due alunni con BES linguistico (Cekaj e Besard) presentino ancora alla fine dell'anno difficoltà nella comprensione della lingua scritta e nella produzione nonché carenze nella conoscenza e nell'utilizzo corretto dei termini specifici legati alle discipline di studio. Il resto della classe è da considerarsi ad un livello omogeneo con alcuni alunni che si distinguono nella produzione scritta per capacità di rielaborazione e interpretazione.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM, fotocopie, power point, presentazioni, letture in classe, immagini, materiali didattici condivisi dal docente sul registro elettronico.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

N. verifiche svolte: 3 a cui vanno aggiunte 2 simulazioni di prima prova per un totale di 5 prove scritte. Quanto alle tipologie le tracce proposte erano inerenti alla tipologia A, B e C.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Giovanni Verga
- Il decadentismo
- Giovanni Pascoli
- Gabriele D'Annunzio
- Le avanguardie letterarie del '900 - Espressionismo, Futurismo, Dadaismo, Surrealismo
- Il Surrealismo. Guillaume Apollinaire
- Il romanzo della crisi in Italia e in Europa
- Il crepuscolarismo

- Italo Svevo
- Luigi Pirandello
- Giuseppe Ungaretti
- Italo Calvino

H. UDA PROPOSTE

La classe ha partecipato all'UDA di Educazione Civica con i suddetti argomenti per la materia in questione:

- Costituzionalismo nell'800
- La costituzione del '48

DISCIPLINA: STORIA

Docente: Albisani Ruggero

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Testo adottato: Montanari Massimo, *Le chiavi del tempo*, vol. 2 e 3, Il testo è da ritenersi adottato dal solo docente.

A. COMPETENZE

Conoscere i diritti e i doveri del cittadino, quali sono quelli sanciti dalla Costituzione Italiana. Comunicare in lingua italiana in modo efficace per comprendere messaggi e per rappresentare eventi, fenomeni, principi. Distinguere tra fatti e opinioni. Acquisire e interpretare informazioni Collaborare e partecipare in assetto di gruppo. Individuare collegamenti e relazioni fra avvenimenti del passato e del presente. Proporre soluzioni in riferimento a problematiche di attualità nazionali e internazionali. Realizzare progetti a partire da un compito affidatogli.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Analizzare il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Individuare la trama implicita ed esplicita di ogni evento umano onde capirne la genesi e misurarne l'attualità.
- Utilizzare conoscenze e competenze acquisite nel corso degli studi per orientarsi nella molteplicità delle informazioni e per leggere il presente.
- Adoperare concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico – culturali.
- Adoperare gli strumenti culturali e concettuali, approntati dalla storiografia per individuare e descrivere persistenze e mutamenti, continuità, cesure, rivoluzioni, restaurazioni, decadenza, progresso, struttura, congiuntura, cicli, tendenza, evento, conflitto, trasformazione, crisi.
- Ripercorrere, nello svolgersi di processi e fatti esemplari, le interazioni tra i soggetti, riconoscere gli interessi in campo, le determinazioni istituzionali, gli intrecci politici, sociali, culturali, religiosi, economici, di genere e ambientali.
- Operare sugli elementi fondamentali che danno conto della complessità dell'epoca studiata, saperli interpretare criticamente e collegare con opportune determinazioni fattuali.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Ogni alunno, con le dovute differenze, ha imparato ad usare correttamente il linguaggio specifico della disciplina; orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai tipi di società, alle diverse epoche storiche; ordinare e organizzare i contenuti in quadri organici spaziando tra periodi differenti; fornire un semplice giudizio critico su fenomeni e processi di cambiamento nella società e nei rapporti politici tra le nazioni; cogliere le problematiche specifiche relative agli eventi che hanno caratterizzato l'epoca moderna e contemporanea fino ai nostri giorni.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM, fotocopie, power point, presentazioni, letture in classe, immagini, materiali didattici condivisi dal docente sul registro elettronico.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Verifica orale – n. verifiche svolte: 3

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Prima guerra d'indipendenza
- Seconda guerra d'indipendenza
- Giuseppe Garibaldi e l'impresa dei mille
- L'unità d'Italia
- Innovazioni tecnologiche e scoperte alla fine dell' 800
- La seconda rivoluzione industriale
- Guerre tra Prussia e Austria
- Cambiamenti nella società alla fine dell'800

- Guerre negli Stati Uniti. Assolutismo e liberalismo a metà ottocento
- L'Europa alla fine del '900 e agli inizi dell' '800: imperialismo, spartizione dell'Africa e trattato di Berlino del 1884
- Colonialismo e Imperialismo in Asia e in America Latina
- La rivolta della fame, moti di Milano del 1898, l'assassinio di Umberto I e la figura di Gaetano Bresci
- La "belle époque"
- La "questione d'Oriente" e la debolezza dell'impero Ottomano, prima e seconda guerra balcanica, colonialismo giapponese e americano
- Prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- La Russia di Stalin
- I regimi totalitari europei
- La crisi del 1929
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda

H. UDA PROPOSTE

La classe ha partecipato all'UDA di Educazione Civica con i suddetti argomenti per la materia in questione:

- Leggi fascistissime, leggi razziali
- l'Italia Repubblicana

DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Daniela Morandi

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Nessuno

A. COMPETENZE

Premessa

Questo è il terzo anno di un corso professionale di istruzione degli adulti, a tre indirizzi (socio-sanitario, enogastronomico e manutentivo), dove il gruppo classe si presenta in modo molto disomogeneo, per attitudine, impegno, conoscenze pregresse e percorsi personali.

Questa situazione ha portato a decidere di privilegiare le competenze di carattere generale, invece di quelle più specifiche di calcolo (che rischiavano di risultare troppo complesse per una parte della classe e comunque troppo meccaniche e avulse da qualsiasi contesto reale, riducendosi a mero esercizio di stile, per la maggioranza degli studenti).

La matematica nel reale: analisi delle strutture alla base dei modelli della realtà e del peso delle ipotesi sui modelli; analisi delle rappresentazioni grafiche dei fenomeni e relative deduzioni/scelte

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Individuazione e analisi dei modelli matematici: struttura, ipotesi alla base, punti di forza e di debolezza
- Esame delle caratteristiche e delle strutture dei modelli riconducibili a funzioni, principalmente lineari, con eventuali vincoli rappresentati da equazioni e disequazioni.
- Individuazione delle caratteristiche di un fenomeno dalla lettura dei dati relativi rappresentati mediante grafici.
- Utilizzo di una forma espressiva corretta e adeguata (nella terminologia e nella simbologia specifica, ma anche nell'utilizzo di strumenti informatici e di calcolo inclusi)

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Premessa

- Il corso di matematica fa parte delle materie comuni alle tre articolazioni, anche se in realtà la parte di manutenzione avrebbe necessitato di un approccio diverso, rispetto a enogastronomia e assistenza sociale.
- La classe ha avuto diversi inserimenti nel corso del quinto anno; questo ha inciso profondamente sulla disomogeneità complessiva degli allievi, anche in considerazione del livello di partenza di una buona parte di loro (gravi e diffuse lacune, sia nel calcolo algebrico elementare, sia nell'approccio operativo, sia nel metodo di studio, sia nel linguaggio tecnico)
- La materia è stata presentata e affrontata cercando di bilanciare la necessità di fornire alcune conoscenze di base e i tempi (limitati di fatto a poco più di un pentamestre, vista la nomina della docente a ottobre inoltrato) per poterle gestire e utilizzare.

Per questa ragione è stata fatta una scelta precisa: proporre un'analisi qualitativa delle rappresentazioni grafiche dei fenomeni (nel caso di grafici funzioni senza nemmeno parlare di limiti e derivate) e studiare la modellizzazione matematica della realtà (limitando l'applicazione a semplici esercizi relativi a problemi di Ricerca Operativa, con modelli lineari).

Lo scopo è stato quello di privilegiare l'analisi descrittiva di alcuni modelli, ragionando sul loro valore e sulle loro caratteristiche e sull'influenza che hanno nelle decisioni (oltre a offrire un panorama delle applicazioni "reali" della disciplina).

I modelli delle epidemie sono stati affrontati ovviamente solo a livello descrittivo, per l'influenza che hanno avuto nelle nostre vite negli ultimi quattro anni.

Alla luce di quanto sopra è facile capire come la classe abbia risposto in modo molto disomogeneo alle tematiche proposte.

Una precisazione doverosa: gli obiettivi indicati nel paragrafo precedente sono indubbiamente di ampio e alto respiro, per definirli "conseguiti" a livello base, si intende la capacità degli allievi di riuscire a orientarsi (riconoscere la tipologia e riuscire ad esprimere un'idea di algoritmo risolutivo), in situazioni analoghe (molto simili) a quelle precedentemente studiate o esaminate in classe.

