



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"

Via Mauro Gavazzeni, 37 – 24125 Bergamo (BG) - ☎ +39 035 319338 - Cod. Mecc. BGIS03800B
🌐 <http://www.istitutoguidogalli.edu.it> - PEC: bgis03800b@pec.istruzione.it - PEO : bgis03800b@istruzione.it -

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^AB EN

**INDIRIZZO DI STUDI: ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA –**

DECLINAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE COORDINATORE: PROF. GIUSEPPE URSO

INDICE

1. **FINALITÀ ISTITUZIONALI E CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO**
 - IL CORSO DI STUDI
 - TIPOLOGIA DEL TERRITORIO DELL'UTENZA
 - SCELTE ORGANIZZATIVE E DIDATTICHE DELL'ISTITUTO
2. **COMPOSIZIONE CLASSE**
3. **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA**
4. **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**
 - PROFILO DELLA CLASSE
 - PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO
 - ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE
 - ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO
5. **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**
6. **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**
7. **INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA E ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE**
8. **PARTECIPAZIONE ALLE PROVE INVALSI**
9. **ATTIVITÀ DI SIMULAZIONE SVOLTE**
10. **PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

ALLEGATI:

1. TABELLA RIASSUNTIVA PCTO
2. TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE
3. TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE
4. ELENCO CANDIDATI
5. ELENCO DOCENTI E RELATIVE DISCIPLINE
6. FOGLIO FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

7. FASCICOLI RISERVATI ALUNNI CON DISABILITÀ O CON BES (COMPRESA LA TABELLA RIASSUNTIVA DELLE MODALITÀ DI CONDUZIONE PROVA D'ESAME STUDENTI CON BES) – eventuali

1. FINALITÀ ISTITUZIONALI E CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

IL CORSO DI STUDI

L'Istituto Professionale Alberghiero offre allo studente specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

A partire dall'anno scolastico 2017/18 l'Istituto Superiore "Guido Galli" di Bergamo ha attivato il percorso "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**", intitolato al grande chef bergamasco Vittorio Cerea. L'indirizzo prende quindi il nome di "**Vittorio Cerea Academy**".

Con l'anno scolastico 2018/19 sono stati avviati i **nuovi percorsi di istruzione professionale** riformati dal **Decreto Legislativo n. 61/2017** che ha promosso il rilancio dell'istruzione professionale anche attraverso un cambio del paradigma didattico e organizzativo tradizionale, dando nuova centralità all'**apprendimento attivo e personalizzato** degli studenti, promuovendo l'**interdisciplinarietà** e l'**attività laboratoriale** e aumentando la quota di **flessibilità** dei curricula per meglio rispondere alle esigenze del territorio e del mondo del lavoro. La Riforma degli Istituti Professionali è entrata a regime nell'a.s. 2022/23.

Assetto organizzativo e profilo educativo della nuova istruzione professionale.

Per quanto riguarda l'assetto organizzativo, resta la struttura quinquennale dei percorsi di istruzione professionale (IP), con il rilascio del diploma di istruzione secondaria superiore articolata in un biennio e in un successivo triennio (precedentemente il percorso era organizzato in: primo biennio, secondo biennio e quinto anno).

Il biennio prevede 1.188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive dei laboratori. Una quota non superiore a 264 ore è destinata alla personalizzazione degli apprendimenti, alla realizzazione del *Progetto formativo individuale* e allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività di PCTO (percorsi per lo sviluppo delle Competenze Trasversali e per l'Orientamento). Il monte ore complessivo del biennio ammonta a 2112 ore.

Il triennio, invece, viene strutturato nel distinto terzo, quarto e quinto anno, con 1.056 ore ciascuno, comprendenti 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo; il triennio è mirato al consolidamento e al progressivo innalzamento dei livelli acquisiti nel biennio per un rapido accesso al lavoro.

Le attività e gli insegnamenti sono organizzati in una parte di istruzione generale (cioè un'**Area generale**, comune a tutti i percorsi, in cui sono aggregati per "assi culturali") e in una parte denominata **Area di indirizzo**.

Ogni percorso didattico è caratterizzato dalla **progettazione didattica interdisciplinare sviluppata per assi culturali**: Asse dei linguaggi, Asse Storico-sociale, Asse matematico per l'area generale comune; Asse scientifico-tecnologico-professionale nell'area d'indirizzo.

Elemento cruciale del nuovo assetto didattico ed organizzativo è il **progetto formativo individuale** (PFI). Il PFI è lo strumento che serve sia per evidenziare i saperi e le competenze acquisiti dagli

studenti, sia per rilevare potenzialità e carenze riscontrate al fine di motivare e orientare gli studenti “nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo”.

LE DECLINAZIONI DEL TRIENNIO

Ai sensi dell'articolo 5, comma 4 del D.I. n. 92/18 “**Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del D. Lgs n. 61/17 recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale [...]**”, gli Istituti Professionali, nell'esercizio della propria autonomia, prevedono, nei Piani triennali dell'offerta formativa, la declinazione dei profili degli indirizzi di studio di cui nei percorsi formativi richiesti dal territorio, in modo coerente con le priorità indicate dalle regioni nella propria programmazione a norma dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo.

Per quanto sopra in luogo delle precedenti articolazioni ed opzioni (previste dal DPR n. 87/2010) l'Istituto nel Piano Triennale dell'offerta formativa ha progettato le seguenti declinazioni:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**
- **SALA E DI VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Discipline e quadro orario del piano di studi

Per quanto riguarda gli insegnamenti e i quadri orario si fa riferimento alla pagina del sito web che contiene i quadri orari e gli insegnamenti del Biennio e del Triennio.

Per i quadri orari delle classi si rimanda al sito:

<https://www.istitutoguidogalli.edu.it/offerta-formativa/i-nostri-corsi/>

Il profilo del diplomato

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Enogastronomia

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati in “**Enogastronomia**” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Proseguimento degli studi

I titoli rilasciati dall'istituto alberghiero consentono l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria oltre che ai corsi post diploma IFTS e ITS, ma chi vuole perfezionare la sua formazione nel settore, può scegliere di iscriversi a una delle tante università italiane che organizzano corsi in Economia del Turismo o in Economia e Gestione dei servizi turistici. Esistono inoltre corsi di alta formazione (in ambito ristorativo e in ambito ricettività turistica), che consentono di acquisire competenze e conoscenze sempre più approfondite sui settori della ristorazione e dei servizi alberghieri.

TIPOLOGIA DEL TERRITORIO DELL'UTENZA

L'Istituto Professionale “Guido Galli” nasce nel 1941 con la denominazione Scuola Tecnica Commerciale “Principe di Savoia” situata a Bergamo in via Garibaldi. Nel 1980 l'Istituto si trasferisce in via Gavazzeni, n.37 e, nello stesso anno cambia la sua denominazione e viene intitolato alla memoria di Guido Galli, magistrato ucciso da un commando di Prima Linea il 19 marzo 1980. Nell'a.s. 2012/2013 si amplia l'offerta formativa dell'istituto con l'attivazione di due sezioni di Istituto Tecnico Economico - Indirizzo Turismo e nell'a.s. 2017/18, terminati i lavori di ampliamento della Sede di via Gavazzeni, arricchisce ulteriormente l'offerta formativa con l'attivazione dell'indirizzo “Alberghiero” (Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera) inizialmente con cinque sezioni.

Il nostro Istituto è ubicato, in posizione strategica vicino alla stazione dei treni, degli autobus e del tram delle Valli ed è facilmente accessibile anche con l'automobile, grazie al grande parcheggio di cui è dotato. Anche la succursale, non distante dalla sede principale, è comodamente raggiungibile o a piedi o con i mezzi di trasporto pubblici (Linea 7).

Il territorio su cui insiste la scuola, la provincia di Bergamo, è un territorio economicamente solido, a dispetto della crisi che investe il nostro Paese da alcuni anni; esso si caratterizza inoltre per una buona rete di servizi alla viabilità che collega i comuni della provincia con il capoluogo e consente a studenti, anche lontani, di scegliere il nostro istituto, in quanto collegato strategicamente al centro della città.

