



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



ALLEGATI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025/2026

Indirizzo di studio: Classe articolata Indirizzo Socio sanitario (5 SAS), Enogastronomia (Cucina) (5 SEN), Manutenzione e Assistenza tecnica (Meccanica) (5 SMAN)

Classe e sezione: 5 SER

ALLEGATI

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo delle attività riconducibili alla Formazione Scuola Lavoro (allegato n.4)

MATERIALI

- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegati n.5).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegati n.6).

ALLEGATI RISERVATI

Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione:

- Schede BES-DSA



CLASSE: 5 SER

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Denominazione materia: Lingua e Letteratura Italiana

Docente: Marilei Alessandra

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: materiale didattico redatto dal docente e condiviso sul registro e/o distribuito in classe.

A. Competenze

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali
- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
- Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

Saper comprendere e analizzare un testo letterario (Otto-novecentesco), in poesia e in prosa; sapere redigere temi a carattere argomentativo, strutturando le esposizioni, scritte e orali, in modo logico e convincente, con uso lessicale specifico.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Ho preso in carico la 5SER unicamente in questo anno scolastico. Essa si presenta come un gruppo piuttosto eterogeneo, con situazioni e preparazioni differenziate. Nello specifico:





SAS: la classe è composta da nove studenti. La frequenza non è sempre regolare: alcuni studenti sono presenti con continuità, mentre altri hanno mostrato una frequenza piuttosto irregolare, soprattutto nella prima parte dell'anno. Per quanto riguarda gli obiettivi della disciplina, una parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti, accompagnati da una partecipazione attiva e costante. Un'altra parte, invece, ha evidenziato un impegno e un interesse meno continui, riuscendo comunque a conseguire un livello complessivamente sufficiente nel raggiungimento degli obiettivi.

SEN: la classe è composta da tre studenti. Anche se la frequenza nella prima parte dell'anno di uno studente è stata piuttosto irregolare, nella seconda parte del percorso formativo ha avuto un significativo cambio di rotta, mostrando impegno costante sia nella frequenza sia nello studio individuale. Il raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte della classe risulta soddisfacente, in qualche caso con punte di eccellenza.

SMAN: la classe è composta da sei studenti. Sebbene la maggioranza degli studenti frequenti in modo regolare, una stretta minoranza ha una frequenza più discontinua. Per quanto riguarda gli obiettivi della disciplina, una buona parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti, accompagnati da una partecipazione attiva e costante. Qualche studente, sebbene l'impegno mostrato, presenta fragilità sia nell'esposizione orale sia nella produzione scritta.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	☐	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, computer.

Durante le lezioni, inoltre, sono state utilizzate dispense elaborate dalla docente, fornite in formato cartaceo e digitale; a tutti gli studenti è stato rivolto l'invito a prendere appunti, nel rispetto delle possibilità individuali, affinché potessero disporre di un supporto utile per l'approfondimento e il ripasso autonomo.

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

La classe ha sostenuto prove sia scritte che orali. Nel corso dell'anno sono state somministrate verifiche scritte finalizzate ad accertare la conoscenza degli autori, del loro pensiero e della loro poetica, nonché il loro inquadramento all'interno delle rispettive correnti letterarie, insieme a prove strutturate sul modello della prima prova ministeriale: tipologia A (analisi del testo in prosa e in poesia), tipologia B (testo argomentativo), tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di



attualità). Le verifiche orali hanno richiesto agli studenti un'esposizione organica e consapevole delle conoscenze acquisite in ambito letterario.

Sono state svolte 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali a quadrimestre.

F. Macro-argomenti svolti

Argomenti svolti al 15/05/2026:

- **Giacomo Leopardi:** la vita; il pensiero e la poetica; opere principali: i *Canti*; lettura e commento de *L'infinito*;
- **La Scapigliatura** (in sintesi): caratteristiche principali, temi ed esponenti più importanti;
- **Giosue Carducci:** la vita; il pensiero e la poetica; opere principali: le opere giovanili (*Juvenilia*; *Levia gravia*; *Giambi ed Epodi*), *Rime nuove*; *Odi barbare*; *Rime e ritmi*; lettura e commento di *Pianto antico*;
- **Il Naturalismo e il Verismo:** caratteristiche principali e confronto tra i due movimenti;
- **Giovanni Verga:** la vita, il pensiero e la poetica; opere principali: *Vita dei campi*; *I Malavoglia*; lettura e commento di alcuni estratti della novella *Rosso Malpelo*; lettura e commento della *Prefazione* ai *Malavoglia*. Lettura e commento della novella *Tentazione!* (valida come Educazione civica);
- **Il Decadentismo:** caratteristiche principali, periodizzazione e origine del termine; Il Simbolismo e l'Estetismo: caratteristiche principali.
- **Giovanni Pascoli:** la vita; il pensiero e la poetica; opere principali: *Myricae*; lettura e commento di *X Agosto*;
- **Gabriele D'Annunzio:** la vita; il pensiero e la poetica; opere principali: *Le Laudi*; *Il Piacere*; lettura e commento de *La pioggia nel pineto*;
- **Il Modernismo:** caratteristiche principali, periodizzazione e origine del termine;
- **Le Avanguardie storiche:** Il Futurismo: caratteristiche principali ed esponenti più importanti; lettura e commento dei punti 4, 9, 10 del *Manifesto del Futurismo*.
- **Luigi Pirandello:** la vita; il pensiero e la poetica; il teatro; opere principali: *L'umorismo*; *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*; lettura e commento di alcuni estratti di *Uno nessuno e centomila*: Libro I, I *Mia moglie e il mio naso* (rr. 1-36); libro VIII, IV *Non conclude* (rr. 79-96);
- **Italo Svevo:** la vita; il pensiero e la poetica; opere principali: *Una vita*; *Senilità*; *La coscienza di Zeno*; lettura e commento della *Prefazione* e del *Preambolo* del romanzo *La coscienza di Zeno*;
- **L'Ermetismo:** caratteristiche principali, periodizzazione, origine del termine, esponenti più importanti.



Argomenti presumibilmente da svolgere dopo il 15/05/2026:

- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica; opere principali; lettura e commento di testi;
- Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica; opere principali; lettura e commento di testi.

G. UDA proposte

L'intera classe (5SER) ha partecipato allo svolgimento di un'UDA interdisciplinare di Educazione Civica; di seguito si riporta l'argomento trattato.

La violenza sulle donne in Giovanni Verga. Lettura e riflessione sulla novella *Tentazione!*.



CLASSE: 5 SER

MATERIA: STORIA

Denominazione materia: Storia

Docente: Marilei Alessandra

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: materiale didattico redatto dal docente e condiviso sul registro e/o distribuito in classe.

A. Competenze

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità;

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Comprendere e utilizzare il lessico specifico della disciplina in ambito storico, i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati; saper prendere appunti. Saper selezionare i contenuti e focalizzare i concetti, organizzando le informazioni acquisite, con appropriati collegamenti e autonomia di giudizio.

Collocare un fenomeno, un processo, un avvenimento all'interno del contesto storico; saper comprendere elementi particolari di storia e contestualizzarli in un processo storico generale e viceversa.

Individuare i vari soggetti storici (istituzioni, singoli, partiti, associazioni, ad esempio) e il loro ruolo nella storia moderna e contemporanea. Individuare le forme di governo e le peculiarità dei sistemi politici e statali del periodo preso in esame.

Esporre in maniera chiara, esauriente e precisa fenomeni e avvenimenti.



C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Ho preso in carico la 5SER unicamente in questo anno scolastico. Essa si presenta come un gruppo piuttosto eterogeneo, con situazioni e preparazioni differenziate. Nello specifico:

SAS: la classe è composta da nove studenti. La frequenza non è sempre regolare: alcuni studenti sono presenti con continuità, mentre altri hanno mostrato una frequenza piuttosto irregolare, soprattutto nella prima parte dell'anno. Per quanto riguarda gli obiettivi della disciplina, una parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti, accompagnati da una partecipazione attiva e costante. Un'altra parte, invece, ha evidenziato un impegno e un interesse meno continui, riuscendo comunque a conseguire un livello complessivamente sufficiente nel raggiungimento degli obiettivi.

SEN: la classe è composta da tre studenti. Anche se la frequenza nella prima parte dell'anno di uno studente è stata piuttosto irregolare, nella seconda parte del percorso formativo ha avuto un significativo cambio di rotta, mostrando impegno costante sia nella frequenza sia nello studio individuale. Il raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte della classe risulta soddisfacente, in qualche caso con punte di eccellenza.

SMAN: la classe è composta da sei studenti. Sebbene la maggioranza degli studenti frequenti in modo regolare, una stretta minoranza ha una frequenza più discontinua. Per quanto riguarda gli obiettivi della disciplina, una buona parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti, accompagnati da una partecipazione attiva e costante. Qualche studente, sebbene l'impegno mostrato, presenta fragilità sia nell'esposizione orale sia nella produzione scritta.

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☐	Discussione guidata
☒	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
☒	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, computer.

Durante le lezioni, inoltre, sono state utilizzate dispense elaborate dalla docente, fornite in formato cartaceo e digitale; a tutti gli studenti è stato rivolto l'invito a prendere appunti, nel rispetto delle possibilità individuali, affinché potessero disporre di un supporto utile per l'approfondimento e il ripasso autonomo.



E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

La classe ha sostenuto prove sia scritte sia orali. Le verifiche scritte hanno incluso quesiti a risposta aperta e prove strutturate a scelta multipla.

Le verifiche orali, sia disciplinari sia interdisciplinari, sono state finalizzate all'accertamento delle competenze richieste.

F. Macro-argomenti svolti

Argomenti svolti al 15/05/2026:

L'Unità italiana: l'Italia di Giuseppe Mazzini; I primi moti mazziniani; Gioberti, Balbo, Cattaneo; le riforme di Papa Pio IX e le costituzioni del 1848.

Le guerre di indipendenza (1848-61): La prima guerra per l'indipendenza italiana; La Repubblica romana; il Piemonte di Cavour; la guerra di Crimea; La seconda guerra d'indipendenza; le annessioni al Piemonte; La spedizione dei Mille; la nascita del Regno d'Italia.

Italia 1861. La formazione dello Stato: Un paese arretrato, analfabeta, malnutrito; Il primo Parlamento italiano; La formazione di un mercato nazionale; Il disavanzo dello Stato; Brigantaggio e rivolta sociale.

La seconda rivoluzione industriale: L'età delle ferrovie e dell'acciaio; nuove fonti di energia: l'elettricità; Lo sviluppo dell'industria chimica; La svolta nelle telecomunicazioni; nuove fonti di energia: il petrolio.

La borghesia al potere: Liberalismo politico, liberismo economico; la cultura del profitto, il mito del progresso; La rivoluzione proletaria secondo Marx ed Engels; La crisi del 1873- 96. Dal liberismo al protezionismo; "Cartelli" e holdings; la rivoluzione dei consumi e dei modi di vita.

Il completamento dell'Unità d'Italia e l'unificazione in Germania (in sintesi)

L'imperialismo: Alla ricerca di nuovi mercati e materie prime; Berlino 1884: la spartizione dell'Africa; la nuova espansione in Asia; Il Giappone, da colonia a potenza coloniale; L'imperialismo degli Stati Uniti.

L'Italia di fine secolo: La Sinistra storica al governo; una politica per promuovere e proteggere l'industria: il protezionismo; la Triplice Alleanza e la colonizzazione dell'Etiopia; Il governo Crispi; la fine del secolo. La rivolta della fame e l'assassinio del re.

Un'epoca bella e violenta: l'epoca bella; Contrasti tra le potenze europee; L'imperialismo giapponese e americano; nuove tendenze artistiche; fine della *Belle Époque*.

L'Italia giolittiana: Giolitti e le riforme sociali; la riforma elettorale e il patto con i cattolici; il decollo industriale e il divario tra Nord e Sud; l'occupazione della Libia.