In tutte e tre le articolazioni sono ravvisabili i livelli seguenti:

- Una parte degli allievi ha mostrato buone capacità di ragionamento e osservazione, unite a diligenza nello studio e costanza nell'esercizio
- Una parte ha evidenziato più difficoltà nel ragionamento, muovendosi a fatica sia tra gli esercizi di tipo classico, come impostazione e risoluzione di semplici equazioni, -anche, a volte, per lacune pregresse nel calcolo- e deduzioni delle caratteristiche di un fenomeno dalla rappresentazione grafica del relativo andamento
- Una parte infine ha incontrato significative difficoltà sia nello svolgimento del calcolo sia nell'esame di situazioni problematiche (come alcuni temi di Ricerca Operativa), evidenziando criticità nella decodifica di consegne e informazioni, non essendo adeguatamente supportata dallo studio e dalla frequenza (in alcuni casi anche a causa di evidenti problemi con la lingua italiana).
- Un'ultima parte, infine, ha lavorato in modo discontinuo, con elevato numero di assenze e verifiche e consegne spesso mancanti e una preparazione, di conseguenza, assolutamente lacunosa e inadeguata

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata	<input type="checkbox"/> Interventi esperti
<input type="checkbox"/> Lezione interattiva	<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera	<input type="checkbox"/> Laboratori
<input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video	<input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede	<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona	<input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona	<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

1. Appunti
2. Calcolatrice scientifica e strumenti da disegno
3. Pc, tablet e smartphone

F.TIPOLOGIA ADOTTATA E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- Scritte teoriche (esposizione degli argomenti trattati, relazioni ...)
- Scritte pratiche esercizi di calcolo; impostazione e risoluzione di problemi, relazioni su Ricerca Operativa o modelli matematici e dati)
- Orali: domande teoriche, esercizi in presenza con commento.
- Colloquio a partire da uno spunto grafico, relativo ai modelli studiati.

G.MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

1. RECUPERO INIZIALE: le funzioni elementari e le loro caratteristiche (funzioni algebriche razionali di primo grado; lettura delle caratteristiche di una funzione dal grafico: dominio, codominio, punti di intersezione con gli assi; punti estremanti e natura, immagini di valori assegnati; intervalli di crescita e positività).
2. Modelli matematici: caratteristiche generale del modello e del modello simbolico
3. Ricerca Operativa: caratteristiche generali e significato di modello (limiti e pregi); problemi di scelta in condizioni di certezza: funzione utile, ricavo, costi (nel modello lineare); funzioni domanda e offerta con modelli lineari; problemi di scelta tra più alternative; le scorte; i problemi di trasporto e il metodo di Houthakker e lo stepping stone; problemi in condizioni di incertezza: scelta tra più alternative e il criterio del valore medio;
4. P.E.R.T.
5. Elementi di matematica attuariale: le funzioni biometriche, probabilità di vita e morte; le tavole ISTAT; i contratti di assicurazione: figure coinvolte, il ramo vita (assicurazioni di vita, morte e miste; le rendite pensionistiche)
6. Le epidemie: SIR: ipotesi alla base del modello compartimentale; rappresentazione grafica della soluzione; effetti sul modello base dell'alleggerimento delle ipotesi (SIRS, SEIR, SIR con correttori demografici); il coefficiente R_0 ; equilibrio endemico e immunità di gregge.

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Docente: prof.ssa Capocotta Cristiana

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: I testi sottostanti si ritengono adottati solo ed esclusivamente dal docente, che dai testi sottostanti ha elaborato il contenuto delle lezioni e fornito, qualora richiesto, materiale agli studenti.

SAS: A Caring Society

SEN: Mastering Cooking and Service

SMAN: IMech

A. COMPETENZE

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare e produrre testi multimediali

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Perfezionamento della lingua come mezzo di interazione con ambienti e persone straniere e specialmente come strumento di lavoro: comprensione di testi/manuali tecnico/scientifici di carattere specialistico, produzione scritta di relazioni, riassunti ed esercizi di rielaborazione testuale.
- Ampliamento del lessico e degli argomenti relativi sia alla microlingua sia alla cultura e civiltà dei paesi di lingua inglese.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

PREMESSA: come già detto la classe è articolata e l'inglese è la lingua presente in tutte e tre le articolazioni. In tutte le articolazioni l'inserimento della docente è nuovo. Seguiranno quindi brevi presentazioni delle singole classi e conseguente livello di raggiungimento degli obiettivi.

SAS: la classe conta 11 studenti, dei quali solo i $\frac{3}{4}$ risultano attualmente frequentanti. Di questi $\frac{3}{4}$ la maggior parte risulta molto più che sufficiente nel raggiungimento degli obiettivi; una minima parte (1-2) alunni, risultano lievemente più in difficoltà, ma in ogni caso il raggiungimento degli obiettivi può considerarsi sufficiente.

SEN: la classe conta 6 studenti dei quali 4 non italo-foni (una madrelingua inglese). In tutta la classe il raggiungimento degli obiettivi risulta più che sufficiente.

SMAN: la classe conta a registro 6 studenti, uno dei quali non ha praticamente mai frequentato. Degli altri 5, si evidenzia uno studente particolarmente in difficoltà, che ha un raggiungimento degli obiettivi appena sufficiente. Gli altri, molto meglio: il raggiungimento degli obiettivi è da considerarsi buono e molto buono (per un caso).

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Per lo svolgimento delle lezioni frontali e interattive in classe, sono stati utilizzati i libri di testo nelle loro versioni digitali (con proiezione alla LIM) e cartacee (alcuni studenti hanno i testi, non tutti).

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Sono state svolte verifiche sia scritte che orali: i compiti scritti sono stati comprensioni del testo; le verifiche orali, libera esposizione di testi argomentativi in microlingua.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

SAS: The human mind → mental illnesses: depression, bipolar disorder, schizophrenia, dissociative identity disorder, obsessive compulsive personality disorder, paranoid personality disorder, panic disorder, eating disorders

Families and children → becoming parents: pre-conception health, genetic counselling, pregnancy, breastfeeding

From adulthood to older age → elderly care: social care for the elderly, different types of accommodation; elderly illnesses

Social and sanitary issues → welfare; social security in Italy; healthcare systems in Italy vs UK vs USA; childcare system in Italy

SEN: At the bar → types of bar; bar staff; glassware; equipment

Beverages → wine, beer, spirits, liqueurs, cocktails

Cooking techniques → molecular gastronomy

The Art of Service → wine serving

Diet and Nutrition → other types of diet; alternative diets; religious dietary choices; special diets for food allergies and intolerances

UK and USA → British and American cuisines: traditions, festivities and traditional recipes

SMAN: Automation → the basics of automation; industrial automation; CNC machines; the 3D printing revolution

Control System → how automation works; the basis of PLC; sensors and actuators

Robotics → the basics of robotics; industrial robots; the robotic arm

Industry 4.0 → the basics of industry 4.0 and IOT; industry 4.0 in Italy and abroad

H. UDA PROPOSTE

La classe nella totalità (5SER) ha svolto una macro UDA di Educazione Civica, all'interno della quale erano previste ore di inglese; segue quadro orario e argomenti svolti. Quanto alla materia, si è scelto di lavorare per moduli, per praticità e perché la frequenza altalenante degli studenti poteva compromettere lo svolgimento delle UDA.

SAS: Eat well, Feel Well; healthy eating and how to read food labels.

SEN: the Mediterranean Diet.

SMAN: Renewable Energy Sources.

SERVIZI SOCIO SANITARI

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Docente: RENZO MASINI

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: P. Revellino - G. Schinardi, E. Tellier , Enfants. ados, adultes Vol. U, Clitt Editore. Il libro di testo è da ritenersi utilizzato solo dal docente.

A. COMPETENZE**B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

Gli obiettivi specifici della disciplina in termini di competenze, supportate dal possesso di specifiche abilità e conoscenze, sono stati i seguenti:

COMPETENZA	OBIETTIVI	
	ABILITA'	CONOSCENZE
Consolidamento delle abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti. Potenziamento ed approfondimento della formazione linguistica settoriale. Conseguimento di una autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza media secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea. (Livello raggiunto B1 verso il B2)	Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua di settore medico sanitario ed essere in grado di conoscere e parlare delle diverse malattie legate alla disabilità o all'invecchiamento. Essere in grado di saper spiegare cause, sintomi, fasi e rimedi di una malattia o sostenere un dialogo dal medico.	Conoscere le parti del corpo umano e il suo funzionamento. Conoscere lo scheletro, gli organi e i vari sistemi del corpo umano. Conoscere le malattie legate all'invecchiamento in particolare il Parkinson et l'Alzheimer Conoscere i vari tipi di disabilità con particolare attenzione all'autismo e alla sindrome di Down. Conoscere le strutture di accoglienza per le persone anziane e le differenze che intercorrono tra Italia e Francia. Conoscere i disturbi specifici di apprendimento.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi proposti possono ritenersi raggiunti, in grado diverso per ogni studente. L'utilizzo di supporti multimediali e la continua sollecitazione in lingua straniera da parte del docente hanno permesso ad alcuni studenti di raggiungere più velocemente gli obiettivi previsti per quanto

concerne la competenza di comprensione e produzione orale. Tuttavia, per alcuni di loro, permangono ancora delle difficoltà di esposizione orale e soprattutto scritta.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità
sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
- Altro (specificare):

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Fotocopie di parti del Libro di testo cartaceo (non in dotazione degli allievi), dispense a cura del docente, lavagna interattiva, supporti multimediali audio e video, slides Power Point, blog di proprietà del docente: www.professoredifrancese.com

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Trimestre: 3 prove tra scritti e orali