L'aeroporto di Orio al Serio collega Bergamo con moltissime città europee e contribuisce alla creazione di opportunità di inserimento lavorativo, mentre la forte vocazione industriale e dei servizi

della provincia bergamasca consente di assorbire i diplomati amministrativi dell'Indirizzo Professionale per i Servizi Commerciali.

La città è sede di università e di centri culturali che offrono svariate opportunità formative.

Numerose sono le sinergie fra la nostra istituzione scolastica e gli Enti, le agenzie e le aziende del territorio: con i primi si sviluppano progetti di educazione alla salute, prevenzione, orientamento, cittadinanza attiva; con le aziende si opera in modo costruttivo per le attività legate ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO, ex Alternanza Scuola-Lavoro) degli studenti e per la progettualità professionalizzante del curriculum.

Da alcuni anni la Provincia ha realizzato una nuova ala nell'edificio principale che sta consentendo all'Istituto di ingrandirsi anche grazie alla contemporanea attivazione del nuovo indirizzo di studi Alberghiero - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera / Enogastronomia e ospitalità alberghiera (anche se contemporaneamente è stato deciso l'abbandono dell'Indirizzo Tecnico Economico in ambito Turismo). Dall'anno scolastico 2021/22 l'Istituto si sta avvicinando al superamento del tetto dei 1.000 alunni iscritti, grazie soprattutto agli studenti del nuovo indirizzo che da soli rappresentano quasi i 2/3 dell'intera popolazione scolastica dell'Istituto.

L'intitolazione del settore Alberghiero alla memoria di Vittorio Cerea (Vittorio Cerea Academy), simbolo prestigioso dell'enogastronomia bergamasca, arricchisce professionalmente l'Istituto e agevola la rete di relazioni con le strutture dove gli studenti si recano per fare la loro esperienza di PCTO.

Dall'analisi dei contesti socio-culturali di provenienza degli studenti si evidenzia un indicatore ESCS medio-basso con particolare riferimento all'Indirizzo Professionale per i Servizi Commerciali e a quello dell'IeFP (Istruzione e Formazione professionale, percorso regionale triennale), dove si concentra il più alto numero di alunni stranieri e di studenti provenienti da contesti familiari maggiormente svantaggiati, che in molti casi si iscrivono al nostro Istituto dopo uno o più insuccessi scolastici.

L'Istituto risponde alle esigenze di questa tipologia di utenza curando in particolar modo la fase di accoglienza e di inserimento in classe degli studenti, progettando percorsi personalizzati per approfondire la conoscenza di sé e dei propri talenti e l'esercizio della cittadinanza dentro un sistema di regole condiviso, offrendo azioni didattiche atte a rimotivare l'apprendimento. La scuola sostiene gli alunni non madrelingua con percorsi strutturati in orario scolastico ed extra-scolastico per l'apprendimento o il consolidamento della lingua italiana. L'ambiente socialmente variegato induce i coetanei al confronto costruttivo con realtà sociali eterogenee e la presenza nell'Istituto di quattro indirizzi scolastici agevola i passaggi interni contenendo la dispersione scolastica. Di particolare rilevanza la possibilità di passaggi regolati dai percorsi IeFP a quelli dell'Istruzione Professionale e viceversa, nell'ottica di una crescita individuale e progressiva dello studente e della valorizzazione delle competenze individuali.

SCELTE ORGANIZZATIVE E DIDATTICHE DELL'ISTITUTO

Il modello organizzativo è fondato sul coordinamento e l'integrazione tra le aree disciplinari e i consigli di classe con la valorizzazione della collegialità e del progetto formativo.

Le figure rappresentative del sistema scolastico dell'istituto rappresentano lo strumento operativo che concretamente mette in opera le attività progettuali, le iniziative di integrazione e i servizi offerti. Gli orientamenti e le linee che contribuiscono al patrimonio formativo della nostra scuola sono strutturati con modalità di collaborazione che individuano risorse con ruoli di responsabilità definiti da compiti e funzioni.

Modalità e tempi della programmazione didattica ed educativa

Il Collegio Docenti ha previsto la suddivisione del calendario in due quadrimestri. Le comunicazioni alle famiglie dell'andamento didattico-disciplinare avvengono con regolarità: immediatamente tramite l'accesso alle sezioni personali del registro elettronico; periodicamente nei periodi di conclusione del quadrimestre grazie a pagellino e pagella finale, settimanalmente attraverso i colloqui scuola-famiglia (individuali e collettivi), all'occorrenza tramite lettere di comunicazione

formale inviate a cura della segreteria didattica per segnalare particolari problematiche inerenti la frequenza, il profitto o il comportamento.

Il processo di innovazione nell'ambito della Progettazione Didattica, legato anche all'integrazione di moduli aggiuntivi su registro elettronico, si auspica che funga da volano ad un'attuazione sempre più coerente e diffusa dei principi della riforma degli Istituti Professionali, con un sempre maggiore azione didattica interdisciplinare, collaborativa, laboratoriale e volta all'acquisizione di competenze, non solo di conoscenze e abilità, come nelle metodologie didattiche tradizionale.

Spazi e strumenti disponibili

La sede centrale ospita due laboratori di cucina e uno di sala-bar con attrezzature recenti, compreso l'impianto per gli show cooking.

È presente una sala polifunzionale-convegni, con capienza di circa cento posti a sedere, dotata di attrezzature adeguate per conferenze e video-proiezioni. Con i fondi PNRR è stata attrezzata una seconda sala per eventi e conferenze.

In entrambe le sedi, le aule sono munite di PC con collegamento a internet, di LIM o di videoproiettore. In sede centrale sono presenti tre laboratori di informatica ed un nuovo laboratorio per la attività pratiche di Accoglienza Turistica, allestito grazie ai finanziamenti PNRR; in succursale sono presenti due laboratori di informatica, il secondo recentemente realizzato grazie ai finanziamenti europei del PNRR: sono funzionali e offrono la possibilità di svolgere attività multimediali. L'Istituto è cablato con connettività Internet in fibra ottica e ha la rete wireless.

In sede centrale è presente una palestra coperta con capienza di massimo cento persone; inoltre, ci sono strutture sportive all'aperto (campo di volley/basket, pista di atletica).

In succursale è presente una palestra coperta con capienza di massimo trenta persone; grazie a un accordo con il CSI, è possibile l'utilizzo dei campi e della palestra esterni.

Le sedi hanno l'ascensore interno, utilizzato in caso di studenti, docenti o personale con difficoltà motorie.

2. COMPOSIZIONE CLASSE

NUM. PROGRESSIVA DA REG. ELETTRONICO	EVENTUALE QUALIFICA O DIPLOMA DI TECNICO	PROVENIENZA CLASSE:
1		4B EN
2		4B EN
3		4B EN
4		4B EN
5		4B EN
6		4B EN
7		4B EN
8		4B EN
9		4B EN
10		4B EN
11		4B EN
12	Diploma professionale Tecnico di cucina	Accademia formativa Martesana – città di Gorgonzola
13		4B EN
14		4B EN
15		4B EN
16		4B EN
17		4B EN
18		4B EN
19	Diploma professionale Tecnico di cucina	Accademia formativa Martesana – città di Gorgonzola
20		4B EN
21		4B EN
22		4B EN
23		4B EN
24		4B EN
25		4B EN
26		4B EN
27		4B EN
TOTALE	27	MASCHI 16 FEMMINE 11

CANDIDATI ESTERNI AGGREGATI ALLA CLASSE					
1.					
2.					
3.					
4.					
TOTALE	0	MASCHI		FEMMINE	

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

	Disciplina	Commissario interno	Coordinatore	Segretario	N° ore sett. insegnamento	Continuità terza	Continuità quarta
1	Lingua italiana				4	x	x
2	Lingua inglese				2	x	x
3	Storia				2	x	x
4	Matematica				3		
5	Seconda lingua straniera - Francese				3		
6	Seconda lingua straniera - Spagnolo				3		x
7	Seconda lingua straniera - Tedesco				3	x	x
8	Scienza e cultura dell'alimentazione	x			4		
9	Diritto e Tecniche Amministrative	x			4		x
10	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina	x		x	7		x
11	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita				2		
12	Scienze Motorie e Sportive				2		
13	IRC				1	x	x
14	Alternativa IRC						
15	Sostegno				6	x	x

16	Sostegno		x		8	x	x
----	----------	--	---	--	---	---	---

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da undici studentesse e sedici studenti. Quasi la totalità degli alunni ha svolto il proprio percorso presso la nostra scuola, mentre due provengono da un diverso istituto essendosi trasferiti all'inizio di quest'anno scolastico. Si segnala, inoltre, che uno studente proveniente dal medesimo istituto si è ritirato a metà dell'anno scolastico.