La Prima guerra mondiale: l'inizio del conflitto mondiale; dichiarazioni di guerra; iniziativa tedesca e reazione inglese; da guerra di movimento a guerra di posizione; fronti di guerra; allargamento del conflitto l'Italia tra neutralità e interventismo; 1915-16. Battaglie estenuanti e sanguinose; nuove armi in guerra e in mare; la guerra lontano dal fronte; il fronte interno; le ribellioni al fronte; la tragedia degli Armeni; la rivoluzione in Russia: la fine della guerra sul fronte orientale; la sconfitta italiana di Caporetto; l'intervento degli Stati Uniti; 1918: l'anno della svolta; 1919: la Conferenza per la pace e la nuova carta dell'Europa.



La Rivoluzione Russa: un paese arretrato; la rivolta del 1905; la rivoluzione di febbraio; le tesi di aprile; la Rivoluzione d'ottobre; La Russia sovietica. La guerra civile (1917-1921); il comunismo di guerra; la vittoria bolscevica; la nep; da Lenin a Stalin.

Il primo dopoguerra e la crisi del 1929: disoccupazione e inflazione; il biennio rosso; le donne tornano a casa ma conquistano il diritto di voto; una tragedia mondiale: l'influenza spagnola; il dopoguerra in Germania: la repubblica di Weimar e il piano Dawes; i ruggenti anni Venti; dall'isolazionismo al piano Dawes; l'industria americana dal boom alla crisi; il crollo di Wall street e la Grande Depressione; la crisi dagli Stati Uniti all'Europa; il "New Deal" di Roosevelt.

L'ascesa del fascismo: il dopoguerra in Italia; Partiti di massa e elezioni del 1919; il governo Nitti; la nascita del fascismo; l'occupazione delle fabbriche e il nuovo governo Giolitti; le elezioni del 1921; la marcia su Roma e il nuovo governo; verso il regime: la vittoria elettorale e l'assassinio di Matteotti.

La dittatura fascista: le leggi fascistissime (valido anche come Educazione Civica); I Patti Lateranensi; la politica economica del fascismo; la fascistizzazione dell'Italia; la riforma della scuola e l'educazione fascista della gioventù; la propaganda fascista; dalla politica demografica al saluto romano; l'opposizione antifascista; fascismo e fascismi: regimi autoritari in Europa.

La Germania nazista: origini del nazismo; l'ascesa di Hitler; la costruzione dello stato totalitario; l'ideologia nazista e la persecuzione degli ebrei; l'alleanza con Mussolini e la guerra civile spagnola.

Argomenti presumibilmente da svolgere dopo il 15/05/2026:

La Seconda guerra mondiale: I progetti imperialistici della Germania nazista; 1° settembre 1939, l'occupazione della Polonia e lo scoppio della guerra; la guerra lampo, la disfatta francese e l'Italia al fianco di Hitler; la battaglia d'Inghilterra; 1941. il mondo in guerra; l'Europa occupata. il "nuovo ordine e i campi di sterminio"; la battaglia di Stalingrado. si invertono le sorti della guerra; Italia 1943: l'illusione di un armistizio e l'occupazione nazista; la resistenza e la liberazione dell'Italia; la Germania assediata e la sua resa; 6 agosto 1945. la bomba atomica e la resa del Giappone; dopo la guerra. trattati di pace e cambiamenti territoriali

G. UDA proposte

L'intera classe (5SER) ha partecipato allo svolgimento di un'UDA interdisciplinare di Educazione Civica; di seguito si riporta l'argomento trattato.

Le leggi fascistissime e le leggi razziali. Spiegazione e visione del documentario "1938- DIVERSI" di Giorgio Treves, inserito nella Selezione Ufficiale Fuori Concorso della 75° Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia. Il film racconta che cosa le leggi razziali comportarono per gli ebrei italiani, quali sottili meccanismi di persuasione furono messi in opera dal fascismo grazie all'efficace e pervasiva azione del Ministero della Cultura Popolare, come articoli, vignette, fumetti e filmati contribuirono a trasformare, in pochi mesi, gli ebrei dapprima in "diversi" e poi in nemici della nazione.



CLASSE: 5SAS

MATERIA: LINGUA INGLESE

Denominazione materia: LINGUA INGLESE

Docente: ADRIANA VITO

N. ore settimanali: 2h

Testo adottato: A caring society english for health and social services

A. **Competenze**

Comunicare in lingua straniera in contesti professionali socio-sanitari.

Analizzare problematiche sociali contemporanee (disoccupazione, inclusione) in contesti internazionali.

Comprendere e utilizzare dati statistici relativi al tasso di disoccupazione e alle dinamiche del mercato del lavoro.

Utilizzare strategie comunicative e terminologia specifica per relazionarsi efficacemente con persone anziane o soggetti con fragilità fisiche e cognitive.

Analizzare e confrontare problematiche sociali contemporanee, come la disoccupazione e l'esclusione sociale, in un contesto internazionale e multiculturale.

Veicolare messaggi relativi alla prevenzione, all'igiene e ai corretti stili di vita (alimentazione e benessere) in lingua straniera

B. **Obiettivi specifici della disciplina**

Conoscere le principali tipologie di assistenza per la terza età e saper descrivere i bisogni fisici e psicologici dell'anziano.

Identificare e definire in lingua inglese le principali patologie croniche e i disturbi gravi che richiedono assistenza specialistica.

Descrivere i protocolli di igiene personale dell'assistito e le norme di igiene ambientale per la prevenzione delle infezioni

Comprendere le cause e le dinamiche della disoccupazione e saper discutere l'impatto dei tassi di disoccupazione sulla stabilità sociale.

Riconoscere l'importanza dell'inclusione sociale e dei servizi di supporto per le categorie svantaggiate. Saper illustrare i benefici di una dieta equilibrata e consigliare abitudini alimentari sane per il mantenimento del benessere psicofisico.



C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Pur in presenza di una **limitata padronanza delle strutture morfo-sintattiche** e di una produzione linguistica globalmente **semplice e lineare**, gli studenti hanno dimostrato di saper cogliere i concetti chiave dei macro-argomenti trattati (assistenza geriatrica, igiene, dinamiche sociali). La valutazione ha privilegiato la capacità di **trasmettere contenuti professionali** attraverso l'ausilio di **schemi e riassunti**, valorizzando l'impegno profuso nel superare le lacune pregresse nelle abilità di base.

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☐	Discussione guidata
☒	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☐	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☒	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Lim, computer, libro di testo

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Test a risposta multipla. Due verifiche scritte e due orali nel pentamestre. Una scritta e due orali nel trimestre.

F. Macro-argomenti svolti

Nutrition: Analisi del binomio "Eat well, feel well"; i nutrienti essenziali e l'impatto della dieta sulla salute psicofisica.

Hygiene Protocols: Procedure di igiene personale dell'assistito e norme di igiene ambientale nei contesti di cura.



Health Promotion: Strategie per la promozione di stili di vita sani e prevenzione delle patologie comuni.

The Labor Market: Analisi del "Unemployment rate" (tasso di disoccupazione), cause e conseguenze sociali della mancanza di lavoro.

Social Inclusion: Politiche di inclusione e servizi di supporto per combattere l'emarginazione sociale.

Geriatric Care: Caratteristiche dell'invecchiamento della popolazione e tipologie di servizi assistenziali (Residential care vs Home care).

Communication with the Elderly: Utilizzo del lessico specifico e di strategie empatiche per l'interazione con l'utente anziano.

Severe Disorders: Studio delle principali patologie gravi e croniche; terminologia medica essenziale per la descrizione dei sintomi e dei bisogni del paziente.

Professional Communication: Comunicazione in lingua straniera all'interno di contesti professionali socio-sanitari (equipe medica, utenza, familiari).

Grammar Review:

-Ripasso dei tempi verbali (Present Simple/Continuous, Past Simple, Present Perfect).

-Conditionals

G. Uda proposte



CLASSE: 5SEN

MATERIA: LINGUA INGLESE

Denominazione materia: LINGUA INGLESE

Docente: ADRIANA VITO

N. ore settimanali: 2h

Testo adottato: Mastering cooking & service

A. Competenze

Utilizzare il lessico specifico relativo alla pasticceria, alla caffetteria e alla ristorazione per descrivere prodotti e servizi.

Progettare e redigere menu professionali in lingua inglese, applicando criteri di marketing e di corretta informazione alimentare.

Promuovere corretti stili alimentari e saper fornire informazioni essenziali su diete e nutrienti in contesti multiculturali.

Saper confrontare e illustrare le caratteristiche della cucina tradizionale britannica e internazionale per un'accoglienza turistica consapevole.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Identificare le principali preparazioni di pasticceria e descrivere gli ingredienti base in lingua inglese.

Saper strutturare le diverse sezioni di un menu e descrivere in modo semplice la composizione di un piatto.

Conoscere la terminologia fondamentale relativa alle bevande e saper gestire le fasi basilari di un'ordinazione.

Comprendere e saper riferire i concetti chiave di una dieta equilibrata e il ruolo dei nutrienti principali nella salute dell'utente.

Riconoscere le necessità alimentari legate a specifiche diete (vegetariana, vegana) o intolleranze.

Conoscere i piatti iconici del Regno Unito e saperne illustrare le caratteristiche principali in modo lineare.



C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Il raggiungimento degli obiettivi didattici è da considerarsi **positivo in relazione alla padronanza del lessico professionale** e alla capacità di sintesi dei contenuti tecnici trattati.

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☒	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Lim, computer, Libro di testo

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Test a risposta multipla. Due verifiche scritte e due orali nel pentamestre, una scritta e due orali nel trimestre.

F. Macro-argomenti svolti

Beverages: Classificazione delle bevande alcoliche e analcoliche, il servizio del caffè e delle bevande calde.

Menu Planning: Criteri di progettazione del menu, terminologia tecnica per la descrizione delle portate e strategie di vendita.

Diet and Nutrition: I gruppi alimentari, il ruolo dei nutrienti e la piramide alimentare per una dieta equilibrata.

Special Dietary Needs: Gestione di allergie, intolleranze e scelte etiche (vegan, vegetarian) nella ristorazione moderna.

The World of Pastry: Ingredienti fondamentali, attrezzature e tecniche di preparazione dei dolci internazionali.

Traditional British Cuisine: Storia e piatti tipici del Regno Unito (Full English Breakfast, Roast Dinner, Fish and Chips).

UK Culinary Traditions: Usanze alimentari e differenze tra la cultura gastronomica britannica e quella mediterranea.

Grammar Review:

-Ripasso dei tempi verbali (Present Simple/Continuous, Past Simple, Present Perfect).





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Scheda Materia



- -Conditionals

G. UDA proposte





CLASSE: 5 SMAN

MATERIA: LINGUA INGLESE

Denominazione materia: LINGUA INGLESE

Docente: ADRIANA VITO

N. ore settimanali: 2h

Testo adottato: IMECH ENGLISH FOR MECHANICAL TECHNOLOGY

A. Competenze

Leggere e interpretare documentazione tecnica e manuali su sistemi di automazione e controllo.

Descrivere CAD e CAM e chiarire il loro uso nell'industria.

Riconoscere la terminologia essenziale relativa agli impianti di riscaldamento (HVAC).

Descrivere una stampante 3D. Utilizzare il lessico specifico per descrivere il funzionamento di robot industriali e linee di produzione.

Analizzare sistemi a ciclo aperto e chiuso individuando i componenti principali (sensori, PLC, attuatori).

Descrivere le origini e lo sviluppo dell'industry 4.0.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Saper nominare le parti di un braccio robotico e distinguere tra sistemi a ciclo aperto e chiuso utilizzando un lessico di base.

Apprendere la terminologia inglese relativa a sensori, PLC, feedback e sistemi di controllo.

Identificare le parti di un robot industriale e le sue applicazioni principali (Industry 4.0).