Pentamestre: 4 prove tra scritte e orali.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Grammaire	<ul style="list-style-type: none"> • Phonétique française. • Les verbes du premier et du deuxième groupe. • Les verbes les plus fréquents du troisième groupe. • Les articles définis, indéfinis, contractés et les articles partitifs. • Les phrases négatives et les phrases interrogatives. Les mots interrogatifs, • Le féminin et le pluriel, l • Les adjectifs possessifs • L'adverbe molto, • i verbi riflessivi e impersonali • L'impératif, • les pronoms sujets • Les pronoms relatifs. • Le passé composé et l'accord du participe passé avec avoir et avec être.
-----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • L'imparfait. • Le futur et le conditionnel.
--	--

Modulo 1 - Le corps humain et son fonctionnement	<p>Le corps humain</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le corps humain (extérieur) • Les organes principaux • Le squelette • Les muscles: le coeur • Les systèmes du corps humain: respiratoire, digestif, circulatoire, musculaire et squelettique <p>Décrire un malaise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les maladies • Les symptômes • Les remèdes et les traitements à suivre. <p>Savoir faire: dialogue chez le médecin</p>
--	---

Modulo 2 - Le handicap	<p>Le handicap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes typologies de handicap • L'autisme • La syndrome de Down • Les troubles de l'apprentissage <p>Savoir faire: savoir parler en public d'une maladie invalidante</p>
------------------------	---

MODULO 3	<p>Les maladies des personnes âgées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Vieillissement
----------	---

Modulo 4 - Les personnes âgées	<ul style="list-style-type: none">• Les pathologies des personnes âgées• La maladie de Parkinson• La maladie d'Alzheimer• Les établissements pour les personnes âgées <p>Savoir faire: savoir écrire un texte informatif sur les pathologies liées au vieillissement</p>
--------------------------------	---

H. UDA PROPOSTE

L'articolazione ha svolto un'UDA multi disciplinare; della materia in oggetto è stato svolto il seguente argomento:

EDUCAZIONE CIVICA	Santé et bien-être <ul style="list-style-type: none">• La pyramide alimentaire
-------------------	--

DISCIPLINA: DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA

Docente: Claudio Rigacci

N. ore settimanali: 2

Testi utilizzati:

- Razzoli M., Messori M. "Percorsi di diritto e legislazione socio-sanitaria" edizioni Clitt
- Rossodivita R., Gigante I., Pappalepore V. "Persone, diritti e aziende nel sociale" voll. 1, 2 e 3 – edizioni Pearson

A. COMPETENZE

- Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali e socio-educativi, rivolti a soggetti con disagio psico-sociale e in situazioni di svantaggio
- Promuovere, favorire e attuare le politiche di inclusione e integrazione sociale nella scuola e nel mondo del lavoro
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi e lavorativi
- Realizzare azioni a sostegno e a tutela della persona, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita
- Collaborare all'attuazione di programmi di assistenza e prevenzione
- Promuovere il rispetto e la tutela dei diritti della persona, sia nel rapporto con la pubblica amministrazione che nell'ambito del trattamento dei dati personali
- Collaborare nella gestione di attività anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali
- Gestire azioni di informazione e di orientamento all'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione dei servizi pubblici e di pubblica utilità presenti sul territorio
- Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali, ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi, utilizzando adeguati strumenti informativi

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Il corso del quinto anno per l'indirizzo servizi socio-sanitari è strutturato per fornire un quadro su vari aspetti attinenti al lavoro negli ambienti socio-sanitari, al fine di dotare gli studenti di strumenti e conoscenze di base per svolgere la loro attività futura in modo professionale sia come singoli operatori che come soggetti in grado di cooperare con altre figure all'organizzazione e la gestione dei servizi socio-sanitari in contesti multi professionali.

Tre sono state le tematiche principali sviluppate nell'ambito della disciplina: 1) l'integrazione sociale, scolastica e lavorativa di soggetti in situazioni di svantaggio; 2) i rapporti tra cittadino e Pubblica amministrazione; 3) la responsabilità dell'operatore socio-sanitario sotto il profilo giuridico e etico-professionale e la qualità dei servizi nella gestione dei servizi di pubblica utilità.

Relativamente alle tre tematiche sopra gli obiettivi, in base alle competenze che si intende sviluppare, sono rispettivamente di:

- i. dotare delle conoscenze nell'ambito della gestione dei servizi sociali integrati, ai fini di supportare e aiutare i soggetti in situazioni di svantaggio nella fruizione dei servizi e nella realizzazione dei propri diritti;
- ii. far conoscere agli studenti l'organizzazione, l'articolazione, le funzioni della Pubblica amministrazioni e i diritti e gli obblighi dei cittadini nei rapporti con la Pubblica amministrazione, inclusi gli strumenti a disposizione per la tutela dei diritti in materia di ricorsi amministrativi;
- iii. dotare delle conoscenze per quel che attiene i diritti degli utenti, la deontologia professionale, la responsabilità degli operatori, la qualità nei servizi socio-sanitari.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi fissati sono stati in generale raggiunti con risultati soddisfacenti e in alcuni casi più che soddisfacenti in relazione alle UDA A) e B). Al momento della redazione del presente documento non era stata completata la trattazione dell'UDA C) che sarà completata nel mese di maggio. La classe nel complesso ha dimostrato un buon livello di partecipazione, frequentando le lezioni con una certa costanza e coinvolgimento, nonché dimostrando un buon livello di responsabilizzazione rispetto agli impegni assunti. Per alcuni la frequenza è stata scarsa o nulla e questo non ha consentito il necessario approfondimento di alcuni argomenti o la loro trattazione, nonché il pieno conseguimento degli obiettivi programmati. Dal punto di vista ambientale, la classe ha tenuto un comportamento eccellente improntato in generale al rispetto dei compagni, alla solidarietà e alla cooperazione.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Dispense a cura del docente, libro di testo, LIM, computer, rete internet, fotocopie

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Verifiche orali e/o somministrazione di test a risposta chiusa: 6 (di cui 3 nel pentamestre)*

*l'ultima verifica si svolgerà entro il mese di maggio, nel conteggio è inclusa la somministrazione di un test per quanto riguarda la parte di educazione civica

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Al momento della redazione del presente documento erano stati svolti o erano in corso di svolgimento i seguenti argomenti:

- L'INTEGRAZIONE SOCIALE, SCOLASTICA E LAVORATIVA
- IL CITTADINO E LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
- COLLABORARE NELLE RETI FORMALI E INFORMALI: LE RESPONSABILITA' SOTTO IL PROFILO GIURIDICO E ETICO-PROFESSIONALE
- GLI ATTI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E LA TUTELA DEL CITTADINO (modulo svolto per Educazione civica)

H.UDA PROPOSTE

UDA DISCIPLINARI (Titolo)	Competenze	Obiettivi (abilità e conoscenze)	Ore
A) L'INTEGRAZIONE SOCIALE, SCOLASTICA E LAVORATIVA	<p>Promuovere, favorire e attuare le politiche di inclusione e integrazione sociale nella scuola e nel mondo del lavoro</p> <p>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali e socio-educativi, rivolti a soggetti con disagio psico-sociale e in situazioni di svantaggio</p> <p>Realizzare azioni a sostegno e a tutela della persona, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita</p> <p>Gestire azioni di informazione e di orientamento all'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione dei servizi pubblici e di</p>	<p>Area tematica: IL SISTEMA SOCIO-ASSISTENZIALE</p> <p>Abilità:</p> <p>Ricerca le fonti normative riferite agli ambiti dell'assistenza</p> <p>Ricerca le informazioni per accedere ai servizi di assistenza</p> <p>Distinguere le reti formali da quelle informali</p> <p>Comprendere la funzione della rete come elemento di realizzazione della sussidiarietà orizzontale</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Il sistema integrato dei servizi sociali</p>	14

	pubblica utilità presenti sul territorio	Le reti L'integrazione scolastica e lavorativa dei soggetti con disabilità	
B) IL CITTADINO E LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	<p>Realizzare azioni a sostegno e a tutela della persona, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita</p> <p>Collaborare all'attuazione di programmi di assistenza e prevenzione</p> <p>Promuovere il rispetto e la tutela dei diritti della persona, sia nel rapporto con la pubblica amministrazione che nell'ambito del trattamento dei dati personali</p> <p>Gestire azioni di informazione e di orientamento all'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione dei servizi pubblici e di pubblica utilità presenti sul territorio</p>	<p>Area tematica: LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE</p> <p>Abilità:</p> <p>Individuare i principi costituzionali alla base della funzione amministrativa</p> <p>Riconoscere i soggetti Pubblica amministrazione diretta e indiretta, centrale e periferica</p> <p>Comprendere gli strumenti di accesso e di tutela del cittadino nei confronti della Pubblica amministrazione</p> <p>Individuare la peculiarità del rapporto di pubblico impiego e gli specifici obblighi del pubblico dipendente</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Funzione della Pubblica amministrazione</p> <p>Organizzazione della Pubblica amministrazione</p> <p>Gli enti pubblici territoriali</p> <p>Gli atti della Pubblica amministrazione e la tutela del cittadino</p>	32