Nel corso del triennio la classe ha risposto in maniera positiva e propositiva alle attività proposte per quanto in alcune occasioni, con particolare riferimento ad una parte del gruppo classe, l'impegno non è stato all'altezza delle aspettative ed anzi si è caratterizzato per un approccio superficiale. Tale situazione, tuttavia, non ha impedito alla restante parte della classe di raggiungere e mantenere buoni livelli di impegno dimostrando un adeguato livello di partecipazione.

Il comportamento degli studenti è da ritenersi corretto e consono al contesto per quanto, talvolta, alcuni di loro hanno avuto atteggiamenti meritevoli di richiami. In diverse occasioni, infatti, i docenti hanno invitato alcuni studenti a dimostrare maturità e ad impegnarsi in maniera più concreta nel loro percorso di formazione. Nonostante tali episodi, la classe ha nel triennio mantenuto livelli idonei di coinvolgimento e collaborazione.

Per quanto concerne il profitto, il gruppo classe arriva al termine del percorso scolastico frammentato. A fronte di una parte degli studenti che ha raggiunto una preparazione completa, un'altra non è riuscita a conseguire risultati accettabili mantenendo spesso un rendimento altalenante tra insufficienza e sufficienza. In questi casi, sono risultati decisivi in senso negativo lacune pregresse e discontinuità nel lavoro a casa. La valutazione ha tenuto conto delle capacità di ragionamento, dell'acquisizione dei contenuti e dei progressi raggiunti rispetto ai livelli di partenza. Si sono considerati impegno e partecipazione alle varie attività didattiche dei singoli studenti.

Gli strumenti di valutazione adottati sono quelli deliberati ed enunciati dal PTOF.

PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO

Nella classe sono presenti:

n._0_ alunni con disabilità che seguono il percorso A (stessa la progettazione didattica della classe e stessi criteri di valutazione)

n._1_ alunni con disabilità che seguono il percorso B (Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento e ai criteri di valutazione con verifiche identiche ovvero equipollenti)

n._1_ alunni con disabilità che seguono il percorso C (percorso didattico differenziato con verifiche non equipollenti)

n._5_ alunni con bisogni educativi speciali (B.E.S.) con piano didattico personalizzato, di cui:

- n.__3_ alunni con certificazione di DSA
- n.__1_ alunni con altri BES
- n.__0_ alunni NAI o svantaggio linguistico
- n.__1_ alunni con PFP (progetto sperimentale atleti di alto livello)

ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE

DISCIPLINE	RECUPERO IN ITINERE E/O RINFORZO SUL GRUPPO CLASSE	STUDIO INDIVIDUALE	SPORTELLO HELP	RECUPERO POMERIDIA NO	ALTRO (ES. MENTORING, LAB. FORMATIVI E CO-CURRICOLARI, Percorsi COMPETENZE DI BASE)
ITALIANO	X	X			X (mentoring – Lab. formativi e co-curricolari)
STORIA	X	X			X (mentoring)
INGLESE	X				X (mentoring)
MATEMATICA					X (Percorso competenze di base)
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	X				X (Percorso competenze di base)
SECONDA LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO		X			
SECONDA LINGUA STRANIERA - TEDESCO	X				
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X			X (mentoring)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X			X (mentoring)
LABORATORIO DI SERVIZI		X			

ENOGASTR ONOMICI – SETTORE CUCINA					
LABORATO RIO DI SERVIZI ENOGASTR ONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA		X			

ATTIVITÀ INTEGRATIVE DELLA CLASSE QUINTA

VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE:	
RAPPORTI CON IL TERRITORIO E CON LE ISTITUZIONI	
ALTRO	<ul style="list-style-type: none"> - Visione dello spettacolo Alice's World, a cura della compagnia teatrale Materlingua (Milano, 11 marzo 2024). - Fidas "Come e perché donare il sangue" - Fondazione Veronesi "A scuola di scienza ed etica"

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

La classe, durante l'a.s. 2023-2024, ha svolto 30 ore di attività di orientamento formativo come da linee guide adottate dal DM 328 del 22.12.2022.

I percorsi, realizzati in parte in cooperazione con l'Università statale di Bergamo e l'Università statale di Milano, in attuazione delle attività promosse dal sistema della formazione superiore nell'ambito dell'"Orientamento attivo nella transizione scuola-università", hanno aiutato le studentesse e gli studenti a riflettere sulla loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione del personale progetto di vita culturale e professionale.

Nello specifico:

- 3 moduli università di Bergamo: 5 ore modulo orientamento, 5 ore food Planet - Escape room educativa, 5 ore sostenibilità e imprese;
- 2 ore incontro ho.re.ca
- 2 ore incontro its Academy
- 1 ora incontro panificio Marchesi
- 2 ore incontro cpi
- 1 ora incontro agci Lombardia
- 1 ore incontro Select
- 3 ore candidature e curriculum
- 2 ore Esame di Stato e prospettive future
- 1 ora Formazione superiore.

5. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Secondo l'**O.M. n.55 del 22/03/2024**, ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

- per i candidati interni degli istituti professionali di nuovo ordinamento, provenienti da percorsi di leFP, che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza e/o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante in base al riconoscimento dei "crediti formativi" effettuato al momento del passaggio all'istruzione professionale, tenendo conto dell'esito delle eventuali verifiche in ingresso e dei titoli di studio di leFP posseduti;
- nella Regione Lombardia, l'attribuzione del credito scolastico ai candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub i., ammessi all'esame di Stato, è effettuata in sede di scrutinio finale dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale gli studenti sono stati assegnati in qualità di candidati interni. Il credito scolastico per le classi terza e quarta è calcolato secondo i parametri previsti dalla tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, rispettivamente in base al punteggio del titolo di Qualifica e del titolo di Diploma professionale. Il credito scolastico per la classe quinta è calcolato in base alla media dei voti riportati in sede di scrutinio finale in ciascuna disciplina o gruppo di discipline insegnate nel corso annuale, in coerenza con le Linee guida adottate con il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 18 gennaio 2011, n. 4, e sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso (studenti di cui all'art. 13, comma 3, del d. lgs. 62-2017).

TABELLA ALL. A AL D.LGS. 62/217

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Con delibera n. 29 del 04/12/2020 il Collegio Docenti ha, poi, stabilito quanto segue:
 Ai sensi della L. n. 92/2019 l'Educazione civica concorre ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.
 Nell'attribuzione del credito i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

In aggiunta a quanto stabilito dall'Ordinanza, il CdC adotta i seguenti ulteriori criteri:

- con una media uguale o superiore a 0,5 si attribuisce il punteggio più alto della banda di appartenenza in assenza di negatività (giudizio sospeso);
- con una media inferiore a 0,5 ma in presenza di positività (vedasi lettera d) è possibile attribuire il punteggio più alto della banda, ma sempre in assenza di negatività (giudizio sospeso);
- con una media inferiore a 0,5 in assenza di positività, si attribuisce il punteggio più basso della banda di appartenenza.
- Relativamente alla casistica prevista dalla lettera b) possono contribuire al riconoscimento del punteggio più alto della banda di appartenenza uno o più dei seguenti criteri:
 - Valutazione di Educazione civica pari o superiore a 8;
 - Il riconoscimento di eccellenza (valutazione massima) in ambito di PCTO;
 - L'assiduità della frequenza alle lezioni con una percentuale di assenze inferiore al 4%;

N.B. Agli studenti promossi a settembre, viene attribuito, di norma, il punteggio di credito minimo previsto nella relativa banda di oscillazione.