Capacità di descrivere, in modo semplice e guidato, il funzionamento generale di una caldaia e dei sistemi di controllo termico.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Livello globale di raggiungimento degli obiettivi: **Sufficiente**. Gli obiettivi sopra descritti sono stati perseguiti e raggiunti a un **livello di autonomia limitato**. Lo studente è in grado di comprendere e utilizzare il lessico tecnico solo se chiaramente contestualizzato e supportato da supporti visivi o glossari predefiniti.



La produzione scritta e orale risulta corretta nelle strutture morfo-sintattiche di base, sebbene limitata nell'approfondimento critico dei contenuti tecnologici complessi.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	x	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, computer, libro di testo

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Test a risposta multipla sul lessico tecnico e sulle strutture grammaticali; prove di lettura e comprensione di testi specialistici (manuali, schede tecniche) ; esercizi di traduzione dall'inglese all'italiano di istruzioni operative e procedure di manutenzione. Due verifiche orali e due scritte nel pentamestre, due orali e una scritta nel trimestre.

F. Macro-argomenti svolti

Automation Basics: Concetti fondamentali e componenti hardware.

Heating Systems: Caldaie, pompe di calore e componenti degli impianti di riscaldamento.

Control Systems: Logica di controllo, feedback e gestione dei segnali.

Robotics: Anatomia del robot, giunti, gradi di libertà e sicurezza.

Industry 4.0: La fabbrica intelligente, i Cobots e l'evoluzione industriale.

Grammar Review:

-Ripasso dei tempi verbali (Present Simple/Continuous, Past Simple, Present Perfect).

-Conditionals



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Scheda Materia



-modal verbs

G. UDA proposte





CLASSE: 5 SEN

MATERIA: SALA E VENDITA

Denominazione materia: Sala e Vendita (B021)

Docente: Cerbai Sara

N. ore settimanali: 2

Testo adottato:

A. **Competenze**

Le competenze riguardano la capacità relazionali e l'apprendimento di tecniche di problem solving, comprendono la conoscenza delle tecniche di servizio, delle norme igienico-sanitarie e della sicurezza sul luogo di lavoro. È fondamentale apprendere la catena logistica fino alle tecniche di vendita e di promozione dei piatti ed integrarla con i concetti di sostenibilità e di sviluppo del territorio.

B. **Obiettivi specifici della disciplina**

Gli obiettivi riguardano: Capacità di ideare e realizzare menu coerenti, bilanciati e sostenibili, integrando tecniche tradizionali e innovative; la conoscenza e valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali, nazionali e internazionali, con focus sulla qualità e tracciabilità; la padronanza delle normative HACCP, sicurezza sul lavoro e gestione dei rischi alimentari; capacità di gestire il servizio o l'accoglienza del cliente elevata professionalità, risolvendo eventualmente problemi complessi che si possono presentare durante il servizio.

C. **Livello di raggiungimento degli obiettivi**

L'intera classe ha raggiunto un livello più che sufficiente degli obiettivi con alcuni soggetti che si sono distinti per le loro capacità e conoscenze.

D. **Metodologie di insegnamento adottate**

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☒	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	☒	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		



E. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Le attrezzature utilizzate si concentrano nelle dispense messe a disposizione dal docente tramite il registro di classe. Esse sono state integrate con un'esperienza in laboratorio e del materiale audiovisivo.

F. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Lezione frontale, Lezione partecipata, Didattica laboratoriale, Flipped classroom, Brainstorming.

Nel primo quadrimestre sono state svolte un totale di: 1 verifica scritta, 1 verifica orale.

Nel secondo quadrimestre sono state svolte un totale di: 2 verifiche scritte, 2 verifiche orali

G. Macro-argomenti svolti

Il mondo del vino: La produzione vitivinicola; La normativa del settore vitivinicolo; I vini speciali; La produzione italiana e nel mondo.

Analisi sensoriale: la sommellerie; abbinamento tra cibo e vino.

Sostenibilità: I pilastri della sostenibilità; L'inquinamento in tutte le sue forme; Lotta allo spreco alimentare.

La birra: La produzione della birra; Stili di birra associati ai paesi produttori e al metodo di spillatura.

Catering e banqueting: Attività, operatori e attrezzature; La gestione del trasporto della derrate;

G. UDA proposte



CLASSE: 5SAS

MATERIA: IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA

Denominazione materia: Igiene e cultura medico sanitaria

Docente: Letizia Lo Grasso

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Supporti didattici forniti dalla docente

A. Competenze

Saper riconoscere, descrivere e mettere in relazione sintomi, cause e conseguenze delle principali patologie cronico-degenerative, genetiche e traumatiche, individuandone i fattori di rischio.

Saper descrivere e analizzare i percorsi riabilitativi, utilizzando in modo appropriato test e scale di valutazione delle diverse patologie.

Adottare e promuovere stili di vita sani, nel rispetto delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, per la tutela della salute e del benessere.

Saper identificare e distinguere ruoli, competenze e responsabilità delle principali figure professionali in ambito socio-sanitario.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Individuare e descrivere sintomi e conseguenze delle malattie cronico-degenerative, genetiche, traumatiche e i loro fattori di rischio.

Descrivere e analizzare i percorsi riabilitativi, i test e le scale valutative delle patologie.

Conoscere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, di una corretta alimentazione, della sicurezza, e a tutela del diritto alla salute e al benessere delle persone.

Saper descrivere e distinguere le competenze delle principali figure professionali in ambito socio-sanitario, nella differenziazione di ruoli e responsabilità.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente raggiunti dal 40% della classe, in modo soddisfacente da 60%.

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
☒	Visione di materiale audio-video	☒	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☒	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Altro (specificare)		



D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, Computer

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche orali con approfondimento degli aspetti di Igiene e cultura medico sanitaria e individuazione degli agganci con gli altri insegnamenti (2 per quadrimestre).

Verifiche scritte strutturate seconda prova dell'esame di Maturità (3 per quadrimestre).

F. Macro-argomenti svolti

Il SSN, la Società della Salute Toscana e nel Mugello, i servizi presenti sul territorio mugellano e le modalità di accesso.

Le principali condizioni di salute della persona con disabilità, i principali bisogni sociosanitari e gli interventi: ICF, Disabilità intellettive, Sindrome di Down, Disturbi dello spettro autistico, epilessie, Paralisi Cerebrale infantile.

Evoluzione storica dell'assistenza alle persone con disagio psichico. Servizi per la prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione e modalità di accesso.

Le principali condizioni di salute dell'anziano, i principali bisogni sociosanitari e gli interventi: invecchiamento demografico, malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione, principali patologie a carico dell'apparato respiratorio e di quello digerente, Parkinson, Alzheimer.

G. UDA proposte

Ed. civica



CLASSE: 5[^]SAS

MATERIA: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Denominazione materia: Psicologia generale ed applicata

Docente: Colamartino Raffaella

N. ore settimanali: 3

Testo adottato:

A. Competenze

Analizzare e comprendere i principali processi psichici e le dinamiche relazionali nelle diverse fasi di sviluppo della persona (infanzia, adolescenza, età adulta e senilità).

Riconoscere i principali disturbi psicologici e comportamentali con riferimento alle classificazioni internazionali (DSM-5, ICD).

Applicare tecniche di osservazione del comportamento e strumenti per l'analisi dei bisogni psicologici dell'utente.

Comunicare in modo efficace e rispettoso, adattando lo stile comunicativo alle caratteristiche dell'interlocutore.

Sostenere il benessere psico-emotivo dell'utente all'interno di progetti educativi, riabilitativi o assistenziali.

Collaborare in contesti multidisciplinari con attenzione agli aspetti psicologici e relazionali delle situazioni trattate.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Conoscere i principali approcci teorici della psicologia (comportamentista, cognitivista, psicoanalitico, umanistico).

Comprendere le fasi dello sviluppo psicologico e le caratteristiche cognitive, affettive e sociali dell'individuo.

Approfondire le tematiche volte all'intervento dei minori; degli anziani; dei disabili; delle vittime di violenza; detenuti e migranti.

Acquisire tecniche di ascolto attivo, empatia e comunicazione assertiva.

Saper riconoscere i segnali di disagio psicologico e intervenire, nei limiti del proprio ruolo, in modo adeguato.





Conoscere le principali istituzioni e figure professionali che si occupano di supporto psicologico.

Livello di raggiungimento degli obiettivi

La maggior parte degli studenti:

Ha acquisito una buona conoscenza delle principali teorie psicologiche.

Dimostra una discreta capacità di analisi delle dinamiche relazionali e dei bisogni psico- emotivi dell'utente.

Applica correttamente tecniche di comunicazione e ascolto attivo, anche se in alcuni casi è ancora necessaria una guida per affrontare contesti più complessi.

È in grado di lavorare in team e di contribuire alla realizzazione di progetti socio-sanitari con attenzione agli aspetti psicologici.

Punti di forza:

Partecipazione attiva durante le simulazioni e le attività laboratoriali.

Interesse per le problematiche psico-sociali attuali.

Aree di miglioramento

consolidare l'autonomia nell'analisi di casi clinici o situazioni complesse.

Approfondire l'integrazione tra conoscenze teoriche e applicazioni pratiche

Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
☐	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☐	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	X	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

Strumenti ed attrezzature utilizzate

Materiale fornito dal docente

Schede di analisi del caso

Dispense digitali su piattaforma scolastica

Documentari e video didattici





Strumenti per simulazioni (es. role-playing, lavoro di gruppo, circle time)

Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche scritte a risposta aperta

Verifiche orali individuali

Relazioni individuali o di gruppo su casi o argomenti assegnati

Prove pratiche (simulazioni, role-playing)

Numero verifiche:

4 verifiche scritte nel corso dell'anno

4 verifiche orali

Educazione civica:

- la legge "Dopo di noi"
- TSO legge 180/1978 833/1978

Il percorso di Educazione Civica non è stato ancora sviluppato nel periodo di riferimento. Si prevedere il suo svolgimento e completamento entro il 10 giugno.

Obiettivi di apprendimento:

Comprendere i diritti delle persone fragili e con disabilità, con particolare riferimento all'autonomia e alla tutela giuridica.

Conoscere le finalità e gli strumenti della Legge Dopo di Noi, in relazione al progetto di vita della persona.

Sviluppare consapevolezza sul concetto di inclusione sociale e integrazione nei servizi socio-sanitari.

Macro-argomenti svolti

- Orientamenti e strumenti per l'intervento in ambito socio-sanitario
- Gli interventi in ambito socio-sanitario



CLASSE: 5 SMAN

MATERIA: TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICO E APPLICAZIONI

Denominazione materia:	Tecnologie elettrico-elettronico e applicazioni		
Docente: Ciscardi Emanuele Massimo	N. ore settimanali: 3		

Testo adottato:

A. Competenze

Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.

Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche e alla normativa sulla sicurezza degli utenti.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Lo studente dimostrerà una conoscenza essenziale ma consapevole dei principi fondamentali delle tecnologie elettro-elettroniche, dei principali apparati e impianti utilizzati nel settore della manutenzione e assistenza tecnica.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Buono

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☒	Lezione interattiva	☒	Discussione libera
☐	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☒	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☒	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, PC

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Scritto (4), Orale (1)





F. Macro-argomenti svolti

Definizione e rappresentazione della distinta base.

Generalità sul funzionamento e struttura dei motori a corrente alternata.

TPM. OEE. Manutenzione autonoma. Guasti. Affidabilità.

G. UDA proposte

I motori a corrente alternata nelle macchine per asportazione di truciolo.

Manutenzione e affidabilità delle macchine per asportazione di truciolo.



CLASSE: 5SMAN

MATERIA: LTE

Denominazione materia: Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni

Docente: Maraone Paolo Maria

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: TeknoMech Nuova Edizione HOEPLI e supporti didattici forniti dalla docente

A. Competenze

Saper identificare le caratteristiche costruttive e funzionali delle macchine ad asportazione di truciolo. Saper determinare e calcolare i parametri tecnologici di lavorazione (velocità di taglio, avanzamento) in funzione del materiale e dell'utensile. Saper redigere un foglio di analisi o cartellino di lavorazione per la produzione di componenti meccanici.