<p>C)</p> <p>COLLABORARE NELLE RETI FORMALI E INFORMALI: LE RESPONSABILITA' SOTTO IL PROFILO GIURIDICO E ETICO-PROFESSIONALE</p>	<p>Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi e lavorativi</p> <p>Realizzare azioni a sostegno e a tutela della persona, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita</p> <p>Collaborare all'attuazione di programmi di assistenza e prevenzione</p> <p>Promuovere il rispetto e la tutela dei diritti della persona, sia nel rapporto con la pubblica amministrazione che nell'ambito del trattamento dei dati personali</p> <p>Collaborare nella gestione di attività anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali</p> <p>Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali, ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi, utilizzando adeguati strumenti informativi</p>	<p>Area tematica: DEONTOLOGIA PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY</p> <p>Abilità:</p> <p>Distinguere gli obblighi contrattuali da quelli etici e morali attinenti alle professioni di aiuto</p> <p>Collegare azioni e comportamenti alle conseguenze giuridiche in termini di responsabilità civile, penale e disciplinare</p> <p>Cogliere le finalità della normativa in relazione alla tutela della privacy</p> <p>Comprendere il ruolo dei soggetti del trattamento dati</p> <p>Individuare gli strumenti di tutela in relazione alle diverse fattispecie di violazione dei dati</p> <p>Conoscenze:</p> <p>I diritti della personalità</p> <p>La deontologia professionale</p> <p>La responsabilità degli operatori socio-sanitari</p> <p>Il trattamento dei dati personali</p> <p>Area tematica: LA QUALITA' NEI SERVIZI SOCIO-SANITARI</p> <p>Abilità:</p> <p>Riconoscere le diverse prestazioni a favore dell'utenza</p>	<p>20</p>
--	--	---	-----------

		<p>dell'intero sistema di protezione sociale</p> <p>Collegare i livelli essenziali ai principi del sistema integrato degli interventi e servizi sociali</p> <p>Comprendere come il Servizio sanitario nazionale realizzi il principio costituzionale di tutela della salute</p> <p>Riconoscere gli elementi di qualità dei servizi per orientare la persona alla loro fruizione attraverso la Carta dei servizi</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Il diritto alla protezione sociale</p> <p>I livelli essenziali delle prestazioni sociali</p> <p>La Carta dei servizi e i diritti del cittadino/utente</p> <p>I sistemi di qualità in generale e nei servizi socio-sanitari</p>	
--	--	--	--

Al momento della redazione del presente documento erano state svolte le UDA **A e B**, mentre era in corso di completamento l'UDA **C**.

DISCIPLINA: TECNICA AMMINISTRATIVA E ECONOMIA SOCIALE

Docente: Claudio Rigacci

N. ore settimanali: 2

Testi utilizzati: Rossodivita R., Gigante I., Pappalepore V. "Persone, diritti e aziende nel sociale" voll. 1, 2 e 3 – edizioni Pearson

A. COMPETENZE

- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi
- collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi socio-sanitari; partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro multi professionali in diversi contesti lavorativi
- sapersi orientare nella normativa in materia di lavoro e di previdenza
- gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente per facilitare la fruizione dei servizi pubblici e privati
- raccogliere, conservare, elaborare, trasmettere dati relativi alle attività professionali utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti e degli strumenti utilizzati
- realizzare in collaborazione con altre figure professionali azioni di sostegno e a tutela delle persone con fragilità per favorirne l'integrazione e migliorare la loro qualità di vita

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Il corso del quinto anno per l'indirizzo servizi socio-sanitari è strutturato per fornire un quadro su vari aspetti attinenti al lavoro negli ambienti socio-sanitari, al fine di dotare gli studenti di strumenti e conoscenze di base per svolgere la loro attività futura in modo professionale sia come singoli operatori che come soggetti in grado di cooperare con altre figure all'organizzazione e la gestione dei servizi socio-sanitari in contesti multi professionali.

Tre sono i temi principali del corso: 1) il lavoro, nei suoi aspetti contrattuali, retributivi, previdenziali; 2) il lavoro nel sociale e la sicurezza nei luoghi di lavoro; 3) la deontologia professionale e la qualità nel lavoro nei servizi sociali.

Relativamente alle tre tematiche sopra gli obiettivi, in base alle competenze che si intende sviluppare, sono rispettivamente di:

- iv. far conoscere diritti e obblighi delle parti relativamente alle tipologie di contratti



- ricorrenti contestualizzandoli nel sistema normativo vigente, nonché altri aspetti che riguardano la protezione sociale e la retribuzione dei lavoratori;
- v. fornire un quadro sulle caratteristiche delle varie e specifiche figure professionali richieste nei servizi alla persona e sui percorsi di istruzione da seguire per accedere alle varie professioni. E inoltre fornire un quadro normativo rispetto alla tutela della sicurezza, dell'ambiente e della salute nei luoghi di lavoro;
 - vi. dotare delle conoscenze per quel che attiene la deontologia professionale, la responsabilità degli operatori, la qualità nei servizi socio-sanitari.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi fissati sono stati in generale raggiunti con risultati soddisfacenti e in alcuni casi più che soddisfacenti in relazione alle UDA A), B), C). Al momento della redazione del presente documento non era stata completata la trattazione dell' UDA D) che sarà completata nel mese di maggio. La classe nel complesso ha dimostrato un buon livello di partecipazione, frequentando le lezioni con una certa costanza e coinvolgimento, nonché un buon livello di responsabilizzazione rispetto agli impegni assunti. Per alcuni la frequenza è stata scarsa o nulla e questo non ha consentito il necessario approfondimento di alcuni argomenti o la loro trattazione, nonché il pieno conseguimento degli obiettivi programmati. Dal punto di vista ambientale, la classe ha tenuto un comportamento eccellente improntato in generale al rispetto dei compagni, alla solidarietà e alla cooperazione.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Dispense a cura del docente, libro di testo, LIM, computer, rete internet, fotocopie

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Verifiche scritte: 3 (di cui 2 nel pentamestre)

Verifiche orali: 3 (di cui 2 nel pentamestre)*

*la 3° verifica si svolgerà entro il mese di maggio

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI



Al momento della redazione del presente documento erano stati svolti i seguenti argomenti:

- Il sistema economico e i suoi settori
- La forma giuridica delle imprese profit e non profit
- Sistema previdenziale e assistenziale in Italia
- I contratti di lavoro e la gestione del personale
- L'affidamento dei servizi di utilità pubblica nel settore sociale
- La collaborazione nelle reti formali e informali
- La qualità dei servizi

H.UDA PROPOSTE

UDA DISCIPLINARI (Titolo)	Competenze	Obiettivi (abilità e conoscenze)	Ore
B) DAI BISOGNI AI SERVIZI	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi	Area tematica: IL SISTEMA ECONOMICO E I SUOI SETTORI (richiamo argomenti precedenti) Abilità: Cogliere l'importanza dell'economia sociale e delle iniziative imprenditoriali fondate sui suoi valori. Realizzare sinergie tra l'utenza e gli attori dell'economia sociale Conoscenze: Bisogni umani, bisogni economici, beni e servizi L'attività economica I soggetti economici L'attività d'impresa I servizi socio-sanitari	4
B) IL SISTEMA AZIENDA	collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;	Area tematica: L'IMPRENDITORE E LE SOCIETA' Abilità: Saper distinguere le diverse tipologie di imprese	16

	<p>individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>	<p>Individuare i diversi livelli di responsabilità</p> <p>Conoscenze:</p> <p>L'imprenditore</p> <p>I diversi modelli di società di persone e di capitali</p> <p>Le società mutualistiche</p>	
<p>C) IL LAVORO</p>	<p>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi socio-sanitari; partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro multi professionali in diversi contesti lavorativi</p> <p>Sapersi orientare nella normativa in materia di lavoro e di previdenza</p>	<p>Area tematica: IL SISTEMA PREVIDENZIALE A TUTELA DEL LAVORATORE</p> <p>Abilità:</p> <p>Valutare le tipologie di enti previdenziali e assistenziali e le loro finalità.</p> <p>Conoscenze:</p> <p>La previdenza sociale e i soggetti del rapporto previdenziale</p> <p>Le competenze dell'Inps</p> <p>Le competenze dell'Inail</p> <p>Area tematica: LE COMPETENZE ASSISTENZIALI A CARICO DELL'INPS</p> <p>Abilità:</p> <p>Valutare le tipologie di enti previdenziali e assistenziali e le loro finalità.</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Prestazioni previdenziali</p> <p>Il sostegno al reddito</p> <p>Gli ammortizzatori sociali</p> <p>Area tematica: IL RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO</p> <p>Abilità:</p>	<p>32</p>

		<p>Individuare i propri diritti e doveri nei vari contesti di vita e lavoro</p> <p>Raffrontare tipologie diverse dei rapporti di lavoro.</p> <p>Conoscenze: Il rapporto di lavoro Diritti e obblighi delle parti L'interruzione del rapporto</p> <p>Area tematica: LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE</p> <p>Abilità: Analizzare i documenti relativi all'amministrazione del personale. Capire e redigere un semplice foglio paga</p> <p>Conoscenze: Gli elementi della retribuzione L'organizzazione del personale</p>	
<p>D)</p> <p>LE AZIENDE DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO</p>	<p>Gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente per facilitare la fruizione dei servizi pubblici e privati</p> <p>Raccogliere, conservare, elaborare, trasmettere dati relativi alle attività professionali utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti e degli strumenti utilizzati</p> <p>Realizzare in collaborazione con altre figure professionali azioni di sostegno e a tutela delle persone con fragilità per</p>	<p>Area tematica: ORGANIZZAZIONE E QUALITA' NEI SERVIZI SOCIO-SANITARI</p> <p>Abilità: agire nel contesto di riferimento per risolvere i problemi concreti del cittadino, garantendo la qualità del servizio. utilizzare e trattare i dati relativi alle proprie attività professionali con la dovuta riservatezza ed eticità; indicare le varie opportunità di fruizione dei servizi sul territorio; identificare gli elementi caratterizzanti i progetti d'integrazione sociale; collegare compiti e responsabilità in</p>	16

	favorirne l'integrazione e migliorare la loro qualità di vita	materia di sicurezza; riconoscere azioni coerenti con la sostenibilità ambientale e economica Conoscenze: La gestione integrata dei servizi L'accreditamento Criteri per la fruizione dei servizi Il sistema di qualità	
--	---	---	--

Al momento della redazione del presente documento erano state svolte le UDA **A, B e C**, mentre era in corso di completamento l'UDA **D**.