Se le verifiche di settembre vengono superate con un punteggio di almeno 7/10 in ogni disciplina recuperata, il consiglio di classe può attribuire allo studente il punteggio di credito massimo della fascia di appartenenza se non è stato concesso alcun aiuto durante gli scrutini di giugno.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - (PCTO)

Le recenti modifiche normative prevedono una consistente diminuzione del numero minimo di ore da dedicare alle attività di alternanza scuola lavoro (ora denominati percorsi per le competenze trasversali e di orientamento): 210 ore nel triennio degli Istituti Professionali, in luogo delle 400 ore previste dalla Legge 107 del 13 luglio del 2015 e 150 ore per gli Istituti Tecnici.

L'Istituto Superiore Guido Galli, tuttavia, ritenendo prioritario offrire ai propri studenti esperienze di orientamento e potenziamento professionale significative ed efficaci, presenta un piano di esperienze formative e professionali rafforzato e completo con l'intento di perseguire le seguenti finalità:

- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società.

Le strutture ospitanti sono individuate principalmente sul territorio, presso enti pubblici e privati, aziende e associazioni.

Nello specifico, l'indirizzo professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera prevede nel triennio un totale di **360 ore** di esperienza in aziende del settore di indirizzo e un modulo **di 25 ore** (per anno di corso) di preparazione pre-esperienza e di verifica post-esperienza delle competenze raggiunte nel percorso, comprensivo di **8 ore** di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (da effettuarsi prima dell'esperienza in azienda).

La preparazione si svolge in aula e nei laboratori dell'Istituto, coinvolgendo diverse discipline e focalizzandosi sulle competenze da acquisire durante l'esperienza in azienda (es. certificazione formazione HACCP).

Questa si è realizzata attraverso la progettazione di N. 1 UDA (Unità Didattiche di Apprendimento), cui hanno partecipato le discipline indicate nella tabella sottostante:

CODICE	PCE5_1
Indirizzo di studio	Enogastronomia
Annualità	2023/2024
Classe	5B EN

Titolo dell'UDA	Pratica e Progettualità
Descrizione	L'UDA si pone l'obiettivo di verificare le capacità progettuali, organizzative e tecnico-pratiche dell'allievo nel campo enogastronomico, oltre a quelle comunicative. Mediante l'organizzazione e una simulazione laboratoriale, l'alunno potrà dimostrare di essere un protagonista dell'enogastronomia.
Competenze chiave di cittadinanza	- CC5 Competenze Chiave di cittadinanza: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;

	<ul style="list-style-type: none"> - CC6 Competenze Chiave di cittadinanza: Competenza in materia di cittadinanza; - CC7 Competenze Chiave di cittadinanza: Competenza imprenditoriale; - CC8 Competenze Chiave di cittadinanza: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
<p>Competenze target da promuovere</p>	<ul style="list-style-type: none"> - IP.CG.01 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. Asse storico - Asse scientifico - tecnologico sociale; - IP.CG.02 Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana. Asse dei linguaggi - lingua italiana, Asse dei linguaggi - lingua straniera, Asse dei linguaggi - altri linguaggi, Asse scientifico – tecnologico; - IP.CG.05 Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Asse dei linguaggi - lingua italiana, Asse dei linguaggi - lingua straniera, Asse dei linguaggi - altri linguaggi, Asse storico sociale; - IP.CI.E.01 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento Asse dei linguaggi - lingua italiana, Asse dei linguaggi - lingua straniera, Asse dei

	<p>linguaggi - altri linguaggi, Asse matematico, Asse scientifico – tecnologico;</p> <ul style="list-style-type: none"> - IP.CI.E.02 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. Asse dei linguaggi - lingua italiana, Asse dei linguaggi - lingua straniera, Asse dei linguaggi - altri linguaggi, Asse matematico, Asse scientifico – tecnologico; - IP.CI.E.03 Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. Asse dei linguaggi - lingua italiana, Asse dei linguaggi - lingua straniera, Asse dei linguaggi - altri linguaggi, Asse scientifico – tecnologico; - IP.CI.E.04 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. Asse dei linguaggi - lingua italiana, Asse dei linguaggi - lingua straniera, Asse dei linguaggi - altri linguaggi, Asse matematico, Asse storico sociale, Asse scientifico - tecnologico
Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina; - Lingua Inglese; - Seconda lingua straniera – Spagnolo; - Seconda lingua straniera – Tedesco; - Seconda lingua straniera – Francese; - Lingua italiana; - Diritto e Tecniche Amministrative.
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	<p>Realizzare un prodotto multimediale sulle esperienze di PCTO svolte nel triennio (menù, tipologia di struttura, food cost ecc...)</p> <p>Al termine l’alunno scriverà una relazione finale sull’evento, con autoanalisi della prova sostenuta</p>
Monte ore complessivo	25

In allegato alla presente è riportata la TABELLA RIASSUNTIVA PCTO (a cura del referente di indirizzo dell’attività).

Il TEAM PCTO della classe risulta così composto:

1. COORDINATORE DI CLASSE:
2. DOC.DELLA DISCIPLINA DI RIFERIMENTO DELL’INDIRIZZO:

7. INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA E ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Obiettivi specifici di apprendimento ovvero risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

1. INTRODUZIONE DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La L. 20 agosto 2019, n. 92 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica che contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri attraverso lo sviluppo della conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

2. TRASVERSALITÀ E APPROCCIO INTERDISCIPLINARE

La legge sottolinea che l'insegnamento dell'educazione civica **deve essere caratterizzato a un approccio interdisciplinare** trasversale; ciò in quanto le abilità e le competenze da sviluppare rientrano in un'ottica di struttura etico – valoriale che si pone alla base dell'insegnamento stesso e su cui tutti i saperi devono convergere. Le conoscenze trasmesse a ciascuno studente devono trasformarsi in abilità e competenze utili a far maturare la personalità dei giovani e renderli autonomi, responsabili, rispettosi della propria identità e di quella degli altri, del bene comune.

3. OBIETTIVI E FINALITÀ

Obiettivi dell'insegnamento dell'Educazione Civica sono:

1. Sviluppare negli alunni/studenti una cultura politica (acquisire saperi sui diritti umani, sulla democrazia, sul funzionamento delle istituzioni politiche e sociali, sul riconoscimento della diversità culturale e storica, ecc.);
2. Sviluppare attitudini/valori necessari per diventare un cittadino responsabile (imparare a rispettarsi e a rispettare gli altri, ad ascoltare e a risolvere i conflitti pacificamente, promuovere una convivenza armoniosa, costruire i valori che accolgano una pluralità di punti di vista nella società);
3. Stimolare la partecipazione attiva degli studenti (favorire l'impegno di ciascuno nella comunità scolastica o locale, acquisire le competenze necessarie per partecipare in maniera responsabile e critica alla vita pubblica, offrire loro sperimentazioni pratiche della democrazia, a partire dall'ambiente scolastico, stimolare le loro capacità ad impegnarsi gli uni verso gli altri, incoraggiare le iniziative rivolte a tale scopo).

Le attività inerenti al percorso di educazione civica devono tendere a favorire:

- l'acquisizione delle competenze necessarie alla partecipazione attiva alla vita pubblica come cittadino responsabile e critico;
- l'acquisizione della responsabilità sociale e morale, compresa la fiducia in se e negli altri, allo scopo di favorire una maggiore comprensione reciproca;
- il consolidamento dello spirito di solidarietà;
- la costruzione di valori che tengano pienamente conto della pluralità dei punti di vista all'interno di una società

- imparare ad ascoltare e a risolvere pacificamente i conflitti;
- imparare a contribuire a un ambiente sicuro;
- sviluppare le strategie più efficaci per lottare contro il razzismo e le diversità;

4. ARTICOLAZIONE DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La Legge prevede che all'insegnamento dell'educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico; le stesse ore sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe.