Applicare correttamente le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni e utilizzare i DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) in laboratorio. Eseguire misurazioni e controlli dimensionali utilizzando strumenti di misura lineari e angolari.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Individuare e descrivere la struttura delle macchine utensili: trapano, tornio e fresatrice. Conoscere i parametri tecnologici fondamentali nelle operazioni di foratura, tornitura e fresatura. Conoscere la normativa vigente sulla sicurezza (D.Lgs 81/08) e la segnaletica di sicurezza in officina.

Conoscere il funzionamento del calibro ventesimale/cinquantiesimale e del micrometro centesimale.

Elaborare cicli di lavorazione completi di fogli di analisi per pezzi di media complessità. Conoscere i principi di funzionamento e le basi della programmazione delle macchine a controllo numerico (CNC).

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente dal 45% della classe, in modo soddisfacente dal 55%.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	x	Discussione guidata
x	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
x	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
x	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
x	Lavoro di gruppo	x	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		



D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Lim, computer, software di simulazione CNC, tornio parallelo, fresa tradizionale, trapano, fresa cnc, strumenti di misura (calibro ventesimale, micrometro, riga graduata), DPI (camice, occhiali protettivi, scarpe antinfortunistiche).

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche orali con agganci interdisciplinari, verifiche pratiche di metrologia con esercitazioni di misura su campioni con calibro e micrometro, tornio parallelo con realizzazione di un perno (sfacciatura, cilindratura, smussatura) nel rispetto delle norme di sicurezza. fresa CNC con programmazione e realizzazione della fresatura della propria iniziale. Verifiche scritte strutturate.

F. Macro-argomenti svolti

Sicurezza e igiene sul lavoro, normativa D.Lgs 81/08, prevenzione e protezione, segnaletica e rischi specifici nelle lavorazioni meccaniche. Metrologia, sistemi di misura, errori di misura, lettura del nonio, utilizzo di calibri e micrometri per il controllo qualità. Macchine ad asportazione truciolo, struttura e organi di trasmissione in trapani, torni e fresatrici. Parametri di taglio, calcolo della velocità di taglio, numero di giri e avanzamento. Cicli di lavorazione, redazione del cartellino di lavorazione e pianificazione delle fasi. Introduzione al CNC, concetti base di programmazione ISO e gestione del controllo numerico.

G. UDA proposte

Titolo: EDUCAZIONE CIVICA (UDA interdisciplinare 3h)

Argomento: Tecnologia e diritti umani, esaminare le implicazioni etiche delle tecnologie emergenti in relazione ai diritti fondamentali della persona. Promuovere una cultura del rispetto e della protezione della dignità umana anche in ambito digitale.



CLASSE: 5SMAN

MATERIA: TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI

Denominazione materia: TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI

Docente: DARIO BOGANI

N. ore settimanali: 4

Testo adottato: D.Lgs.81/08 e norme UNI EN

A. Competenze

Saper identificare i pericoli ed i rischi presenti negli ambienti di lavoro. Saper utilizzare un attrezzatura di lavoro consapevolmente e correttamente. Saper leggere e comprendere un libretto/manuale di uso e manutenzione. Saper identificare i simboli ed i codici di protezione adeguati dei DPI in relazione alla tipologia di esposizione ai rischi lavorativi. Saper identificare le sostanze ed i fluidi pericolosi in base alle colorazioni prestabilite. Saper individuare e valutare le fasi di un ciclo di lavoro.

B. Obiettivi specifici della disciplina

Sviluppare consapevolezza dei metodi di prevenzione e protezione. Conoscere la segnaletica di sicurezza. Condivisione delle esperienze lavorative mediante illustrazione di esempi e casi di studio reali. Maturare un approccio responsabile per la tutela della propria salute e sicurezza.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

L'intera classe ha raggiunto un livello soddisfacente degli obiettivi con alcuni soggetti che si sono distinti per le loro capacità e conoscenze. Alunni molto partecipi ed interattivi.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	X	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
X	Altro (specificare): Analisi del contesto scolastico fuori dall'aula		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Lim, computer, internet, lavagna, materiale condiviso dal docente sul registro elettronico, tornio parallelo, DPI (camice, occhiali protettivi, scarpe antinfortunistiche).





E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche orali a sorpresa, programmazione di approfondimenti individuali su argomenti assegnati.

N.1 verifica svolta

F. Macro-argomenti svolti

Analisi di manuali di uso e manutenzione, pittogrammi e segnaletica di sicurezza, prevenzione incendi, gestione emergenza, rischio chimico, DPI e DPC, impianti a regola d'arte, protezione dei macchinari, layout aziendali, metodo Kipling (regola delle 5W)

G. UDA proposte



CLASSE: 5SER

MATERIA: MATEMATICA

Denominazione materia: Matematica

Docente: Focardi Olmi Lorenzo

N. ore settimanali: 3

A. Competenze

Conoscere i principali metodi di soluzione di equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche proposte in forma ridotta senza la necessità di svolgere calcoli.

Conoscere il concetto di funzione e saper dedurre dominio, segno e limiti a partire dal grafico.

Saper svolgere le derivate di funzioni elementari con il supporto di formulari.

Essere in grado di scegliere la miglior rappresentazione grafica per descrivere le caratteristiche di un insieme di dati. Conoscere la differenza tra campione e popolazione in studi reali e familiarità con il concetto di variabilità nei dati. Saper interpretare i risultati di modelli lineari (senza considerare test statistici sui coefficienti).

B. Obiettivi specifici della disciplina

Interpretare grafici di funzioni che rappresentano fenomeni reali mettendone in evidenza le principali caratteristiche.

Individuare delle caratteristiche di un fenomeno dalla lettura dei dati relativi rappresentati mediante grafici e indici.

Conoscere il significato di modello matematico e statistico. Interpretare modelli lineari semplici.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente raggiunti dal 30% della classe, in modo soddisfacente dal 65%.

D. Metodologie di insegnamento adottate

☒	Lezione frontale	☒	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
☐	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☒	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☒	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		



D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

LIM, Computer e schede contenenti formule fornite dal docente

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche scritte (1 primo quadrimestre, 2 secondo quadrimestre)

F. Macro-argomenti svolti

Ripasso equazioni di secondo grado intere e fratte

Equazioni e disequazioni esponenziali

Equazioni e disequazioni logaritmiche

Introduzione al concetto di funzione, limite e derivata

Cenni di statistica descrittiva e principali variabili aleatorie

G. UDA proposte

Ed. Civica (2h).



CLASSE: 5SEN

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Denominazione materia: **Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina**

Docente: Antonio Laudato

N. ore settimanali:4

Testo adottato: Nessun testo

A. Competenze:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

B. Obiettivi specifici della disciplina

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.

Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.

Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.



Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili equilibrati

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe ha raggiunto, complessivamente, una preparazione più che sufficiente nonostante gli sforzi per frequentare il percorso dovuti per lo più agli impegni lavorativi dei singoli corsisti

D. Metodologie di insegnamento adottate

- | | |
|---|---|
| ☒ Lezione frontale | ☐ Discussione guidata |
| ☒ Lezione interattiva | ☐ Discussione libera |
| ☒ Visione di materiale audio-video | ☐ Interventi esperti |
| ☐ Lavoro individuale | ☐ Produzione schemi e schede |
| ☒ Lavoro di gruppo | ☒ Laboratori |
| ☐ Attività DAD modalità asincrona | ☐ Attività DAD modalità sincrona |
| ☒ Altro (specificare) Learning by doing | |

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

- Libro di testo
- Dispense
- Slide
- Materiali online
- Laboratorio di cucina



E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Prove Pratiche(6)

F. Macro-argomenti svolti

Modulo 1 La Ristorazione Oggi – periodo febbraio/maggio

Il catering e banqueting

il servizio a buffet

La gestione degli acquisti

Tecniche di cucina e pasticceria: La cucina francese, Le lievitazioni (Fisiche, Biologiche, chimiche), Cucina Regionale Italiana, Montate medie e pesanti

Modulo 2 La Salute in Cucina – periodo ottobre/gennaio

- La Sicurezza.
- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione
- Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

G. UDA proposte



CLASSE: 5 SEN

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Denominazione materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Alice Boriosi

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Supporti didattici forniti dal docente

A. Competenze:

Riconoscere e descrivere la composizione, la struttura e le funzioni dei nutrienti, comprendendone il ruolo nel mantenimento dello stato di salute. Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa vigente in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. Riconoscere, classificare e analizzare i principali contaminanti della catena alimentare, correlando le diverse forme di contaminazione ai rischi igienico-sanitari e alle principali patologie alimentari. Comprendere il valore nutrizionale, preventivo e culturale dei modelli alimentari di riferimento, con particolare attenzione alla dieta mediterranea.

B. Obiettivi specifici della disciplina:

Conoscere le principali funzioni svolte dai nutrienti e il loro fabbisogno quotidiano individuando le fonti principali di questi nutrienti.

Conoscere le cause della contaminazione alimentare, i fattori che ne favoriscono la diffusione lungo la filiera produttiva e i principali rischi per la salute legati ai contaminanti.

Saper descrivere il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi:

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente dal 70% della classe, in modo soddisfacente dal 30%.

D. Metodologie di insegnamento adottate:

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| × Lezione frontale | × Discussione guidata |
| □ Lezione interattiva | □ Discussione libera |
| × Visione di materiale audio-video | □ Interventi esperti |
| □ Lavoro individuale | × Produzione schemi e schede |
| □ Lavoro di gruppo | □ Laboratori |
| □ Attività DAD modalità asincrona | □ Attività DAD modalità sincrona |



☐

Altro (specificare)

E. Strumenti ed attrezzature utilizzate:

LIM, Computer

F. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte:

Verifiche sia orali che scritte

G. Macro-argomenti svolti:

Fondamenti di alimentazione e nutrizione umana.

Sicurezza alimentare: contaminanti nella catena alimentare e rischi per la salute

Igiene e sicurezza alimentare: principi di prevenzione e sistema HACCP

H. UDA proposte



CLASSE: 5 SMAN

MATERIA: TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI
DIAGNOSTICA

Denominazione materia: Tecnologie e Tecniche di Installazione e di Manutenzione e di
Diagnostica

Docente: Torrini Francesca

N. ore settimanali:3

Testo adottato: I testi di seguito riportati si ritengono adottati solo ed esclusivamente dalla docente, che da essi ha elaborato il contenuto delle lezioni, erogate con il supporto di slides, e fornito il materiale agli studenti sotto forma di file condivisi attraverso il registro elettronico nella sezione "Materiale didattico".

I libri di testo sono stati integrati con materiali tratti da siti web ufficiali di produttori di apparecchiature meccaniche e affini, da appunti delle lezioni universitarie della docente, da video illustrativi sul funzionamento di macchinari, impianti e processi, e da altre fonti tecniche selezionate con attenzione.

- Caligaris L., Fava S., Tomasiello C., Pivetta A. *Manuale del manutentore*, SEI Editrice
- Rota R., *Introduzione all'affidabilità e sicurezza nell'industria di processo*, McGraw-Hill
- Castellani A., *Teoria dell'affidabilità*, Esculapio
- Piviotti C, *TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E DIAGNOSTICA VOL. 2*
- Kalpakjian S., Steve R. Schmid, *Tecnologia Meccanica*

E. Competenze

- **Comprensione e interpretazione di documentazione tecnica:** saper leggere e interpretare disegni tecnici, manuali, schede tecniche e normative, ricavando le informazioni utili all'installazione, alla manutenzione e alla diagnostica di impianti e componenti, nel rispetto delle istruzioni di sicurezza (D.Lgs 81/08).
- **Applicazione di procedure di manutenzione e installazione:** saper eseguire in modo corretto e sicuro interventi di installazione, controllo e manutenzione, nel rispetto della normativa vigente, conoscendo anche la documentazione da redigere per interventi programmati e a guasto.
- **Individuazione e analisi dei guasti:** riconoscere anomalie e guasti attraverso osservazione, test e strumenti diagnostici, applicando tecniche strutturate come FMEA, FMECA, Ishikawa, 5Why, FTA.
- **Utilizzo del linguaggio tecnico-settoriale:** Esprimersi correttamente utilizzando il lessico professionale, sia nella redazione di relazioni tecniche e schede di intervento, sia nell'esposizione orale.
- **Capacità di collegamento, sintesi e problem solving tecnico:** collegare conoscenze teoriche e attività pratiche, analizzare problematiche reali e proporre soluzioni tecniche coerenti con criteri di sicurezza ed efficienza.
- **Comprendere i processi produttivi:** conoscere e descrivere i principali processi produttivi, con riferimento a tempi di fermo e organizzazione delle attività.