DISCIPLINA: IGIENE E CULTURA MEDICA

Docente: PULITI ELISA

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: il docente non ha previsto un libro di testo, ma fornisce il materiale presentato a lezione tramite la piattaforma di istituto.

A. COMPETENZE

La classe ha acquisito le competenze necessarie ad identificare i principali bisogni socio sanitari e socio assistenziali sia individuali che collettivi; è in grado di definire le tappe di una valutazione multidisciplinare e collaborare nella realizzazione di un progetto/piano di intervento adeguato. La maggior parte della classe è in grado di identificare le principali patologie correlate alla senescenza, le malattie cronico degenerative, le malattie autoimmuni e genetiche, oltre a saper riconoscere le principali cause di disabilità e i segnali di disagio ad esse connesse.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Conoscenza del sistema sanitario, dei servizi e figure professionali inerenti
- Saper riconoscere, analizzare e valutare i bisogni dell'utente e della collettività; i concetti di autosufficienza e non autosufficienza
- Saper collaborare nella stesura di un piano di valutazione e di intervento in relazione alla condizione socio sanitaria e socio assistenziale del paziente.
- Conoscere i processi fisiologici dell'invecchiamento e le patologie correlate.
- Riconoscere le diverse tipologie di disabilità e i segnali di disagio per identificare le strategie di intervento adeguate
- Conoscere le basi dell'eziologia e della fisiopatologia delle principali malattie cronico degenerative, genetiche e autoimmuni
- Conoscere le basi dell'educazione alla salute, le tipologie di prevenzione e le principali problematiche sociali

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

L'intera classe ha raggiunto gli obiettivi minimi di apprendimento previsti dall'insegnamento; una parte della classe ha mostrato particolare interesse e ha permesso di approfondire alcuni aspetti della disciplina.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| x Lezione frontale | x Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| X Lezione interattiva | x Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| x Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |

- Attività DAD modalità asincrona Attività DAD modalità sincrona Lavoro individuale
- Altro (specificare):

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

È stato preparato e fornito dalla docente il materiale di studio, con integrazione di ulteriori risorse digitali e cartacee. È stata inoltre utilizzata la lavagna LIM e altre risorse video per analizzare e approfondire alcuni aspetti della disciplina.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Durante l'anno scolastico sono state svolte cinque verifiche scritte; due con sia domande chiuse che aperte, due casi studio e una verifica con sole domande aperte. Sono state inoltre effettuate due valutazioni orali.

Nella media del voto sono state inoltre valutate le due simulazioni di seconda prova della maturità.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

1. Bisogni dell'individuo e della collettività: servizi socio sanitari e assistenziali. L'organizzazione del servizio sanitario nazionale e le principali figure professionali
2. L'anziano e la senescenza: patologie correlate, servizi e assistenza
3. Le disabilità e i disturbi del comportamento
4. Le patologie cronico degenerative
5. Basi delle patologie autoimmuni e genetiche

H. UDA PROPOSTE

La classe ha svolto per educazione civica una macro UDA interdisciplinare.

Per quanto riguarda la disciplina di Igiene e Cultura Medica, sono stati svolti i seguenti argomenti:

- Le tipologie di dipendenze e il loro impatto
- Le leggi della disabilità: legge 104/92 e legge 68/99

DISCIPLINA: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Docente: Elisabetta Fanti

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: "Il Laboratorio della Psicologia Generale e Applicata" A. Como, E. Clemente, R. Danieli quinto anno degli Istituti Professionali indirizzo Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale.

A. COMPETENZE

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 e informali.

Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi/lavorativi.

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.

Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Abilità

Individuare l'apporto da fornire alla elaborazione di progetti in ambito sociale e piani individualizzati.

Proporre azioni utili a promuovere pari opportunità di lavoro, di accesso alle cure, di istruzione, educazione e formazione. Simulazione attività di gestione di un'azienda di servizi.

Applicare tecniche di mediazione comunicative. Individuare gli stili organizzativi e di leadership.

Individuare i propri doveri e diritti nei diversi contesti di vita/lavoro.

Individuare i bisogni e le problematiche 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.

Indicare proposte e iniziative per la predisposizione e attuazione del Piano Assistenziale Individualizzato.

Individuare le attività finalizzate alla promozione, conservazione e mantenimento delle capacità

della persona e di sostegno alla famiglia. Rilevare e registrare i parametri vitali.

Conoscenze

Forme e modalità di collaborazione nelle reti formali e informali. La progettazione nei servizi.

La gestione amministrativa e contabile delle risorse umane. Responsabilità civile di enti pubblici e privati.

Responsabilità civile e penale degli operatori dei servizi.

Gli stili organizzativi. Modalità di organizzazione e conduzione delle riunioni di lavoro. Tecniche di mediazione comunicative e di negoziazione. I contratti di lavoro: diritti e doveri degli operatori.

Orientamenti psicologici e psicoterapeutici e modalità d'intervento socio-assistenziale nei confronti di nuclei familiari, minori, anziani, persone con disabilità, con disagio psichico, immigrati e particolari categorie svantaggiate.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Il raggiungimento degli obiettivi è buono. Gran parte della classe ha dimostrato un buon livello di partecipazione e interesse.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sin-
crona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM, DISPENSE A CURA DEL DOCENTE

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Elaborati scritti su casi studio, verifiche orali e verifiche strutturate a scelta multipla, domande aperte. Per un totale di 8 verifiche.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

L'apporto della psicoanalisi

L'apporto della psicologia umanistica e della teoria sistemico-relazionale

La progettazione in ambito sociale e socio-sanitario

L'intervento sui minori maltrattati e sui famigliari maltrattanti

L'intervento sui soggetti disabili

L'intervento sui soggetti con disagio psichico

L'intervento sui soggetti anziani

L'intervento sui soggetti dipendenti

H. UDA PROPOSTE

La progettazione in ambito sociale e socio-sanitario

Gli interventi in ambito socio-sanitario

ENOGASTRONOMIA – CURVATURA CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Docente: RENZO MASINI

N. ore settimanali: 2

Testi adottati:

C. Duvallier - Sublime 2030: oenogastronomie et service, Vol. U. Eli editore. Il testo è da ritenersi adottato solo dal docente, al fine di preparare le lezioni.

A. COMPETENZE

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Gli obiettivi specifici della disciplina in termini di competenze, supportate dal possesso di specifiche abilità e conoscenze, sono stati i seguenti:

COMPETENZA	OBIETTIVI	
	ABILITA'	CONOSCENZE
Consolidamento delle abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti. Potenziamento ed approfondimento della formazione linguistica settoriale. Conseguimento di una autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza media secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea. (Livello raggiunto B1 verso il B2)	Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua di settore ed essere in grado di conoscere i principali piatti tipici francesi nonché i vini. Essere in grado di sapere la composizione dei vari alimenti per contrastare i diversi disturbi legati all'alimentazione. Saper sostenere un dialogo al ristorante: dalla prenotazione al conto.	Conoscere la gastronomia regionale francese. Conoscere la storia del vino e le regioni francesi in cui si producono. Conoscere le origini e la produzione dello Champagne. Conoscere le bevande francesi più celebri al mondo. Conoscere le buone pratiche alimentari e le differenti tipologie di dieta legate alla cultura di un paese. Conoscere le allergie e le intolleranze alimentari ed i vari regimi alimentari che possono contrastarli.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI



Gli obiettivi proposti possono ritenersi raggiunti, in grado diverso per ogni studente. L'utilizzo di supporti multimediali e la continua sollecitazione in lingua straniera da parte del docente hanno permesso ad alcuni studenti di raggiungere più velocemente gli obiettivi previsti per quanto concerne la competenza di comprensione e produzione orale. Tuttavia, per alcuni di loro, permangono ancora delle difficoltà di esposizione orale e soprattutto scritta.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità
sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Fotocopie di parti del Libro di testo cartaceo (non in dotazione degli allievi), dispense a cura del docente, lavagna interattiva, supporti multimediali audio e video, slides Power Point, blog di proprietà del docente: www.professoredifrancese.com

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Trimestre: 3 prove tra scritti e orali