Tutte le aree disciplinari sono coinvolte in percorsi progettuali e trasversali finalizzati alla formazione culturale e non solo professionale degli studenti per accrescere la sensibilità, il senso critico, la solidarietà, la tolleranza, il rispetto del diverso, la cura dell'ambiente, la conoscenza del territorio, i valori democratici. **Nell'a.s. 2023/24 i suddetti percorsi sono organizzati per UDA per classi parallele, in applicazione delle modalità previste dal software integrato nel registro elettronico Spaggiari, e si concludono con la realizzazione di un prodotto finale/compito di realtà che permetterà al consiglio di classe di esprimere una valutazione complessiva in termini di livelli di competenza.** Le attività svolte contribuiranno a stabilire anche la valutazione per l'Educazione Civica in base agli obiettivi raggiunti in termini di conoscenze e competenze.

5. ORGANIZZAZIONE DELL'INSEGNAMENTO

Per quanto riguarda la struttura organizzativa del nuovo insegnamento, in ciascun consiglio di classe viene individuato un docente referente che è l'insegnante di diritto (nelle classi in cui tale insegnamento non è previsto, il ruolo di referente viene svolto dal docente designato dal consiglio di classe), che raccoglie le valutazioni degli altri docenti coinvolti e formula il giudizio finale.

A loro volta, i docenti referenti fanno riferimento al docente (Referente d'Istituto) coordinatore dell'insegnamento di educazione civica, unico per tutto l'istituto, con il quale si confronteranno e si rapportheranno all'interno di un'apposita commissione e che avrà il compito di favorire l'attuazione dell'insegnamento attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di formazione e di supporto, di realizzazione di progetti multidisciplinari e di collaborazione, al fine di favorire la trasversalità dell'insegnamento.

6. AMBITI E NUCLEI TEMATICI

NUCLEO FONDANTE 1

COSTITUZIONE, diritto nazionale e internazionale, educazione alla legalità e alla solidarietà

Poiché il concetto di convivenza civile è strettamente legato a conoscenze fondamentali che attengono all'educazione alla cittadinanza democratica, quali la conoscenza storica, che dà senso al presente e permette di orientarsi in una dimensione futura; la conoscenza della Costituzione e delle istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici, che deve costituire il patrimonio culturale di ciascun cittadino; la conoscenza del contesto sociale e delle regole che lo governano, nel quale i giovani agiscono e si confrontano. Tale contesto sociale non è limitato alla conoscenza del proprio territorio, ma va ben oltre i confini territoriali e tocca temi

importanti e globali quali il mantenimento della pace, la sicurezza, il rispetto dei diritti umani ecc. In questo ambito si inserisce a buon titolo anche la necessità di una “alfabetizzazione” finanziaria dei cittadini, considerata un’attività educativa fondamentale, in quanto implica la capacità di compiere delle scelte economiche-finanziarie consapevoli e contribuisce non solo al benessere individuale, ma anche a quello sociale di un Paese.

NUCLEO FONDANTE 2

SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, diritto alla salute e al benessere

Essere cittadini attivi quando si parla di “ambiente” significa essere in grado di contribuire alla salvaguardia dell’ambiente, non solo con i nostri comportamenti privati e pubblici ma anche con il nostro contributo alle decisioni collettive. Ciò significa conoscere l’ambiente per rispettarlo e accrescere il senso di responsabilità di ciascuno. Nella sostenibilità ambientale rientrano diverse aree di azione che vanno dalla sostenibilità in riferimento alla produzione e consumo di energia, alla viabilità, alla tutela del patrimonio paesaggistico, alla sostenibilità in cucina. Il dibattito a livello mondiale sulla difesa dell’ambiente, sui cambiamenti climatici, sui problemi energetici, e sugli impegni assunti dai diversi Paesi, testimonia come l’educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile rappresenti oggi una sfida non più rinviabile e che deve avere la finalità di responsabilizzare tutti i cittadini ad assumere comportamenti e stili di vita all’insegna del rispetto dell’ambiente. Lo sviluppo sostenibile si richiama, quindi concretamente alla necessità di conciliare due obiettivi fondamentali per la società contemporanea che a volte sembrano molto distanti: tutelare gli ecosistemi e promuovere lo sviluppo socio-economico; in sostanza si deve cercare di conciliare la crescita economica con l’equità sociale, la tutela della natura e della vita sulla terra, una grande sfida!

NUCLEO FONDANTE 3

CITTADINANZA ATTIVA e DIGITALE.

Essere “cittadini attivi” nell’utilizzo della rete significa acquisire consapevolezza degli effetti delle azioni del singolo nella rete e di una nuova forma di responsabilità privata e collettiva. Significa esercitare la propria cittadinanza utilizzando in modo critico e consapevole la rete e i media, esprimere e valorizzare se stessi utilizzando gli strumenti tecnologici in modo autonomo e rispondente ai bisogni individuali, essere in grado di proteggersi dalle insidie della rete (plagio, truffe, adescamento...), saper rispettare norme specifiche (rispetto della privacy, rispetto/tutela del diritto d’autore ecc.), con l’obiettivo di prevenire anche azioni di “cyberbullismo”. L’obiettivo è quello di integrare gli interventi atti alla formazione tecnologica con percorsi di apprendimento volti a far emergere il ruolo e la responsabilità di ciascun alunno, al fine di realizzare una vera cittadinanza digitale.

L'insegnamento della disciplina si è realizzato attraverso la progettazione di N. 2 UDA (Unità Didattiche di Apprendimento), una per ogni quadrimestre, cui hanno partecipato le discipline indicate nelle tabelle sottostanti, trattando gli argomenti per il numero di ore indicato:

CODICE	EC5_1
Indirizzo di studio	Enogastronomia
Annualità	2023/2024
Classe	5B EN

Titolo dell'UDA	IL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA
Descrizione	Essere "cittadini attivi" significa innanzitutto avere la consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri e riuscire a mettere in atto delle azioni di tutela e di sensibilizzazione in tutte quelle situazioni in cui i diritti vengono violati. In ambito lavorativo il problema della salvaguardia dei diritti è particolarmente rilevante e attuale e pone una serie di riflessioni sulla reale attuazione di importanti principi costituzionali. Gli studenti che stanno per affacciarsi al mondo del lavoro, devono pretendere che i loro diritti vengano garantiti e che l'attività lavorativa si svolga in modo dignitoso e sostenibile, con particolare riguardo alla sicurezza.
Competenze chiave di cittadinanza	CC5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare CC6 Competenza in materia di cittadinanza CC8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Competenze target da promuovere	IP.CG.01 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. IP. CG.01.A3 Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. IP.CG.01.A4 Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. IP. CG.01.A5 Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. IP. CG.01.A6 Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. IP. CG.01.C6 I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.

	<p>IP. CG 02 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>IP.CG.05 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>IP.CG.07 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>IP.CG.07.A02 Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>IP.CG.07.A05 Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</p> <p>IP.CG.07.A10 Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica.</p> <p>IP.CG.08 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>
Insegnamenti coinvolti	Italiano, Storia, Lingua straniera – Inglese, insegnamento della Religione Cattolica, Diritto e tecniche amministrative, Matematica, Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Realizzare un decalogo da pubblicare sul sito della scuola (in Italiano e nelle altre lingue straniere) contenente 10 regole per un lavoro sicuro e dignitoso.
Monte ore complessivo	16

CODICE	EC5_2
Indirizzo di studio	Enogastronomia
Annualità	2023/2024
Classe	5B EN

Titolo dell'UDA	17 OBIETTIVI DELL'AGENDA 2023
Descrizione	L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs– in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target' o traguardi.