- **Nozioni di progettazione industriale:** acquisire i concetti base di Design for Manufacturing (DfM) e soluzioni costruttive efficienti.

F. Obiettivi specifici della disciplina

- Sviluppare abilità operative: eseguire correttamente installazioni, manutenzioni e controlli tecnici compilando moduli e checklist a partire da manuali d'uso e manutenzione e/o informazioni del costruttore.
- Applicare metodi di diagnosi: riconoscere guasti e anomalie utilizzando strumenti e tecniche appropriate. Applicare correttamente le procedure di messa in sicurezza di un impianto prima di intervenire.
- Conoscere il ruolo della manutenzione: comprendere costi e possibilità di ottimizzazione, tipologie e contratti in ambito tecnico.
- Conoscere e interpretare il contesto aziendale: saper descrivere un'azienda e i suoi principali processi, al fine di individuare le modalità di manutenzione più appropriate.
- Usare il linguaggio tecnico: comunicare in modo preciso con terminologia professionale e normativa.
- Agire con autonomia e responsabilità: operare con consapevolezza, rispettando procedure e sicurezza.

G. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe 5SMAN è composta da sei studenti, di cui due hanno raggiunto pienamente gli obiettivi sopra descritti, mentre i restanti quattro li hanno conseguiti in modo sufficiente o più che sufficiente.

H. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	☐	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	X	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	X	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate:

Durante le lezioni sono state utilizzate slide descrittive e/o interattive, appositamente elaborate dalla docente e rese disponibili in formato digitale. Agli studenti è stato inoltre raccomandato di prendere appunti, nel rispetto delle proprie modalità individuali di apprendimento, al fine di disporre di un supporto personale per l'approfondimento e il ripasso in autonomia.



I. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte:

A partire dal 14 gennaio (data di presa di servizio della docente), sono state somministrate verifiche scritte mirate a valutare la conoscenza dei contenuti tecnici affrontati, la comprensione delle procedure operative e la capacità di applicare correttamente le nozioni apprese nei contesti di installazione e manutenzione. Le prove hanno incluso esercizi pratici, domande a risposta aperta di tipo tecnico-argomentativo, domande a scelta multipla. Le verifiche orali hanno richiesto agli studenti un'esposizione chiara, strutturata e consapevole dei concetti trattati, con particolare attenzione alla corretta terminologia tecnica e alla capacità di collegare teoria e pratica. Sono state somministrate 2 Relazioni tecniche individuali da svolgere in autonomia rielaborando i contenuti delle lezioni frontali a cui sono seguite due esposizioni alla classe. Simulazione di seconda prova eseguita in data 23/04/2026.

J. Macro-argomenti svolti:

Metodi di manutenzione

- Manutenzione correttiva, programmata, preventiva, predittiva.
- Manutenzione autonoma, Total Productive Maintenance (TPM).
- Accenni a tecniche di manutenzione migliorativa.
- Ottimizzazione degli interventi di manutenzione.
- Piani di manutenzione con Gantt e PERT.

Costi della manutenzione, contratti e documenti

- Analisi dei costi diretti e indiretti della manutenzione. Costi di produzione e principali KPIs (OEE, Disponibilità, BEP).
- Layout aziendale e metodi di valutazione.
- Tipologie di contratti di manutenzione.
- Compilazione di registri di manutenzione, checklist di manutenzione programmata, schede di manutenzione, schede di collaudo e certificazione.

Analisi dei guasti e tecniche diagnostiche

- Introduzione e applicazione delle tecniche:
 - FMEA (Failure Mode and Effects Analysis).
 - FMECA (con analisi criticità).
 - FTA (Fault Tree Analysis).
 - Diagramma di Ishikawa.
 - Metodo dei 5 Why.
- Esempi pratici su impianti e componenti reali.

Affidabilità e parametri affidabilistici

- Concetti di affidabilità, disponibilità, manutenibilità.
- Indicatori statistici: MTBF, MTTF, tasso di guasto λ , curva a vasca da bagno.
- Sistemi in serie, parallelo e k su n.
- Applicazioni a casi reali.

Specifiche tecniche e documentazione





- Consultazione della documentazione tecnica secondo normativa, redazione di schede di manutenzione e checklist partendo dall'analisi dell'impianto e dei suoi documenti caratterizzanti.

Sicurezza

- Decreto legislativo 81/2008.
- DPI (Dispositivi di Protezione Individuale).
- Sistemi di sicurezza macchinari.

Sistemi meccanici e trasmissione del moto

- Alberi, giunti, viti a ricircolo di sfere, cuscinetti e componentistica meccanica.
- Pompe, generatori meccanici, compressori.
- Pale eoliche, sistemi per la produzione energetica, pompa di calore.

Manutenzione di macchine utensili e robot

- Manutenzione in sicurezza di macchine utensili CNC e robot ad uso industriale

Automazione e sistemi intelligenti

- Integrazione nei sistemi di manutenzione avanzata ed i suoi vantaggi e svantaggi.
- Analisi etica delle introduzioni.

Successivamente alla redazione del presente documento, verranno trattati (o terminati) gli argomenti:

Impianti civili e industriali

- Riscaldamento, raffrescamento, aria compressa.
- Diagnostica, efficienza, rischi e interventi.

Veicoli Stradali

- Motore a 4 tempi.

K. UDA proposte:

l'intera classe 5SMAN ha partecipato allo svolgimento di 3 macro-UDA disciplinari e 5 interdisciplinari, si riporta di seguito il relativo quadro degli argomenti trattati.

UD1: "Metodi di manutenzione e loro applicazione"

Obiettivi formativi:

- Conoscere i principali metodi di manutenzione
- Applicare correttamente le procedure di manutenzione nel rispetto della normativa vigente.
- Compilare in modo completo e corretto i registri di manutenzione e gli interventi effettuati.





- Riconoscere la normativa relativa alla certificazione dei prodotti e applicarla nei casi pratici.
- Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo tecnico.

UD2: "Ricerca guasti e affidabilità di sistemi e componenti"

Obiettivi formativi:

- Rilevare guasti e anomalie nei sistemi e negli impianti tecnici.
- Ripristinare la funzionalità degli apparati nel rispetto delle specifiche tecniche e della normativa di sicurezza.
- Valutare affidabilità, disponibilità, manutenibilità e sicurezza di un sistema durante il suo ciclo di vita.
- Eseguire interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria anche su impianti programmabili.
- DPI (Dispositivi di Protezione Individuale).

UD3: "Educazione civica: Cittadinanza tecnologica e sostenibile: sicurezza, innovazione e responsabilità nell'Industria 4.0"

Obiettivi formativi:

- Analizzare le implicazioni etiche, ambientali e sociali delle innovazioni in ambito mecatronico e manutentivo.
- Favorire comportamenti responsabili in materia di sicurezza sul lavoro, sostenibilità ambientale e uso delle risorse.

UI1 – La manutenzione di sensori e trasduttori

Obiettivi formativi:

- Riconoscere i principali sensori e trasduttori utilizzati negli impianti.
- Comprendere il funzionamento dei dispositivi di misura e monitoraggio.

UI2: I robot e la loro manutenzione

Obiettivi formativi:

- Conoscere la struttura e la classificazione dei robot industriali.
- Comprendere le logiche di funzionamento dei robot in ambito produttivo.
- Applicare procedure base di manutenzione su sistemi robotizzati.

UI3: La manutenzione e produttività aziendale

Obiettivi formativi:

- Analizzare la struttura aziendale ed i parametri di classificazione; i principali KPIs di processo: OEE e Disponibilità.
- Costi di produzione e manutenzione.
- Definire il layout aziendale in base alla produzione.





- Metodo del punteggio per la valutazione.

UI4: Macchine utensili e loro manutenzione

Obiettivi formativi:

- Conoscere il funzionamento di tornio e fresatrice, sia tradizionali che CNC.
- Eseguire operazioni di manutenzione ordinaria e verifica funzionale.
- Rispettare le procedure di sicurezza nella gestione delle macchine utensili.

UI5: La manutenzione degli impianti civili e industriali

Obiettivi formativi:

- Conoscere la struttura e il funzionamento degli impianti termici e industriali.
- Applicare procedure operative di assemblaggio e installazione.
- Effettuare semplici interventi di manutenzione ordinaria su impianti civili e industriali.



CLASSE: 5 SAS

MATERIA: DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA

Denominazione materia: Diritto e legislazione socio-sanitaria

Docente: CLAUDIO RIGACCI

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: materiale didattico redatto dal docente e condiviso sul registro e/o distribuito in classe

L. Competenze

C1	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.
C2	Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.
C3	Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.
C4	Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.
C5	Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi.
C6	Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.
C7	Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
C8	Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni



C9	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
C10	Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

M. 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.

Quattro sono state le tematiche principali sviluppate nell'ambito della disciplina: 1) I luoghi di lavoro nel settore socio-sanitario e la salute e la sicurezza sul lavoro; 2) la Pubblica amministrazione, attività e organizzazione; 3) gli atti della Pubblica amministrazione e la tutela del cittadino; 4) collaborare nelle reti formali e informali, la responsabilità dell'operatore socio-sanitario sotto il profilo giuridico e etico-professionale.

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

- i. 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;
- ii. dotare delle conoscenze per quel che attiene i diritti degli utenti, la deontologia professionale, la responsabilità degli operatori, la qualità nei servizi socio-sanitari.
- iii. conoscere la normativa di base in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e contribuire in modo attivo alla sua applicazione.

N. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi fissati sono stati in generale raggiunti con risultati soddisfacenti, anche se relativamente ad alcuni studenti non sempre l'impegno e i risultati sono stati in linea con quanto richiesto. Al momento della redazione del presente documento non era stata completata la trattazione dell'UDA 4 che dovrebbe essere completata nel mese di maggio. La classe ha dimostrato in generale un discreto livello di partecipazione, pur frequentando le lezioni con la necessaria costanza e non sempre, relativamente ad alcuni, dimostrando un adeguato livello di responsabilità rispetto agli impegni assunti (verifiche, consegne, ecc).

O. Metodologie di insegnamento adottate

- | | | | |
|--------------------------|---------------------|---|---------------------|
| X | Lezione frontale | X | Discussione guidata |
| ☐ | Lezione interattiva | X | Discussione libera |





X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	X	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Dispense a cura del docente, libri di testo, digital board, computer, rete internet, fotocopie

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche scritte: 2*

Verifiche orali: 3

* la 1° verifica ha valenza anche come test per quanto riguarda l'UDA di Educazione civica, la 2° verifica è prevista nella seconda metà di maggio

F. Macro-argomenti svolti

I luoghi di lavoro nel settore socio-sanitario e la salute e la sicurezza sul lavoro

La Pubblica amministrazione

Il cittadino e la pubblica amministrazione

La responsabilità degli operatori del settore sociosanitario sotto il profilo giuridico e etico-professionale

G. UDA proposte

UDA 1 I LUOGHI DI LAVORO NEL SETTORE SOCIO SANITARIO E LA SALUTE E LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (Competenze: C6)

La sicurezza nei luoghi di lavoro,

Le figure responsabili della sicurezza

Servizi residenziali, semiresidenziali, diurni, assistenza a domicilio. Altri servizi.