Pentamestre: 4 prove tra scritte e orali.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Grammaire	<p>Phonétique française.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les verbes du premier et du deuxième groupe. • Les verbes les plus fréquents du troisième groupe. • Les articles définis, indéfinis, contractés et les articles partitifs. • Les phrases négatives et les phrases interrogatives. Les mots interrogatifs, • Le féminin et le pluriel, l • Les adjectifs possessifs • L'adverbe molto, • i verbi riflessivi e impersonali • L'impératif, • les pronoms sujets
-----------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms relatifs. • Le passé composé et l'accord du participe passé avec avoir et avec être. • L'imparfait. • Le futur et le conditionnel.
--	---

Modulo 1: Le monde de la Restauration	<p>Au restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • La brigade de cuisine • La tenue vestimentaire • Lexique des aliments • Les différents menus • Dialogue au restaurant (réserver, commander, payer) <p>Savoir faire: réserver, commander et payer au restaurant</p>
---------------------------------------	---

Modulo 2: La cuisine et le menu	<p>La restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'équipement d'une cuisine • Les appareils et les ustensiles de cuisine • Les repas principaux des Français • La gastronomie régionale française • Les viandes • Les poissons, les coquillages et les crustacés • La volaille • Les légumes, les fromages et les fruits • Les aromates et les épices • Les cartes et les menus • Allergies et intolérances alimentaires <p>Savoir faire: créer une présentation de deux spécialités françaises (histoire du plat et recette)</p>
---------------------------------	---

	Les régimes alternatifs
--	-------------------------

<p>Modulo 3 - Les régimes alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le régime macrobiotique • Le régime végétarien • Le régime végétalien • Le régime crudivore • Le régime frutarien • Le régime dissocié <p>Les menus religieux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le régime des hindous • Le régime des bouddhistes • Le régime des musulmans • Le régime des juives <p>Savoir faire: Parler de la gastronomie d'un pays du monde francophone</p>
--	---

<p>Modulo 4: Les vins et les boissons</p>	<p>Les vins</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petite histoire du vin • Les régions viticoles françaises • La classification des vins • Décrire un vin • Le Champagne • Le Cidre • Les eaux-de-vie: Cognac et Armagnac <p>Savoir faire: Parler de l'histoire d'une maison de Champagne et de ses caractéristiques organoleptiques</p>
---	--

H. UDA PROPOSTE

<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Santé et bien-être</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pyramide alimentaire
--------------------------	---

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Claudio Rigacci

N. ore settimanali: 3

Testo consigliato: S. Rascioni, F.Ferriello - "Gestire le imprese ricettive up" (enogastronomia-sala e vendita) vol. 3 - Tramontana

A. COMPETENZE

- Curare le fasi del ciclo del cliente; collaborare alla realizzazione di pacchetti di offerta turistica integrati con il contesto territoriale
- Utilizzare tecniche innovative e tradizionali per la commercializzazione di prodotti e servizi ristorativi; supportare la gestione e la pianificazione di processi di approvvigionamento e vendita; contribuire alle strategie di destination marketing
- Predisporre prodotti e servizi coerenti con le esigenze della clientela coerentemente con gli obiettivi economici; gestire tutte le fasi del ciclo cliente; supportare le attività di budgeting e reporting aziendale
- Applicare il sistema HACCP; gestire tutte le fasi del ciclo cliente
- Predisporre prodotti servizi e menù coerenti col contesto territoriale e le esigenze dei clienti

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Il corso del quinto anno per gli Istituti professionali con indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera (indirizzo enogastronomia) è incentrato su: la comprensione del mercato turistico; la conoscenza e l'applicazione al settore enogastronomico delle tecniche di marketing (strategico e operativo); la pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione dell'impresa; la normativa del settore turistico-ristorativo; le abitudini alimentari e l'economia del territorio. L'obiettivo della disciplina è quello di fornire allo studente una serie di conoscenze e tecniche per l'analisi del contesto ambientale micro e macro nel quale si trova ad operare l'impresa, e in particolare l'impresa ristorativa, al fine di consentire allo stesso, comprendendone la complessità, le variabili, gli aspetti normativi, le opportunità del territorio, anche relativamente alle produzioni e alle specificità locali, di sviluppare progetti (o comunque parteciparvi in modo attivo) per la creazione e la gestione d'impresa tramite l'applicazione di tecniche di marketing, l'utilizzo di strumenti per la pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione, e infine l'elaborazione di budget previsionali e di business plan.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi sono stati in parte raggiunti in relazione alle UDA A), B), C). Al momento della redazione del presente documento non erano state trattate le UDA D) e E) e difficilmente sarà possibile trattarle nel mese rimanente data la frequenza non proprio continua da parte della



classe. Parte della classe nel complesso ha dimostrato un buon livello di partecipazione, frequentando le lezioni con una certa costanza e coinvolgimento. Per il restante la frequenza è stata scarsa e questo non ha consentito il necessario approfondimento di alcuni argomenti o la loro trattazione, nonché il pieno conseguimento degli obiettivi programmati. In relazione ai risultati non interamente soddisfacenti tre fattori hanno contribuito a determinarli: la mancanza di basi solide sulla disciplina; la non sempre adeguata applicazione allo studio e al lavoro a casa; il poco tempo a disposizione per l'insegnante per richiamare e consolidare alcuni concetti, parole chiave, che dovevano appartenere al bagaglio di conoscenze dagli anni precedenti. Dal punto di vista ambientale, la classe ha tenuto un buon comportamento improntato in generale al rispetto dei compagni e alla solidarietà.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sin-
crona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Dispense a cura del docente, libro di testo, LIM , computer, rete internet, fotocopie

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Verifiche scritte: 4 (di cui 3 nel pentamestre)*

Verifiche orali: 3 (di cui 2 nel pentamestre).

* nel conteggio è inclusa la somministrazione di un test per quanto riguarda la parte di educazione civica

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Al momento della redazione del presente documento erano stati svolti i seguenti argomenti:

- Il mercato turistico
- Il marketing
- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
- Il lavoro nella Costituzione. Tipologie di contratti. Saper leggere una busta paga (per l'UDA di educazione civica)

H. UDA PROPOSTE



UDA	Competenze	Conoscenze	Abilità
Il mercato turistico (A)	Curare le fasi del ciclo del cliente; realizzare pacchetti di offerta turistica integrati con il contesto territoriale	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Analizzare il mercato, interpretarne le dinamiche, individuare la normativa di riferimento
Il marketing (B)	Utilizzare tecniche innovative e tradizionali per la commercializzazione di prodotti e servizi ristorativi; supportare la gestione e la pianificazione di processi di approvvigionamento e vendita; contribuire alle strategie di destination marketing	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
Pianificazione, programmazione e controllo di gestione (C)	Predisporre prodotti e servizi coerenti con le esigenze della clientela coerentemente con gli obiettivi economici; gestire tutte le fasi del ciclo cliente; supportare le attività di budgeting e reporting aziendale	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione, programmazione e controllo di gestione, business plan	Interpretare i dati contabili e redigere la contabilità aziendale del settore, individuare fasi e procedure per elaborazione business plan
La normativa del settore turistico-ricettivo (D)	Applicare il sistema HACCP; gestire tutte le fasi del ciclo cliente	Normativa relativa al settore turistico-ristorativo	Individuare e applicare la normativa di riferimento in merito creazione d'impresa, produzione e tracciabilità dei prodotti
Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (E)	Predisporre prodotti e servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze dei clienti	Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità e prodotti a km 0	Analizzare i fattori territoriali che incidono sulle abitudini alimentari,

			individuare i prodotti a km 0
--	--	--	----------------------------------

Al momento della redazione del presente documento erano state svolte le UDA **A, B e C.**

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Docente: MANNINO ALFIO MAURIZIO

N. ore settimanali: 2

Testo adottato:

“Scienza e cultura dell’alimentazione” per la classe quinta di *L. La Fauci, Markes Rizzoli Education*

A. COMPETENZE

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare
- Saper interpretare e redigere un piano HACCP
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
- Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe risulta costituita da 6 allievi di cui 5 frequentanti. Per quanto concerne gli obiettivi di apprendimento didattico riferiti ai singoli moduli affrontati, la classe ha maturato un livello di raggiungimento di questi ultimi molto eterogeneo. La disparità di apprendimento è essenzialmente dovuta al diverso livello di applicazione, studio ed impegno profuso dai singoli allievi, nonché dalle loro specifiche peculiarità.

Nel complesso gli allievi hanno mostrato durante l’anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo, ma solo una piccola parte ha partecipato all’attività di apprendimento in maniera continua. Si è cercato, durante il corso dell’anno scolastico, di motivare gli allievi ad un impegno sempre maggiore, di stimolarli ad uno studio individuale più approfondito e proficuo.

Quasi tutti gli studenti hanno aderito con le loro considerazioni e interventi al lavoro svolto in classe. Diverse sono state le assenze personali causate soprattutto dalla mancanza di impegno (in particolare nei giorni di verifiche scritte e/o orali).

Per la maggior parte della classe l'impegno e l'applicazione nello studio in classe e a casa è stato superficiale e discontinuo, solo per un piccolo gruppo è stato quasi costante durante l'anno scolastico, anche se in alcuni momenti dell'anno hanno mostrato poca volontà alle attività preposte.