	<p>L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030.</p> <p>Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals) che li hanno preceduti, e rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni. 'Obiettivi comuni' significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità.</p>
<p>Competenze chiave di cittadinanza</p>	<p>CC1- Competenza alfabetica funzionale</p> <p>CC2- Competenza multilinguistica</p> <p>CC3- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>CC4- Competenza digitale</p> <p>CC5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>CC6- Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>CC7- Competenza imprenditoriale</p> <p>CC8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>
<p>Competenze target da promuovere</p>	<p>IP.CG.01 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>IP.CG.02 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>IP.CG.03 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>IP.CG.04 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>IP.CG.05 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>IP.CG.06 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p>

	<p>IP.CG.07 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>IP.CG.08 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>IP.CG.09 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>IP.CG.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>IP.CG.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>IP.CG.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
Insegnamenti coinvolti	Italiano, Storia, Seconda lingua straniera – Francese, Seconda lingua straniera – Spagnolo, Seconda lingua straniera – Tedesco, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita, Scienze Motorie e Sportive.
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Dopo aver scelto 1 dei 17 Obiettivi dell'Agenda 2030, individua un testo/immagine da cui partire per impostare il proprio percorso multidisciplinare sulla scorta dei materiali e delle riflessioni fornite dai docenti del Consiglio di Classe. Elabora un testo scritto (es: mappa, relazione, PowerPoint, ecc) per la restituzione orale.
Monte ore complessivo	25

Per la valutazione delle UDA sono state adottate le seguenti griglie di valutazione:

GRIGLIA CONOSCENZE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA									
LIVELLO DI COMPETENZA		INIZIALE - NON ANCORA ACQUISITO Non accettabilità		BASE Soglia minima di accettabilità	INTERMEDIO Livello intermedio Soglia di piena accettabilità e di eccellenza		AVANZATO Soglia di eccellenza		
CRITERI		4	5	6	7	8	9	10	
CO NO SC EN ZE	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: il rispetto delle regole, delle differenze, la condivisione, la rappresentanza.	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà anche con l'aiuto del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate.	L'alunno sa recuperare in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
	Conoscere l'evoluzione storica e il contenuto della Costituzione e delle Carte internazionali.								
	Conoscere i vari strumenti di comunicazione e il loro corretto utilizzo.								
	Conoscere i principi su cui si basa lo sviluppo sostenibile, l'educazione ambientale, la tutela del patrimonio e del territorio.								
	Conoscere le organizzazioni politiche, gli organi e le funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.								

GRIGLIA ABILITA'

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA								
LIVELLO DI COMPETENZA		INIZIALE - NON ANCORA ACQUISITO Non accettabilità		BASE Soglia minima di accettabilità	INTERMEDIO Livello intermedio Soglia di piena accettabilità e di eccellenza		AVANZATO Soglia di eccellenza	
CRITERI		4	5	6	7	8	9	10
ABI LIT A'	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza e relativi agli argomenti trattati. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di rispetto, sicurezza, sostenibilità, salute, appresi durante il percorso.	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico e con l'aiuto e lo stimolo dell'insegnante le abilità connesse ai temi trattati.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, anche con l'aiuto del docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.
	Saper riferire e riconoscere, a partire dalla propria esperienza, dai fatti di cronaca e dai temi di studio, i diritti e i doveri dei cittadini, collegarli alla previsione della Costituzione, delle Carte internazionali e delle leggi.							

GRIGLIA PRODOTTO DI REALTA'

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO DI REALTA' RICHIESTO DALL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA								
LIVELLO DI COMPETENZA		INIZIALE - NON ANCORA ACQUISITO Non accettabilità		BASE Soglia minima di accettabilità	INTERMEDIO Livello intermedio Soglia di piena accettabilità e di eccellenza		AVANZATO Soglia di eccellenza	
CRITERI		4	5	6	7	8	9	10
PR OD TO (C O M P I T O D I R E A L T A')	Organizzazione del lavoro	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità	
	Correttezza grammaticale e lessicale	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale		Il prodotto è scritto in forma sufficientemente corretta	Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della proprietà lessicale		
	Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà		
	Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale		Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico-professionali		
	Raccolta/gestione delle informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni		L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura		
	Originalità	Prodotto poco significativo e privo di originalità		Prodotto semplice e poco originale	Prodotto significativo e abbastanza originale	Prodotto ricco di contenuti, significativo e originale		

GRIGLIA COMPORTAMENTO/ATTEGGIAMENTI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA								
LIVELLO DI COMPETENZA		INIZIALE - NON ANCORA ACQUISITO Non accettabilità		BASE Soglia minima di accettabilità	INTERMEDIO Livello intermedio Soglia di piena accettabilità e di eccellenza		AVANZATO Soglia di eccellenza	
CRITERI		4	5	6	7	8	9	10
ATTEGGIAMENTI / COMPORAMENTI	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni del docente.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione del docente.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo del docente. Porta a termine consegne e responsabilità affidategli, con il supporto dell'insegnante.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, con la visione degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità

Nel corso del corrente anno scolastico, inoltre, sono stati proposti i seguenti incontri in presenza e conferenze in modalità remota:

- Giornata nazionale del Focchetto Lilla, dedicata ai disturbi del comportamento alimentare;
- Incontro con Roberta Gatani, nipote del giudice Borsellino;
- Giornata in ricordo del giudice Guido Galli;
- Giornata della Memoria: visione del film "Un cielo stellato sopra il ghetto di Roma".
- Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.
- Giornata del Ricordo.

Tutte le attività sono state precedute da una fase preparatoria che ha visto il coinvolgimento degli studenti in termini di visione della biografia dei relatori, di discussione in classe dei materiali di approfondimento riguardanti i temi trattati nei singoli incontri e di predisposizione da parte degli studenti, di domande da rivolgere ai relatori.

8. PARTECIPAZIONE ALLE PROVE INVALSI

Gli studenti hanno partecipato alle prove Invalsi previste nel periodo:

- di italiano in data 22/03/2024
- di matematica in data 21/03/2024
- di inglese in data 23/03/2024

9. ATTIVITÀ DI SIMULAZIONE SVOLTE

Prima Prova Scritta di Italiano 23/04/2024

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Tipologia	Scelta studenti
A. Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano	A2 (1)
B. Analisi e produzione di un testo argomentativo	B1 (1) B3 (2)
C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	C1 (17) C2 (7)

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA

Livello I	Livello II	Livello III	Livello IV	Livello V
punti 1-8	punti 9-11	punti 12-14	punti 15-17	punti 18-20
GRAV. INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
0	4	16	4	3

Studenti assenti: 0

Seconda Prova 29/04/2024

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel

suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA

Livello I	Livello II	Livello III	Livello IV	Livello V
punti 1-8	punti 9-11	punti 12-14	punti 15-17	punti 18-20
GRAV. INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
1	6	12	3	1

Studenti assenti: 4

Le tracce proposte per le simulazioni delle due prove scritte e le griglie di valutazione adottate sono allegate al presente documento.

10. PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

	Disciplina
1	Lingua italiana
2	Lingua inglese
3	Storia
4	Matematica
5	Seconda lingua straniera - Francese
6	Seconda lingua straniera - Spagnolo
7	Seconda lingua straniera - Tedesco
8	Scienza e cultura dell'alimentazione
9	Diritto e Tecniche Amministrative
10	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina
11	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita
12	Scienze Motorie e Sportive
13	IRC

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN DISCIPLINA: ITALIANO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO LETTERATURA: Istruzioni per l'uso" V.3 A e 3

B V.Jacomuzzi, G. Pagliero, S. Jacomuzzi, Sei Editore.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

**Situazione storico-sociale dell'Europa nella seconda metà dell'Ottocento:
Teorizzatori del Positivismo; Il romanzo dell'Ottocento; I luoghi del sapere**

Il Naturalismo francese

Emile Zola, Fondamenti teorici del naturalismo francese

Il ruolo del romanziere, l'oggettività della ricerca scientifica

L'Amazzatoio, trama e temi

Romanzo sentimentale e temi

Germinale, trama e temi

Gustave Flaubert, la polemica antiromantica

Madame Bovary, trama e temi del romanzo

Dal Naturalismo francese al Verismo di Verga: analogie e differenze

Luigi Capuana; Emilio De Marchi; Federigo De Roberto e Matilde Serao (CENNI)

**Giovanni Verga: biografia, formazione, decennio verista, pensiero, poetica ed opere,
lingua e stile:**

Mastro Don Gesualdo

I Malavoglia: trama e temi

Vita dei campi: "Rosso malpelo" (cenni)

Decadentismo: origine, temi.