UDA 2 LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE: ATTIVITA' E ORGANIZZAZIONE (Competenze C1, C3, C7)

L'attività della pubblica amministrazione

La Pubblica amministrazione e la sua attività

I principi che regolano l'attività amministrativa

L'attività amministrativa

L'evoluzione della PA nelle riforme più recenti

L'organizzazione della Pubblica amministrazione

Organi e uffici della Pubblica amministrazione

Gli enti pubblici

L'amministrazione centrale e periferica





I principi che regolano l'organizzazione amministrativa

Gli enti pubblici territoriali

La disciplina degli enti territoriali

Le Regioni e l'autonomia regionale

Il Comune

La Provincia e la sua riforma

Città metropolitane, Unione di Comuni e Comunità montane

UDA 3 GLI ATTI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E LA TUTELA DEL CITTADINO (Competenze, C1, C3, C7)

Gli atti della PA: il provvedimento amministrativo.

Tipologie di provvedimenti amministrativi

Il procedimento amministrativo

I vizi dell'atto amministrativo

I rimedi contro l'atto viziato: autotutela, ricorso amministrativo, ricorso giuridico

UDA 4 COLLABORARE NELLE RETI FORMALI E INFORMALI: LE RESPONSABILITÀ SOTTO IL PROFILO GIURIDICO E ETICO PROFESSIONALE (Competenze, C1, C4, C10)

Gli istituti giuridici a tutela della persona

I diritti della personalità

Carta dei diritti del cittadino e deontologia

La responsabilità civile degli enti pubblici e del Terzo settore

Responsabilità della PA

La natura civile della responsabilità della PA

La responsabilità civile degli enti del Terzo settore

La responsabilità nel settore socio-sanitario

Etica e deontologia professionale

La responsabilità di chi esercita le professioni sanitarie

La sicurezza delle cure

EDUCAZIONE CIVICA è stata svolta l'UDA su Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Le figure responsabili della salute e della sicurezza con particolare riferimento al settore socio-sanitario.



CLASSE: 5 SAS

MATERIA: TECNICA AMMINISTRATIVA E ECONOMIA SOCIALE

Denominazione materia: **TECNICA AMMINISTRATIVA E ECONOMIA SOCIALE**

Docente: **CLAUDIO RIGACCI**

N. ore settimanali: **2**

Testo adottato: materiale didattico redatto dal docente e condiviso sul registro e/o distribuito in classe

P. Competenze

C1	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.
C2	Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.
C3	Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.
C4	Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.
C5	Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi.
C6	Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.
C7	Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
C8	Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni



C9	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
C10	Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

Q. 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 rivolti a utenti che presentano bisogni differenziati.

Due sono i temi principali del corso: 1) il lavoro, nei suoi aspetti contrattuali, retributivi, previdenziali; 2) la progettazione in ambito sociale e le forme di rapporto con i soggetti pubblici nella gestione di servizi di interesse pubblico.

Relativamente alle 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;
- vii. dotare gli studenti delle conoscenze, degli strumenti e delle competenze necessarie per orientare gli utenti all'accesso e alla fruizione dei servizi;
- viii. cooperare alla progettazione dei servizi.

R. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sono stati parzialmente raggiunti. Alcuni studenti non hanno avuto continuità nella frequenza e non sempre hanno lavorato con impegno. In generale la classe ha raggiunto gli obiettivi in relazione agli argomenti trattati con risultati discreti e in alcuni casi buoni, dimostrando costanza nell'impegno, una buona motivazione e interesse per le tematiche.



D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
☐	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
☐	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Dispense a cura del docente, libri di testo, Digital Board , computer, rete internet, fotocopie

E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche scritte: 5

Verifiche orali: 1*

*si svolgerà entro maggio 2026

F. Macro-argomenti svolti

Il sistema previdenziale e assistenziale

Il lavoro (aspetti contrattuali, contributivi e retributivi)

Gli enti e le agenzie nei servizi socio-sanitarie

G. UDA proposte

UDA 1 IL SISTEMA PREVIDENZIALE E ASSISTENZIALE (competenze C1, C7)

Lo Stato sociale

Previdenza e assistenza

La previdenza sociale e i soggetti del rapporto previdenziale

Le tipologie di prestazione in favore del lavoratore

La contribuzione

Le competenze dell'Inps

Le competenze dell'Inail

Le pensioni di vecchiaia e la pensione anticipata

Le prestazioni previdenziali per l'inabilità e l'invalidità lavorative

Le prestazioni in favore dei superstiti del lavoratore deceduto

I congedi di maternità, paternità e sostegno alla genitorialità

L. 104 e indennità di malattia

Gli ammortizzatori sociali e la cassa integrazione guadagni





Gli ammortizzatori sociali per la disoccupazione
Le prestazioni per gli invalidi civili
L'Inps e il sostegno al reddito delle famiglie

UDA 2 GLI ENTI E LE AGENZIE NEI SERVIZI SOCIO-SANITARI (competenze C1, C4, C10)

La gestione associata dei servizi
L'autorizzazione e l'accreditamento
L'acquisto dei servizi e la convenzione
La procedura di gara, l'appalto e la convenzione
La programmazione locale e il lavoro in rete
La co-progettazione

UDA 3 IL LAVORO (competenze C2, C4, C10)

Il rapporto di lavoro
La ricerca del lavoro e il collocamento
Il contratto di lavoro individuale e collettivo
I diritti e gli obblighi del lavoratore e del datore di lavoro
I contratti atipici
La sospensione e l'estinzione del rapporto di lavoro
I sindacati e lo Statuto dei lavoratori
Il Libro unico del lavoro
Gli elementi della retribuzione
Gli assegni per i carichi familiari
Le ritenute sociali e fiscali
La liquidazione delle retribuzioni



CLASSE: 5 SEN

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Denominazione materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente: CLAUDIO RIGACCI

N. ore settimanali: 3

Testo di riferimento: materiale didattico redatto dal docente e condiviso sul registro e/o distribuito in classe

S. Competenze

	Competenze
C1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
C2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
C3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
C4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
C6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
C8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
C9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
C10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing



C11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
-----	---

T. 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.

U. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi sono stati raggiunti. L'articolazione per quanto riguarda la disciplina è composta da tre studenti, che hanno frequentato con una certa continuità, eccezion fatta per la prima parte dell'anno, dove qualcuno ha fatto un po' troppe assenze. La classe si è impegnata conseguendo gli obiettivi in generale con buoni risultati.

V. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	X	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
X	Altro (specificare) Uscita didattica		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Dispense a cura del docente, Digital Board, libri di testo, computer, rete internet, fotocopie, power point, video.



E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Verifiche scritte: 1

Verifiche orali: 4*.

* nel conteggio è inclusa la parte di educazione civica,

F. Macro-argomenti svolti

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

- Il mercato turistico
- Il marketing
- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
- Etica e impresa (per l'UDA di educazione civica)

G. UDA proposte

UDA 1 - Il mercato turistico (competenze C6, C8)

I caratteri del turismo

Le variabili del turismo

Le dinamiche del turismo mondiale

Il turismo nella storia

Gli strumenti di analisi del mercato interno (indicatori della domanda, dell'offerta e altri indicatori economici)

Le dinamiche del turismo in Italia

UDA 2 - Il marketing (competenze C1, C2, C11)

Cos'è il marketing

Il marketing strategico

L'analisi interna, esterna e segmentazione della domanda

L'analisi SWOT

La fase decisionale: target, posizionamento e obiettivi strategici

Il marketing operativo

Il prodotto



Il prezzo

La distribuzione

La comunicazione

Gli strumenti del web-marketing

Il marketing plan

UDA 3 - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione (competenze C4, C9, C10)

Il bilancio (richiami)

Scelte strategiche dell'impresa

Pianificazione e programmazione aziendale

Il controllo di gestione

Cos'è il budget

Articolazione del budget

Il budget degli investimenti

Il budget economico

Il budget d'esercizio

Il Business plan

Laboratorio di creazione d'impresa e elaborazione di un business plan (gli studenti hanno svolto il laboratorio progettando un'idea di impresa ristorativa e presentando il lavoro alla classe.

UDA – EDUCAZIONE CIVICA

Etica e impresa. Analisi di un caso locale nel settore ristorativo (Titolo III Cost. - art. 41)



CLASSE: 5 SAS

MATERIA: LINGUA FRANCESE

Denominazione materia: Lingua Francese

Docente: Sara Corrado

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Non è stato adottato un libro di testo; il percorso è stato sviluppato tramite materiali forniti dal docente e dispense digitali.

A. Competenze

- Padroneggiare le strutture grammaticali e sintattiche fondamentali della lingua francese per la produzione di messaggi chiari e corretti.
- Utilizzare il sistema verbale e i pronomi in modo autonomo per descrivere situazioni, bisogni e azioni quotidiane.
- Riconoscere i segnali di disagio e i bisogni dell'assistito utilizzando il lessico tecnico francese.
- Sostenere il benessere psico-emotivo dell'utente all'interno di progetti assistenziali in contesti multiculturali.
- Applicare le regole morfosintattiche nella redazione di brevi testi e nella comunicazione orale in contesti socio-sanitari.

B. Obiettivi specifici della disciplina

- Acquisire le strutture morfosintattiche fondamentali per l'interazione professionale e quotidiana.
- Padroneggiare la coniugazione dei verbi regolari e irregolari nei tempi principali (Presente, Passato Prossimo, Imperfetto, Futuro).
- Approfondire le tematiche volte all'intervento dei minori, degli anziani e dei disabili in lingua francese.
- Acquisire tecniche di ascolto attivo, empatia e comunicazione assertiva nella relazione d'aiuto.
- Sviluppare competenze nella comprensione di testi letterari e cinematografici attraverso l'analisi linguistica.

C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe è composta da studenti in linea di massima educati che partecipano attivamente e con interesse alle lezioni. Nonostante basi linguistiche di partenza scarse ed una discontinuità didattica di circa due mesi per assenza della docente titolare, i risultati raggiunti sono abbastanza positivi. Grazie alla partecipazione





costante alle lezioni di grammatica, la maggior parte ha acquisito una discreta conoscenza delle strutture fondamentali. Si riscontra un interesse particolare per le attività audio visive, mentre permane una leggera disomogeneità nel gruppo a causa di alcune assenze frequenti.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☐	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

E. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Materiale fornito dal docente, dispense di grammatica, video didattici e film in lingua originale ("Intouchables": Quasi amici).

F. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

- Verifiche scritte (esercizi grammaticali e comprensione del testo).
- Verifiche orali individuali.
- Relazioni su casi o argomenti assegnati.
- Numero verifiche: 2 scritte e 2 orali nel corso dell'anno.

G. Macro-argomenti svolti (Fino a 15/05)

Modulo 1: Grammaire et structures de la langue

- Adjectifs possessifs et démonstratifs;

Articles partitifs.

- Pronoms personnels (COD/COI), réfléchis et relatifs (qui, que); Pronoms Y et EN.





- Morphologie verbale: Indicatif présent (ER/IR), Imparfait, Impératif, Futur, Passé Composé.
- Phrase négative et interrogative
- Gallicismes:

Présent progressif, Futur proche, Passé récent).

Modulo 2: Analyse socio-éducative et thèmes humains

- Daniel Pennac (Le mauvais élève): La peur, les désirs vs les besoins fondamentaux, la solitude.
- Analisi linguistica e culturale dei film "Intouchables"

ARGOMENTI PRESUMIBILMENTE DA SVOLGERE DOPO IL 15/05

- Les Handicaps: Typologie di handicap, autismo e sindrome di Down (approfondimento lessico tecnico).
- Gériatrie: Le malattie degli anziani (Maladie de Parkinson et Maladie d'Alzheimer).

EDUCAZIONE CIVICA

Visione e analisi del film in lingua originale "Intouchables" (Quasi Amici). Focus sulla relazione tra assistente e assistito. Inclusione sociale e disabilità: Analizzare il concetto di dignità della persona oltre la malattia. Riflettere sul superamento dei pregiudizi sociali e delle barriere culturali. Promuovere l'empatia e la solidarietà come strumenti di cittadinanza attiva (Agenda 2030, Goal 3 e 10).