Per quanto riguarda il livello di apprendimento e raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina è risultato essere disomogeneo; infatti si evidenzia che un allievo è stato fin dall'inizio coinvolto nell'attività didattica e impegnato nello studio a casa ed ha conseguito una preparazione idonea a sostenere le prove d'esame; il resto ha manifestato un impegno e coinvolgimento nell'attività didattica e nello studio a casa meno intenso e discontinuo, alcune carenze nelle conoscenze acquisite raggiungendo quindi una preparazione piuttosto superficiale, non completa e non sempre sicura nelle conoscenze acquisite. Tutti gli allievi comunque presentano delle difficoltà nell'esposizione sia scritta che orale.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input checked="" type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Sono stati seguiti i criteri stabiliti nella programmazione didattica educativa individuale di inizio anno. Nello specifico sono state utilizzate le seguenti risorse:

- LIM per proiettare appunti e schemi progettati dal docente;
- Appunti e schemi alla lavagna;
- Libro di testo;
- Condivisione di materiale multimediale attraverso il registro elettronico.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

In merito alle modalità e alla frequenza delle verifiche, tenendo presenti le indicazioni stabilite nei singoli dipartimenti disciplinari e coerentemente con quanto indicato nel PTOF, sono stati seguiti i criteri stabiliti nella programmazione didattica educativa del Consiglio di Classe. Sono state effettuate un congruo numero di verifiche scritte di tipologia strutturata e semi-strutturata o produzione di un testo con forma e modalità simile alla seconda prova dell'esame di Stato, opportunamente integrate con verifiche orali svolte in itinere. Le valutazioni prevalentemente di tipo sommativo,

sono state opportunamente integrate con la tipologia formativa, attraverso brevi interrogazioni o proposte riflessive indirizzate ai singoli allievi. Si è cercato di raccogliere opportuni feedback, al fine di apportare opportune integrazioni o modifiche alle metodologie didattiche adoperate.

Si sono adoperate valutazioni di tipo formativo utilizzando prove semi strutturate (domande aperte, domande a risposta multipla, domande vero o falso), produzione di elaborati con forma e modalità simili alle seconde prove dell'esame di Stato effettuate negli anni precedenti (comprensione di testi introduttivi, produzione di un testo per valutare conoscenze e competenze acquisite in ambito tecnico – professionale e brevi quesiti orali; si è cercato, quindi, di monitorare attentamente il livello di raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze previste per i moduli affrontati. In modo particolare, nel primo trimestre sono state svolte tre verifiche; nel successivo pentamestre allo stato attuale 3 verifiche e due simulazioni della seconda prova scritta dell'Esame di Stato

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

CONOSCENZE FONDAMENTALI DI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

- Principi nutritivi – macronutrienti e micronutrienti

CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

- Fattori tossici e contaminazione alimentare
- La contaminazione biologica

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP

- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo
- Sicurezza alimentare e sistema HACCP

PRINCIPI DI DIETETICA, MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO E DIETOTERAPIA

- Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento
- Le malattie del benessere
- Reazioni avverse agli alimenti

QUALITÀ, PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ, NUOVE TENDENZE DI FILIERA E ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE

- Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"
- Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"
- Nuovi prodotti alimentari
- Alimentazione, cultura e tradizioni religiose

DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Docente: Margheri Jacopo

N. ore settimanali: 4

Testo adottato: dispense e materiale fornito dal docente

A. COMPETENZE

- 1 - Conoscere le varie tipologie di ristorazione presenti nel territorio italiano.
- 2 - Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting.
- 3 - Conoscere tutte le tipologie di menù abbinando i criteri territoriali, le eccellenze italiane Stare al passo con la tecnologia.
- 4 - Conoscere gli usi e costumi delle regioni italiane conoscerne i prodotti tipici a marchio pat.
- 5 - Conoscere gli usi e costumi della cucina internazionale, carpirne le tecniche e valorizzare i prodotti.
- 6 - Applicare le giuste tecniche di lavorazione conoscendo, rispettando le credenze, usi e costumi di altre etnie.
- 7 - Applicare correttamente le tecniche di manipolazione delle derrate alimentari esaltando il valore delle eccellenze del territorio applicare le corrette normative HACCP.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Saper riconoscere le varie tipologie di ristorazione presenti nel territorio italiano;
- Saper creare un evento a tema utilizzando entrambe le tipologie di ristorazione;
- Saper creare un Menù sfruttando le eccellenze territoriali usufruendo anche della tecnologia;
- Saper manipolare le derrate alimentari creando e rivisitando piatti tipici regionali italiani;
- Saper utilizzare tecniche di lavorazione delle derrate alimentari ,saper ricreare i piatti tipici;
- Conoscere e integrare nel proprio bagaglio culturale i credi di altre religioni, saperli gestire nel rispetto di appartenenze etniche dell'integrazione globale;
- Conoscere le normative europee saperle applicare nel contesto lavorativo;
- Conoscere le tecniche di manipolazione delle derrate alimentari saper esaltare il valore delle eccellenze del territorio conoscere e applicare normative HACCP.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI



Gli obiettivi di apprendimento essenziali si possono ritenere complessivamente raggiunti e in grado diverso per ogni studente. In generale, permangono difficoltà a padroneggiare il lessico specifico e distinguere tra i vari acronimi delle denominazioni e dei prodotti tutelati più comuni.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM, dispense e altro materiale prodotto dal docente, materiale audiovisivo, risorse reperite dal web.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Le verifiche secondo le indicazioni del Dipartimento sono state svolte come segue:

- Nel trimestre, 2 verifiche scritte, 5 laboratori, 1 verifica orale
- Nel pentamestre, 1 verifica scritta, 5 laboratori e 1 verifiche orali.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Mod1- La ristorazione in Italia le varie forme di ristorazione

Mod 2- Catering e Banqueting simulazioni di eventi

Mod 3- Il Menù come creare in menù perfetto le varie tipologie di menù creazione di menù stagionali creazione di menù col QR CODE

Mod 4- La cucina regionale italiana conoscenza di almeno un piatto tipico per regione

Mod 5- La cucina internazionale approfondimento sulla cucina del centro sud-America, la cucina marocchina la cucina albanese la cucina irlandese

Mod 6- Le religioni in cucina

Mod 7- L'etichettatura dei prodotti alimentari

Attività laboratoriali: la panificazione, creazione di un piatto tipico x ogni regione italiana, creazione di piatti tipici internazionali la cucina flambè, creazione di un menù complesso con le eccedenze.

H. UDA PROPOSTE

Uda di Educazione Civica "SAI COSA MANGI E BEVI? : IGIENE E SICUREZZA IN CAMPO" (4 ore)

Temi/Moduli:



- Sviluppo sostenibile educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio Sostenibilità agroalimentare “SAI COSA MANGI E BEVI?” IGIENE E SICUREZZA IN CAMPO;

Competenze:

- Comprendere il concetto di rischio e saper individuare i principali fattori di rischio in campo agroalimentare Applicare le corrette tecniche per la preparazione di un menù a KMO.

Obiettivi (conoscenze e abilità):

- Tracciabilità e rintracciabilità: Saper tracciare e rintracciare un alimento Saper creare un menù ad impatto ambientale ridotto.

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

Docente: VERONICA PORCELLI

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Appunti specifici e schede consegnate dal docente

A. COMPETENZE

Avere una buona padronanza linguistica e di cultura generale; Conoscere e fidelizzare il cliente; Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio. Conoscere i piatti per un corretto abbinamento con i vini; Conoscere i principali marchi di qualità italiani; Conoscere le produzioni tipiche del territorio. Conoscenza delle principali aree di produzione e loro vini. Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Avere una buona padronanza del regolamento dei laboratori; Educazione, etica e comportamento; Redazione di menu e carta dei vini; Accoglienza vendita e gestione dei reclami. Caratteristiche merceologiche e peculiarità dei prodotti. Saper riconoscere i principali prodotti enogastronomici di riferimento e cenni nutrizionali. Conoscere la successione delle vivande e la grafica del menu; Conoscenza geografica del territorio; Conoscenza dei prodotti enogastronomici; Conoscere i principali prodotti enogastronomici di riferimento e caratteristiche organolettiche.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La maggior parte dei discenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati durante la programmazione iniziale; mentre alcuni alunni hanno avuto difficoltà nel raggiungimento. L'insegnante ha messo a disposizione qualsiasi strumento compensativo per il recupero e per favorire l'apprendimento di ciascun alunno.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
- Altro (specificare):

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM, materiale multimediale, schede di apprendimento, mappe concettuali, produzione di Power-Point.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Test strutturati e semi-strutturati. Verifiche orali e produzione di Power-Point.

Verifiche svolte nel trimestre: 2 scritti e 2 orali

Verifiche svolte nel pentamestre: 2 scritti, 2 orali e produzione di Power-Point.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

La comunicazione nell'azienda ristorativa, Prodotti tipici del territorio, Marchi di qualità, La produzione vitivinicola, criteri di abbinamento cibo-vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu offerto. I distillati e le acqueviti, lo Champagne.

H. UDA PROPOSTE

UDA ED. Civica

SALA-BAR E VENDITE PROF.SSA VERONICA PORCELLI	N. 2 ORE
METODOLOGIA	LEZIONE FRONTALE, SCHEDE, LAVORI DI GRUPPO E VISIONE DI ALCUNI VIDEO ON LINE.
ARGOMENTI	L'ETICHETTATURA
TIPOLOGIA DI VERIFICA	PROVA STRUTTURATA
STRUMENTI E ATTREZZATURE UTILIZZATE	SCHEDE E APPUNTI, VIDEO IN RETE E DISPENSE DATE DAL DOCENTE

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA – CURVATURA MECCANICA



DISCIPLINA: TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE

Docente: Ciscardi Emanuele Massimo

N. ore settimanali: 5

Testo adottato: Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione Edizione ROSSA Volume 2

A. COMPETENZE

Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici.

Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.

Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.

Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.

Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e di installazione.

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Conoscenze - I metodi tradizionali e innovativi di manutenzione. I principi, le tecniche e gli strumenti della telemanutenzione e della teleassistenza. Il lessico di settore, anche in lingua inglese. Le metodiche di ricerca e diagnostica dei guasti. I sistemi basati sulla conoscenza e sulla diagnosi multisensore. L'affidabilità del sistema di diagnosi. Le modalità di compilazione dei documenti di collaudo. Le modalità di compilazione dei documenti relativi alle normative nazionali ed europee di settore. La documentazione per la certificazione della qualità. L'analisi di Affidabilità, Disponibilità, Manutenibilità e Sicurezza. Gli elementi della contabilità generale e industriale. Il contratto di manutenzione e assistenza tecnica. Le linee guida del progetto di manutenzione. Le tecniche per la programmazione del progetto. Gli strumenti per il controllo temporale delle risorse e delle attività.

Abilità - Pianificare e controllare gli interventi di manutenzione. Utilizzare, nei contesti operativi, metodi e strumenti di diagnostica tipici delle attività manutentive di interesse. Ricercare e individuare guasti. Utilizzare, nei contesti operativi, metodi e strumenti di diagnostica tipici delle attività manutentive di interesse. Pianificare e controllare interventi di manutenzione. Applicare le procedure per il processo di certificazione di qualità. Valutare l'efficacia degli interventi di manutenzione. Stimare i costi del servizio di manutenzione. Analizzare i contratti di manutenzione.

Redigere preventivi e compilare un capitolato di manutenzione. Organizzare la logistica dei ricambi e delle scorte. Gestire la logistica degli interventi.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

SUFFICIENTE

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
- Altro (specificare): Lezione partecipata

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Vero/Falso, scelta multipla, di completamento, problemi. Per un totale di 6 verifiche.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Metodi di manutenzione.

Guasti.

Strumenti di diagnostica.

Documenti di manutenzione, di collaudo e di certificazione.

Costi e affidabilità.

Pert e Gantt.

H. UDA PROPOSTE

Programmazione per moduli:

Metodi di Manutenzione

Ricerca Guasti

Documentazione e Certificazione

Costi di Manutenzione

Progetto di Manutenzione



DISCIPLINA: TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI

Docente: Ciscardi Emanuele Massimo

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: TeknoMech Nuova Edizione Openschool

A. COMPETENZE

Interpretare le istruzioni contenute in un programma.

Redigere una scheda utensili con i parametri di taglio.

Elaborare manualmente programmi con il linguaggio ISO Standard.

Verificare la correttezza di lavorazioni eseguite con il CNC.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Conoscenze - Analizzare l'evoluzione storica dell'automazione. Descrivere il concetto di flessibilità delle lavorazioni. Definire le logiche di funzionamento dei sistemi automatici. Elencare i principi di funzionamento delle macchine a Controllo Numerico. Esporre gli elementi fondamentali di programmazione manuale.

Abilità - Effettuare lo zero macchina. Assegnare lo zero pezzo. Calcolare le coordinate dei punti di percorso delle lavorazioni. Utilizzare formule di trigonometria. Impostare un programma di lavorazione al controllo numerico. Utilizzare le funzioni di interpolazione lineare, circolare ed elicoidale. Effettuare la correzione raggio utensile. Programmare con l'utilizzo dei cicli fissi.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

SUFFICIENTE

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
- Altro (specificare): Lezione partecipata

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM



F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Vero/Falso, scelta multipla, di completamento, problemi. Per un totale di 5 verifiche.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Evoluzione storica dell'automazione industriale.

Elementi di robotica.

Macchine utensili a controllo numerico.

Trasduttori.

La matematica del Controllo Numerico.

Programmazione CNC per fresatrici e centri di lavoro.

Programmazione CNC per torni.

H. UDA PROPOSTE

Programmazione per moduli:

Automazione, Robotica e Controllo Numerico

DISCIPLINA: LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI

Docente: del Plato Vito

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: TEKNOMECH - Tecnologia Meccanica e Laboratori - di Caligaris - Fava - Tomasello
Ed. HOEPLI

A. COMPETENZE

Interpretare le istruzioni contenute in un programma.

Redigere una scheda utensili con i parametri di taglio.

Elaborare manualmente programmi con il linguaggio ISO Standard.

Verificare la correttezza di lavorazioni eseguite con il CNC.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Conoscenze - Analizzare l'evoluzione storica dell'automazione. Descrivere il concetto di flessibilità delle lavorazioni. Definire le logiche di funzionamento dei sistemi automatici. Elencare i principi di funzionamento delle macchine a Controllo Numerico. Esporre gli elementi fondamentali di programmazione manuale.

Abilità - Effettuare lo zero macchina. Assegnare lo zero pezzo. Calcolare le coordinate dei punti di percorso delle lavorazioni. Utilizzare formule di trigonometria. Impostare un programma di lavorazione al controllo numerico. Utilizzare le funzioni di interpolazione lineare, circolare ed elicoidale. Effettuare la correzione raggio utensile. Programmare con l'utilizzo dei cicli fissi.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

SUFFICIENTE

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

X	Lezione frontale	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata	<input type="checkbox"/>	Interventi esperti
<input type="checkbox"/>	Lezione interattiva	<input type="checkbox"/>	Discussione libera	X	Laboratori
X	Visione di materiale audio-video	<input type="checkbox"/>	Produzione schemi e schede	<input type="checkbox"/>	Lavoro di gruppo

- | | | |
|---|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | X Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): Lezione partecipata | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Lim - PC - Software

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Vero/Falso, scelta multipla, di completamento, disegni. Per un totale di 5 verifiche

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Macchine utensili

Lavorazioni meccaniche

La matematica del Controllo Numerico.

Linguaggio CNC ISO

Programmazione CNC per fresatrici.

Programmazione CNC per torni.

H. UDA PROPOSTE

Disegno tecnico con Autocad 2D e 3D. Realizzazione di disegni di parti meccaniche.

DISCIPLINA: TECNOLOGIE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE E APPLICAZIONI

Docente: Spagnoli Elisa, Antinolfi Giovanni

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: A. Gallotti, D. Tomassini, A. Rondinelli "Corso di Tecnologie Elettrico Elettroniche e Applicazioni" HOEPLI.

A. COMPETENZE

Le competenze raggiunte da ciascuno studente alla fine di questo anno scolastico sono: conoscere la differenza tra sistema trifase con carico stella e sistema con carico a triangolo, conoscere il principio di funzionamento di un motore asincrono, conoscere i vari tipi di sensori e saper risolverne un guasto.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

L'obiettivo della disciplina durante questo anno è stato quello di comprendere il sistema monofase e il sistema trifase per poter approfondire il sistema di distribuzione dell'energia elettrica e il funzionamento di alcuni motori elettrici, ampiamente utilizzati in campo industriale meccanico. Inoltre sono stati analizzati alcuni tipi di trasduttori, utili per le misure di velocità di rotazione dei motori. Le valutazioni sono state prevalentemente di tipo orale. Durante le esposizioni orali, fin dall'inizio dell'anno scolastico, i docenti hanno cercato di stimolare gli studenti a lavorare sul linguaggio, con particolare attenzione alla logica causa-effetto dei processi descritti, all'uso di termini tecnici e specifici e all'utilizzo di grafici per descrivere in modo sintetico ma efficace le relazioni tra le grandezze in gioco.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla totalità della classe anche se si è dovuto procedere molto lentamente e accompagnare lo studio individuale con molte ripetizioni degli argomenti in classe. Le lezioni si sono svolte sempre in un ambiente piacevole e dialogante: gli studenti sono spesso intervenuti nelle discussioni, hanno risposto con interesse alle varie sollecitazioni e saputo anche chiedere aiuto nelle difficoltà incontrate. L'esposizione orale rimane per alcuni un grosso scoglio, al punto che, se non aiutati con delle domande, esauriscono ben presto la loro autonomia nel discorso.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità
sincrona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |



E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Lezioni frontali dialogate con gli studenti, libro di testo e dispense aggiuntive scritte dalla docente, video e filmati.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Due verifiche formative per studente nel trimestre; 3 verifiche orali per studente nel pentamestre. Sono stati indagati aspetti specifici di asse stimolando lo studente ad evidenziare anche aspetti trasversali, relativi ad altre discipline tecniche o matematiche.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Risoluzione di circuiti elettrici in corrente continua

Risoluzione di circuiti elettrici in corrente continua

Sistema trifase di distribuzione dell'energia elettrica

Motore asincrono trifase

Sensori e trasduttori

H. UDA PROPOSTE

La classe ha svolto per educazione civica una macro UDA interdisciplinare. Il tema proposto per la disciplina è "la transizione ecologica: passaggio dalle fonti di energia tradizionale alle fonti di energia innovative rinnovabili: esposizione di un caso reale nel Mugello".