Poeti maledetti:

Paul Verlaine (cenni);

Artur Rimbaud: (cenni)

Stephane Mallarmè (cenni)

Charles Baudelaire (Vita, pensiero, opere: "I fiori del male" e "l'Albatro")

Prima fase del Decadentismo italiano**Giovanni Pascoli: biografia, pensiero e poetica****La poetica del fanciullino***“Myricae”*: struttura*“Lavandare”**“X Agosto”* analisi del testo*“Arano”***Il primo Novecento e il contesto storico in Italia****Il Novecento: I luoghi del sapere in Europa; Tipologia di romanzo; I premi letterari;****Oscar Wilde: Vita, tematiche, Opere principali;***Il ritratto di Doryan Gray (Il capitolo)***Il Crepuscolarismo:****Sergio Corazzini- Marino Moretti- Corrado Govoni e Aldo Palazzeschi (CENNI)****Il Futurismo: Manifesto e Marinetti; tematiche.****Gabriele D’Annunzio: biografia, pensiero, poetica del superuomo e opere*****Il Piacere*: trama***“Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo”*, analisi del testo**Le avanguardie europee****Seconda fase del Decadentismo italiano: Svevo e Pirandello, il romanzo psicologico****Italo Svevo: biografia, pensiero, poetica e analisi delle opere:***“La coscienza di Zeno”* struttura, temi, trama*“Una vita”* trama*“Senilità”* trama*Analisi del testo: “la morte di mio padre”***Luigi Pirandello: biografia , pensiero e opere****Il vitalismo, il contrasto tra forma e vita****Umorismo e comicità, “La vecchia imbellettata”****Le opere: Il *Fu Mattia Pascal*, temi e trama****Il contesto culturale del secondo Novecento e analisi dell’Ermetismo****Salvatore Quasimodo: vita***“Uomo del mio tempo”***Umberto Saba: vita e Canzoniere:**

“La capra”
“A mia moglie”

Giuseppe Ungaretti: biografia, pensiero e poetica

“l’Allegria” : San Martino del Carso, Veglia, Fratelli: analisi testuale

**- Modulo dedicato alle tipologie testuali –
Esercitazioni su prove di tipologie d’esame**

DATA, 07/05/24

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO

PROGRAMMA SVOLTO PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO LETTERATURA: : “Guida allo studio della storia” V. 5, G.

Gentile; Ronga; Rossi; La scuola Editrice

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Le radici sociali e ideologiche del Novecento: dibattito politico e sociale

Imperialismi e colonialismo di fine Ottocento

Il Novecento e il movimento delle suffragette

Nazionalismo, razzismo e irrazionalismo: il caso Dreyfus

La Belle époque e i mutamenti storico sociali di inizio Novecento

L'Età Giolittiana: Giovanni Giolitti (politica interna ed estera)

Lo sviluppo industriale e le riforme giolittiane

La nascita dei sindacati e il diritto di sciopero

La Prima guerra mondiale: cause politiche, sociali e culturali

Lo scoppio della I guerra mondiale

Dibattito politico tra interventisti e neutralisti

Benito Mussolini

L'Italia in guerra: tappe fondamentali del conflitto-Cadorna

L'anno di svolta il 1917: l'intervento degli USA nel conflitto

La disfatta di Caporetto

Il riassetto dell'Europa alla fine della prima guerra mondiale

La situazione dopo il conflitto: vincitori e vinti

I trattati di pace: le condizioni imposte alla Germania

La Rivoluzione russa: gli occidentalisti e gli slavofili

La fondazione del Partito socialdemocratico: bolscevichi e menscevichi

La crisi del dopoguerra in Italia e in Europa

Il partito di Don Sturzo

Il Biennio rosso

La fondazione del partito comunista in Italia
La Repubblica di Weimar e la crisi delle Germania
La crisi del '29 e il Big Crash; la crisi in USA e in Europa
Il New Deal di Roosevelt- Welfare state con Roosevelt
Affermazione del fascismo in Italia: Mussolini e il governo di coalizione
Il delitto Matteotti
I mezzi di comunicazione e la politica estera di Mussolini e la propaganda fascista
Asse Roma-Berlino
Le leggi razziali
Benedetto Croce, Francesco Saverio Nitti, Palmiro Togliatti e De Gasperi
La fine delle Repubblica di Weimar e il nazismo
Il crollo della borsa di Wall street
Il partito nazionalsocialista dei lavoratori
Hitler e il suo programma politico: "Mein Kampf"
Il terzo Reich

Le leggi di Norimberga- la notte dei cristalli
Il patto d'acciaio
La seconda guerra mondiale: programma politico della Germania
L'ingresso dell'Italia nel conflitto
Il piano Barbarossa
Il 1943: anno di svolta -attentato ad Hitler nel 1944
Partecipazione degli USA al conflitto
Badoglio e l'arresto di Mussolini, l'armistizio e lo sbarco in Normandia
La resa del Giappone e la fine della II guerra mondiale
Il processo di Norimberga
La guerra fredda: breve introduzione

DATA, 07/05/24

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO

PROGRAMMA SVOLTO PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Grammatica: Edward Jordan, Patrizia Fiocchi, *New Grammar Files*, Trinity Whitebridge

Microlingua: Catrin Elen Morris, Alison Smith, *Mastering Cooking & Service*, ELI Publishing

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Da *Mastering Cooking & Service*:

UNIT 9: DIET AND NUTRITION

THEORY	LAB	PHRASEOLOGY	GRAMMAR	INVALSI TRAINING
<ul style="list-style-type: none"> - Healthy eating - The Mediterranean diet - Other types of diet (Japanese diet, Nordic diet, West African diet, French diet) - Alternative diets (vegetarian diet, vegan diet, macrobiotic diet, raw food diet) - Religious dietary choices (solo Christian, Jewish and Muslim dietary restrictions) - Teen and sport diets - Special diets for food allergies and intolerances 	<ul style="list-style-type: none"> - Getting to know food intolerances 	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about special diets 	<ul style="list-style-type: none"> - Second conditional - <i>I'd prefer, I'd rather</i> - <i>I wish</i> 	<p>Reading B1</p> <p><i>The Slow Food Movement</i></p> <p>Listening B1</p> <p><i>Healthy Eating and Social Media</i></p>

UNIT 10: SAFETY PROCEDURES

THEORY	LAB	PHRASEOLOGY	GRAMMAR	INVALSI TRAINING
<ul style="list-style-type: none"> - HACCP - HACCP principles - Food contamination - Risks and preventive measures - Food preservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Testing food safety knowledge 	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about rules and procedures 	<i>The passive</i>	/

UNIT 14: IN THE RESTAURANT

THEORY	LAB	PHRASEOLOGY	GRAMMAR	INVALSI TRAINING
<ul style="list-style-type: none"> - The service brigade - Service equipment - Table setting 	<ul style="list-style-type: none"> - Working with the staff 	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about duties and responsibilities 	Verb patterns: verbs + infinitive and verbs + <i>-ing</i> form.	/

Educazione Civica:

- Trattazione dell'argomento *Il thatcherismo* per l'UdA *Il lavoro tra diritti e sicurezza*.

Testi letti e commentati:

- capitolo *L'età contemporanea: crisi e coesistenza* (solo la parte dedicata alla Gran Bretagna) del libro di Robert Palmer e Joel Colton *Storia del mondo moderno*, vol. 3, pp 256-9, Editori Riuniti, Roma, 1985 (per ulteriori rimandi sul periodo storico dal dopoguerra all'età di Margaret Thatcher si è consigliato agli alunni di riferirsi al libro di testo di Storia in adozione per la loro classe);
- capitolo *Il culto dell'ambizione* del libro di Roberto Bertinetti *L'isola delle donne*, Bompiani, 2017;

visione e commento del video a cura di ISPI: "Margareth Thatcher - un'europea 'di ferro'" - Storie Europee

- <https://www.youtube.com/watch?v=R6FtXG1qGd8>

Compito di realtà: realizzazione di un Power Point relativo all'approfondimento di un aspetto a scelta della tematica trattata.