Gli obiettivi sono considerarsi ancora da raggiungere nelle prossime lezioni.



CLASSE: 5^A SEN

MATERIA: LINGUA FRANCESE

Denominazione materia: Lingua Francese

Docente: Sara Corrado

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Non è stato adottato un libro di testo; il percorso è stato sviluppato tramite materiali forniti dal docente e dispense digitali.

A. Competenze

- Padroneggiare il lessico tecnico del settore enogastronomico per descrivere ricette, metodi di cottura e caratteristiche organolettiche dei prodotti.
- Comunicare efficacemente in contesti di ristorazione, gestendo l'interazione con il cliente e la presentazione dell'offerta culinaria e vinicola.
- Utilizzare le strutture grammaticali e sintattiche per produrre messaggi chiari, con particolare attenzione alla precisione terminologica del "francese settoriale".
- Applicare le conoscenze sulla piramide alimentare e sull'equilibrio nutrizionale per la composizione di menù bilanciati e la consulenza al cliente.
- Saper illustrare l'abbinamento cibo-vino, utilizzando la terminologia specifica della sommelierie francese.

B. Obiettivi specifici della disciplina

- Acquisire le strutture morfosintattiche fondamentali per l'interazione professionale (presentazione del menù, presa della comanda, descrizione dei piatti).
- Padroneggiare la coniugazione dei verbi nei tempi principali per descrivere fasi di preparazione e tradizioni culinarie.
- Conoscere i prodotti tipici della gastronomia francese e le loro denominazioni di origine.
- Analizzare la piramide alimentare e i principi della dietetica in lingua francese per promuovere un servizio consapevole.
- Sviluppare competenze nella comprensione e redazione di testi tecnici (ricettari, carte dei vini, schede tecniche).



C. Livello di raggiungimento degli obiettivi

Il gruppo classe è composto da soli tre alunni ma caratterizzati da un atteggiamento estremamente educato, propositivo e partecipativo. Il livello di competenza linguistica risulta distribuito in modo graduale e omogeneo all'interno del piccolo gruppo, con singoli livelli che si incastrano in una progressione positiva che favorisce il supporto reciproco.

Nonostante una discontinuità didattica dovuta all'assenza della docente titolare, che ha inevitabilmente ridotto l'estensione del programma inizialmente previsto, i risultati raggiunti sono molto soddisfacenti. Gli studenti hanno dimostrato una spiccata capacità di recupero, colmando autonomamente e con serietà le lacune derivanti da alcuni periodi di assenza individuale. Il clima d'aula si può considerare eccellente, sereno e costruttivo, condizioni che hanno permesso di svolgere le lezioni con grande tranquillità e di raggiungere una discreta padronanza delle strutture fondamentali e del lessico di settore.

D. Metodologie di insegnamento adottate

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	☐	Interventi esperti
☐	Lavoro individuale	☐	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	☐	Laboratori
☐	Attività DAD modalità asincrona	☐	Attività DAD modalità sincrona
☐	Altro (specificare)		

E. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Materiale fornito dal docente, dispense di grammatica, video didattici e film in lingua originale ("Delicieux": l'amore è servito).

F. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

- Verifiche scritte (esercizi grammaticali e comprensione del testo).
- Verifiche orali individuali.
- Relazioni su casi o argomenti assegnati.
- Numero verifiche: 2 scritte e 2 orali nel corso dell'anno.



G. Macro-argomenti svolti (Fino al 15/05)

Modulo 1: Grammaire et structures de la langue

- Adjectifs possessifs et démonstratifs;

Articles partitifs.

- Pronoms personnels (COD/COI), réfléchis et relatifs (qui, que); Pronoms Y et EN.

- Morphologie verbale: Indicatif présent (ER/IR), Imparfait, Impératif, Futur, Passé Composé.

- Phrase négative et interrogative

- Gallicismes:

Présent progressif, Futur proche, Passé récent).

Modulo 2: Pratiques de Cuisine ; recettes régionales et traditionnelles :

- Le gratin Dauphinois

- La Tartiflette

- Analisi linguistica e culturale del film "Delicieux : L'amore è servito "

ARGOMENTI PRESUMIBILMENTE DA SVOLGERE DOPO IL 15/05

- La Gastronomie Française

- Le vins

- Régime et Nutrition : la pyramide alimentaire

EDUCAZIONE CIVICA

Analisi di video-reportage:

"Le gaspillage alimentaire dans la restauration"

Agenda 2030, Goal 12:

Riflettere sull'impatto ambientale e sociale dello spreco alimentare.

Comprendere l'importanza di una produzione responsabile e l'adozione di comportamenti etici nella gestione delle materie prime in cucina.

Gli obiettivi sono considerarsi ancora da raggiungere nelle prossime lezioni.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

**ALLEGATO**
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Anno Scolastico 2025/2026

Indirizzi di studio: SAS-SEN-SMAN

Classe e sezione: 5SER

Attività di orientamento – individuate dal consiglio di classe								
	Attività	Modalità (*)	Ore			Docente/i o Ente	Ore	Partecipazione (**)
			Curricolare	Co - Curricolare	Totale			
01	Progetto ASSO	Presenza		X	5	Realizzato in sinergia dal MIUR Toscana e dalla Confederazione Regionale delle Misericordie Toscane	5	Partecipazione individuale
02	Emergenza sanitaria: che fare?	Presenza	X		2	Azienda Usl Toscana Centro	2	Intera classe
03	Convegno “La malattia di Parkinson oggi: terapie e nuove metodiche di trattamento”.	Presenza		X	5	Ambulatori Auxilium Borgo San Lorenzo, Regione Toscana, SdS Mugello. Convegno dedicato all’approfondimento della malattia di Parkinson, con uno sguardo attento alle terapie attuali.	5	Partecipazione individuale, articolazione SAS

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

04	Servizio civile	Presenza frontale	X		1	Dipartimento per le politiche giovanili e il Servizio civile universali	1	Intera classe
05	NON smetto quando voglio, testimonianze del metodo di recupero dei 12 passi” realizzato in collaborazione con il Ser.D Mugello	Presenza frontale		X	2	Ser.D Mugello	2	Partecipazione individuale
06	Progetto “Martina” per la prevenzione dei tumori	Presenza frontale	X		2	Dottorssa Bertucci Oncologa	2	Intera classe
07	Evento di orientamento #ChinOrienta. Incontri tra studentesse e studenti ed enti di formazione e associazioni di categoria.	Individuale		X	4	Chino Chini, con i seguenti enti e associazioni di categoria: Università degli Studi di Firenze Unicollege Firenze Libera Accademia delle Belle Arti (LABA) di Firenze Scuola internazionale di Comics di Firenze HIA Hospitality Innovation Academy Nissolino Corsi – orientamento per le forze armate e polizia	4	Partecipazione individuale



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento



08	Ore di orientamento di Psicologia generale e applicata sul Metodo di studio, Gestione del tempo, Gestione dell'ansia e riconoscimento dei bisogni e attivazione delle strategie interne	Presenza frontale	X		10	Professoressa Colamartino Raffaella	10	Articolazione SAS
09	UDA 3 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. Gli studenti hanno elaborato un business plan di un'impresa ristorativa da loro ideata.	Laboratoriale			20	Professor Rigacci Claudio	20	Articolazione SEN

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento



10	UDA Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione	Laboratoriale			4	Professoressa Torrini Francesca, Professor Maraone Paolo	4	Articolazione SMAN
----	---	---------------	--	--	---	--	---	--------------------

(*) Piattaforma E-Learning Sincrona Asincrona Presenza Frontale Laboratoriale Individuale Piccoli gruppi

(**) Intera classe Gruppo classe Individuale

Altre attività riconducibili (visite, viaggi)							
	Attività	Ore			Descrizione	Luogo	Note
		Curricolare	Co - Curricolare	Totale			
	Uscita didattica Spazio Alzheimer		x	2	La classe 5SAS ha partecipato all'incontro presso il Centro Giovanile di C.so Matteotti in Borgo S. Lorenzo	Borgo S. Lorenzo (FI)	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento



	Uscita didattica Villa Falcucci		X	3	La classe 5SAS si è recata alla residenza psichiatrica socio-riabilitativa Villa Falcucci di Borgo San Lorenzo per un incontro di presentazione dei servizi per la Salute mentale.	Borgo S. Lorenzo (FI)	
	Uscita didattica a Volterra (ex manicomio e carcere)		X	6	La classe 5 SAS ha partecipato a un'uscita didattica a Volterra, che ha previsto una visita guidata all'ex manicomio di Volterra, seguita dall'ingresso alla Casa di Reclusione di Volterra, con inclusa la partecipazione ad un incontro con La Compagnia della Fortezza, nata come progetto di Laboratorio	Volterra (PI)	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

					Teatrale in carcere nel 1988, a cura di Carte Blanche e con la direzione di Armando Punzo.		
	Progetto Etica e impresa: incontro con la cooperativa Zenzero		X	3	La classe 5 SEN ha effettuato un'uscita didattica per incontrare e visitare una cooperativa ristorativa che opera nel settore mense e nel biocatering.	Firenze (FI)	

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

**MODULI DI ORIENTAMENTO**

Titolo attività:	Metodo di studio, Gestione del tempo, Gestione dell'ansia e riconoscimento dei bisogni e attivazione delle strategie interne (5SAS)
Descrizione / attività proposta:	Durante le ore curriculari sono state proposte dalla docente di Psicologia generale e applicata delle attività volte al benessere dello studente, nello specifico dare degli strumenti utili per la gestione del tempo, nella gestione dell'ansia e nella creazione di un metodo di studio efficace.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Psicologia generale e applicata
Durata:	10 ore
Competenze orientative	- x Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - x Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - x Acquisire strategie per risolvere problemi - x Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - x Gestire il flusso di lavoro attraverso la programmazione e la gestione agenda. - x Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. - x Lavorare con metodo

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Progetto "ASSO" (acronimo di 'A Scuola di Soccorso') (5 ore)
Descrizione / attività proposta:	la formazione all'utilizzo del defibrillatore semi-automatico (PAD). Al termine del corso gli studenti hanno conseguito la qualifica di 'esecutore' di BLS-D (Basic Life Support and Defibrillation)
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Realizzato in sinergia dal MIUR Toscana e dalla Confederazione Regionale delle Misericordie Toscane
Durata:	5 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Acquisire strategie per risolvere problemi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Agire consapevolmente in un ambiente sicuro. - X Assumersi responsabilità. - X Comunicare in maniera efficace. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - X Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Emergenza sanitaria: che fare?
Descrizione / attività proposta:	Gli studenti hanno partecipato ad un incontro in presenza con l'aggiunta di una spiegazione dedicata all'approfondimento sulle manovre di disostruzione delle vie aeree. L'attività ha previsto il raggiungimento dei seguenti obiettivi: 1) Promuovere la conoscenza e l'appropriato utilizzo dei servizi di Emergenza e Urgenza Sanitaria 2) Imparare ad eseguire una corretta attivazione del Numero Unico di Emergenza 112 e il successivo inoltro alla Centrale Operativa Sanitaria (118), con particolare attenzione all'intervista telefonica effettuata dall'infermiere della Centrale Operativa 3) Contribuire all'acquisizione di competenze generiche sulle norme di primo soccorso 4) Favorire la tutela di tutti gli attori coinvolti in una situazione di soccorso Riguardo alle metodologie utilizzate, si è usato un approccio partecipativo ed interattivo che integra momenti informativi e spunti teorici, con attività di discussione, brainstorming, condivisione nonché prove pratiche su manichino.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Azienda Usl Toscana Centro
Durata:	2 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Acquisire strategie per risolvere problemi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Assumersi responsabilità. - X Comunicare in maniera efficace. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - X Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento



Titolo attività:	Servizio Civile
Descrizione / attività proposta:	La responsabile del servizio civile ha illustrato alla classe in cosa consiste il servizio civile, spiegandone il significato e il funzionamento. Successivamente ha presentato la piattaforma online, mostrando come iscriversi, consultare i bandi attivi e comprendere la differenza tra servizio civile nazionale e servizio civile universale.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Dipartimento per le politiche giovanili e il Servizio civile universali
Durata:	1 ora
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Gestire in autonomia scelte formative e professionali. - X Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	NON smetto quando voglio, testimonianze del metodo di recupero dei 12 passi"
Descrizione / attività proposta:	Incontro, organizzato dal SerD di Borgo San Lorenzo, con 5 testimoni del "programma dei 12 passi", un percorso di recupero nato nel 1935 con gli alcolisti anonimi per superare l'alcolismo, ora applicato a varie dipendenze. Si basa sulla missione della propria impotenza verso la dipendenza, la ricerca di un aiuto in un "potere superiore", l'auto analisi, la riparazione dei torti e l'aiuta ad altri, spesso in gruppi di auto- aiuto
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Realizzato in collaborazione con il Ser.D Mugello
Durata:	2 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Acquisire strategie per risolvere problemi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Assumersi responsabilità. - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - X Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Progetto "Martina" per la prevenzione dei tumori
Descrizione / attività proposta:	il progetto Martina è un'iniziativa nazionale dei Lions club italiani Dedicata alla prevenzione dei tumori tra i giovani, basata sul concetto che "la lotta ai tumori inizia a scuola". Attraverso l'incontro con l'oncologa, vengono forniti agli studenti le conoscenze necessarie per operare scelte consapevoli che riducono il rischio di malattie oncologiche.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Dottoressa Bertucci Oncologa
Durata:	2 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Acquisire strategie per risolvere problemi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Assumersi responsabilità. - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento



Titolo attività:	Convegno "La malattia di Parkinson oggi: terapie e nuove metodiche di trattamento"
Descrizione / attività proposta:	La classe 5SAS ha partecipato a un convegno dedicato all'approfondimento della malattia di Parkinson, con uno sguardo attento alle terapie attuali.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Igiene e cultura medico sanitaria; Ambulatori Auxilium Borgo San Lorenzo, Regione Toscana, SdS Mugello.
Durata:	5 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:		#ChinOrienta
Descrizione / attività proposta:		Evento di orientamento individuale #ChinOrienta rivolto alle classi quarte e quinte. Incontri tra studentesse e studenti ed enti di formazione e associazioni di categoria
Materie coinvolte / Ente erogatore:		Istituto di Istruzione Superiore Chino Chini Università degli Studi di Firenze Unicollege Firenze Libera Accademia delle Belle Arti (LABA) di Firenze Scuola internazionale di Comics di Firenze HIA Hospitality Innovation Academy Nissolino Corsi – orientamento per le forze armate e polizia
Durata:		4 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Gestire in autonomia scelte formative e professionali. - X Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.	

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	UDA 3 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
Descrizione / attività proposta:	Gli studenti hanno elaborato un business plan di un'impresa ristorativa da loro ideata.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (5SEN)
Durata:	20 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Acquisire strategie per risolvere problemi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. - X Assumersi responsabilità. - X Lavorare con metodo - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Gestire in autonomia scelte formative e professionali.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	UDA sui sistemi aziendali
Descrizione / attività proposta:	L'UDA ha affrontato lo studio dell'impresa sotto il profilo organizzativo e produttivo, analizzando i principali processi aziendali, le tipologie di aziende in base a dimensioni (numero di dipendenti e fatturato) e i diversi layout degli stabilimenti industriali. È stata approfondita la scelta della localizzazione geografica attraverso metodi di valutazione qualitativi e quantitativi, finalizzati a determinarne l'ottimalità. Gli studenti della 5SMAN hanno applicato tali conoscenze ipotizzandone il layout in base alla tipologia di processi di un sito produttivo, motivando le scelte adottate. L'attività si è conclusa con una relazione individuale su un'azienda del territorio, nella quale sono stati applicati i criteri di analisi studiati e in cui è stato definito un appropriato modello di manutenzione (interno o esterno), coerente con le caratteristiche aziendali e con uno specifico processo produttivo descritto.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione
Durata:	4 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Lavorare con metodo - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Gestire in autonomia scelte formative e professionali. - X Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Uscita didattica Spazio Alzheimer
Descrizione / attività proposta:	La classe 5SAS ha partecipato all'incontro presso il Centro Giovanile di C.so Matteotti in Borgo S. Lorenzo
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Igiene e cultura medico sanitaria
Durata:	2 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Comunicare in maniera efficace. - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Gestire in autonomia scelte formative e professionali.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Uscita didattica Villa Falcucci
Descrizione / attività proposta:	La classe 5SAS si è recata alla residenza psichiatrica socio-riabilitativa Villa Falcucci di Borgo San Lorenzo per un incontro di presentazione dei servizi per la Salute mentale
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Villa Falcucci Borgo San Lorenzo (FI)
Durata:	3 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Comunicare in maniera efficace. - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - X Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Uscita didattica a Volterra (ex manicomio e carcere)
Descrizione / attività proposta:	La classe 5 SAS ha partecipato a un'uscita didattica a Volterra, che ha previsto una visita guidata all'ex manicomio di Volterra, seguita dall'ingresso alla Casa di Reclusione di Volterra, con inclusa la partecipazione ad un incontro con La Compagnia della Fortezza, nata come progetto di Laboratorio Teatrale in carcere nel 1988, a cura di Carte Blanche e con la direzione di Armando Punzo.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Igiene e cultura medico sanitaria
Durata:	6 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480



Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato Orientamento

Titolo attività:	Uscita didattica: incontro con la cooperativa Zenzero
Descrizione / attività proposta:	la 5SEN ha effettuato un'uscita didattica per incontrare e visitare una cooperativa ristorativa che opera nel settore mense e nel biocatering.
Materie coinvolte / Ente erogatore:	Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva
Durata:	3 ore
Competenze orientative	- X Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi - X Conoscere i propri limiti e le proprie risorse - X Maturare una cultura del lavoro - X Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. - X Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. - X Essere consapevole della propria dimensione vocazionale - X Gestire in autonomia scelte formative e professionali.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO



ALLEGATO N. 4

ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA' RICONDUCIBILI ALLA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

La Formazione Scuola Lavoro (FSL – ex PCTO) è una metodologia didattica a forte valenza formativa e orientativa che, in coerenza con il DM 133/2025, integra il curriculum scolastico con esperienze progettate per sviluppare competenze trasversali, disciplinari e orientative. I percorsi permettono a studentesse e studenti di consolidare le conoscenze acquisite e di riflettere in modo consapevole sulle proprie attitudini e scelte future. I percorsi favoriscono inoltre l'integrazione con il territorio, il mondo del lavoro e contesti internazionali, promuovendo autonomia, responsabilità, capacità di collaborazione e consapevolezza del proprio percorso formativo. La normativa e le scuole prevedono la personalizzazione dei percorsi (Patto Formativo Individuale) considerando le esperienze lavorative pregresse degli adulti.

Classe terza/ quarta serale	Attività	Ore
Tutor: Morandi Daniela	Attività di orientamento Cultura della donazione e del trapianto Nell'ambito dell'educazione alla salute, operatore ASL (24/01/25)	2 ore
	Personalizzazione percorso	
	Attività riconducibili Mostra Alberto Della Ragione: mostra sulla Resistenza, Museo del Novecento, Firenze (28/04/2025)	7 ore



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO



	Le dipendenze: quanto hai da perdere con il gioco d'azzardo. Le probabilità di vincita e perdita, analisi quantitativa nell'ambito della roulette e dei biglietti "Gratta e Vinci" percorso nelle ore di matematica (STEM)	
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work	
	Totale	9
Classe quinta serale	Attività	Ore
Tutor: 5 SAS Lo Grasso Letizia 5 SEN e 5 SMAN Morandi Daniela	Attività di orientamento	
	Personalizzazione percorso	
	Attività riconducibili - Progetto Martina (prevenzione tumori) 2h - Uscita a Villa Falcucci: incontro professionisti della Salute mentale adulti Mugello; attività laboratoriali svolte nel centro diurno. (2/3/2026) 3h - Visita ex manicomio/carcere Volterra 6h - Progetto ASSO (uso defibrillatore) 5h - Convegno "La malattia di Parkinson oggi: terapie e nuove metodiche di trattamento" (28/02/2026). 5h	
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work	
	Totale	

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO

**Altre attività riconducibili (visite, viaggi, laboratori, conferenze...)**

	Attività prevista	Tipologia	Ore			Descrizione	Luogo	Competenze e Note
			Curric.	Extrac.	Tot			
3-4 SER	Mostra Alberto Della Ragione: mostra sulla Resistenza, Museo del Novecento, Firenze (28/04/2025)	Visita guidata	x		2 ore	La classe 4 ser ha partecipato alla Mostra Alberto Della Ragione: mostra sulla Resistenza	Museo del Novecento, Firenze	Analizzare il rapporto tra produzione artistica e contesto storico-politico nel periodo del nazifascismo, interpretare criticamente le opere e le scelte degli artisti del Novecento, leggere le relazioni tra artisti, collezionismo e impegno civile, comprendere il valore storico e culturale delle testimonianze artistiche in una fase cruciale della storia contemporanea
5 SAS	Progetto Martina	Incontro con esperti	2		2	Incontro con una oncologa per informare i	In aula	Comprendere i principali fattori di rischio e le strategie di prevenzione



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO



						giovani sulle modalità di lotta ai tumori, sulla possibilità di evitarne alcuni, sulla opportunità della diagnosi tempestiva, sulla necessità di impegnarsi in prima persona.		dei tumori, sviluppando attenzione verso stili di vita sani. Sviluppare maggiore serenità e capacità di affrontare temi legati alla malattia senza paura paralizzante, grazie alla conoscenza.
5 SAS	Convegno "La malattia di Parkinson oggi: terapie e nuove metodiche di trattamento" (28/02/2026).	Convegno	5		5	Partecipazione al convegno sulle terapie e nuove metodiche di trattamento nel Parkinson.		Capacità di ascolto attivo in contesti di formazione specialistica. Sviluppo del linguaggio tecnico-sanitario di base.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO



5 SAS	Uscita a Villa Falcucci (2/3/2026)	Lezione frontale; Laboratori.	3		3	Incontro di presentazione dei servizi per la Salute mentale nel distretto Mugello, le figure professionali che vi operano e le attività riabilitative che vi vengono svolte.	Villa Falcucci, Borgo San Lorenzo	Comprensione del lavoro d'équipe e delle dinamiche interdisciplinari. Sviluppo della consapevolezza rispetto ai contesti operativi della salute mentale
5 SAS	Visita ex manicomio/carcere Volterra (30/03/2026)	Visita guidata	3	3	6	Visita guidata all'ex manicomio di Volterra. Incontro con La Compagnia della Fortezza, nata come progetto di	Ex manicomio di Volterra. Casa circondariale di Volterra.	Consapevolezza storica dell'evoluzione dei servizi di salute mentale Comprensione delle trasformazioni nei modelli di cura e assistenza



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO



						Laboratorio Teatrale in carcere nel 1988, a cura di Carte Blanche e con la direzione di Armando Punzo.		Capacità di riflessione critica su pratiche istituzionali del passato Sviluppo della sensibilità etica rispetto alla dignità della persona
5 SEN	Uscita didattica presso la cooperativa Zenzero		3		3	la 5SEN ha effettuato un'uscita didattica per incontrare e visitare una cooperativa ristorativa che opera nel settore mense e nel biocatering.	Cooperativa Zenzero Firenze FI	Analizzare i processi della ristorazione collettiva e del biocatering comprendere il funzionamento di una cooperativa e la gestione del lavoro applicare capacità di osservazione, comunicazione e pensiero critico; riconoscere il valore della sostenibilità e di un'alimentazione sana.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

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

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2025/2026 – Allegato FSL PCTO