Cultura dei Paesi di lingua inglese:

Visione dello spettacolo *Alice's World*, a cura della compagnia teatrale Materlingua (Milano, 11 marzo 2024). Gli studenti sono stati preparati alla visione dello spettacolo con l'illustrazione del contesto storico e culturale dell'età vittoriana basata su manuali scolastici di Storia e con analisi tratte dall'edizione italiana di *Alice in Wonderland* di Lewis Carroll curata da Alessandro Serpieri e con pagine critiche tratte da *Storia della letteratura inglese* di Mario Praz e da saggi sulla letteratura inglese di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Nella fattispecie, le ultime tre opere menzionate sono queste:

Lewis Carroll, *Le avventure di Alice nel paese delle meraviglie*, a cura di Alessandro Serpieri, Letteratura universale Marsilio, Venezia, 2002.

Mario Praz, *Storia della letteratura inglese*, Sansoni/RCS Libri, Milano, 2007³.

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Letteratura inglese*, Arnoldo Mondadori Editore, Saggi Oscar Mondadori, 1996. N.B.: La *Letteratura inglese* è una raccolta di lezioni 'private' tenute nel 1953 il cui manoscritto (che sfiorava le mille pagine e che fu redatto in poco meno di un anno) rimase lungamente inedito.

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

DATA, 04 maggio 2024

LA DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B DISCIPLINA: Matematica

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: L. Sasso I. Fragni, Colori della Matematica Ed. Bianca per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri – Vol A, Deascuola

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**Ripasso**

La retta: intersezioni con gli assi cartesiani, significato del coefficiente angolare e del termine noto; equazione della retta e grafico.

La parabola: equazioni, proprietà, vertice, asse di simmetria.

La funzione esponenziale $y = a^x$, grafico al variare di a .

La funzione logaritmica $y = \log_a x$, grafico al variare di a .

Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte $\left(\frac{N}{D} > 0, \frac{N}{D} < 0\right)$.

Funzioni

Concetto di funzione reale. Funzioni reali di variabili reali.

Dominio di funzioni razionali intere e fratte, dominio di semplici funzioni esponenziali, logaritmiche e irrazionali.

Funzioni pari e dispari.

Studio del segno di funzioni razionali intere e fratte.

Lettura del grafico di una funzione: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, intervalli di positività e negatività.

Trasformare il grafico di una funzione elementare: traslazioni verticali.

Limiti

Concetto intuitivo di limite (dall'osservazione del grafico).

Limiti delle funzioni elementari (no irrazionali).

Proprietà di linearità del calcolo del limite. Aritmetizzazione parziale dell'infinito.

Calcolo di limite di funzioni razionali intere e fratte e calcolo di limite con forme di indecisione

$[+\infty - \infty]$, $\left[\frac{\infty}{\infty}\right]$

Asintoto verticale e orizzontale (riconoscimento grafico e definizioni in simboli).

Definizione di continuità di una funzione in un punto.

Studio di funzione

Studio di funzioni razionali intere e fratte : dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti agli estremi del dominio, asintoti..

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

Derivata

Significato geometrico della derivata. Definizione di derivata in un punto come limite del rapporto incrementale.

Regole di derivazione: calcolo della derivata della funzione costante e delle potenze ad esponente intero positivo, della funzione $\ln x$ e e^x . Linearità della derivata.

Derivata del prodotto e del quoziente di funzioni razionali intere.

Classificazione dei punti stazionari, punti di massimo e minimo relativi e flesso orizzontale.

La derivata prima nello studio di funzione: studio dell'andamento di una funzione.

DATA, 7/5/24

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5^B EN DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA -
FRANCESE**

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: *Saveur & CUISINE* - Olivieri-Beaupart - Rizzoli Editore

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**Alimentazione e salute****- Alimentation correcte**

- *Manger équilibré*
- *Les groupes alimentaires*
- *La pyramide alimentaire*
- *Les cuissons diététiques*

Tipologia di ristoranti**- L'hôtellerie et la restauration**

- *La restauration commerciale*
- *La gastronomie, restauration commerciale particulière*
- *La restauration collective*
- *La cuisine centrale et la restauration différée*

- Le métier du traiteur

- *Le traiteur: un restaurateur multitâche*
- *Organiser un événement*
- *Les banquets et les buffets*

Igiene e sicurezza**- Hygiène et conservation des aliments**

- *Les aliments à risque*
- *Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid*

Il mondo del Lavoro**- La gestion du restaurant**

- *Les stratégies pour se classer sur le marché*
- *Promouvoir son restaurant*

- Les rapports avec les fournisseurs

- *Les services d'approvisionnement*
- *La correspondance avec les fournisseurs*

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

Igiene e sicurezza

-Qualité des produits et sécurité

- Les labels de qualité et d'origine
- Les OGM et les produits biologiques
- La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne
- La traçabilité

DATA, 07/05/2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO****A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN DISCIPLINA: SPAGNOLO****LIBRO DI TESTO ADOTTATO AL GUSTO, Loescher Editore, Marta Cervi, Simonetta****Montagna.****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****Higiene y seguridad.**

- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La seguridad en los restaurantes.

Unidad 5 ¡A comer y beber!

Lección 01. ¿Qué van a tomar?

- Tipos de menús y su composición.
- Menù del día.
- Menú infantil.
- Menú para celíacos.
- Menú a la carta.
- En la mesa. Tapas, pinchos y raciones.

Unidad 6 Trabajar en la restauración.

Lección 01 – Buscando empleo

- El anuncio de trabajo.
- El currículum vitae.
- La carta de respuesta a un anuncio.
- Autocandidarse.

Lección 02 – De la entrevista al contrato.

- La entrevista de trabajo.
- Los tipos de contratos.
- Las prácticas de trabajo.

Unidad 4 Una cucharada de....

Lección 02 – Recetas de Hispanoamérica.

- Recetas latinoamericanas de varios países. Preparación e ingredientes.
- Entrantes, postres, platos fuertes de México, Perú, Argentina, Cuba, etc.

Cultura

- Platos latinoamericanos.
- Panorama de la población y la sociedad hispanoamericana. Diferencias entre el español de España y Latinoamérica.
- El siglo XX español: La guerra civil española. Causas y consecuencias. El franquismo. El Guernica de Pablo Picasso.

Gramática

- Repaso de todos los tiempos verbales estudiados del Modo Indicativo y Subjuntivo.
- Dar órdenes, ruegos, consejos.
- Expresar deseo, sentimiento, voluntad. Expresar duda y probabilidad.
- Oraciones subordinadas.
- La frase pasiva.

Prácticas de trabajo: Presentación - características del lugar de trabajo y sus potencialidades.

Educación cívica.

- Objetivo 12 de la Agenda 2030

DATA, 04/05/2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO****A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5BEN DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA****LIBRO DI TESTO ADOTTATO "PAPRIKA NEU" - Hoepli****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****Grammatica:**

- Ripasso Grammaticale
- Nuove strutture grammaticali: declinazione aggettivo

Microlingua:

- Die Praktikumserfahrung
- Unterschiede zwischen Italien und Deutschland
- Zeitungsartikel Italienische und deutsche Azubis
- die Stellensuche : die Anzeigen
- Berufsausbildung
- Die Bewerbung
- Das Lebenslauf
- Vorstellungsgespräch zwischen Personalchef und Bewerberin
- Ernährung: Inhaltstoffe von Lebensmitteln
- Diätformen
- Konservierung
- Das Menü: Menüreihenfolge
- Grundlegende Ernährungsprinzipien: der Schlüssel zu einer gesunden Lebensweise

Landeskunde:

- Das deutsche politische System
- Von der Teilung bis zur Wiedervereinigung: Potsdamer Konferenz, die Entstehung der zwei deutschen Staaten, Berliner Mauer
- Lesen: BeRnD und DieDeRich, die ungleichen Brüder. Ein Märchen

Ed. Civica:

- Ziel 12 der Agenda 2030: Nachhaltige/r Konsum und Produktion

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

- Veranstaltungen/Events
- Bankett
- Buffet
- Catering

Bergamo, 03/05/2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO****A. S. : 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN****DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE OGGI - SILVANO RODATO – ZANICHELLI****EDITORE****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****UNITA' DI APPRENDIMENTO****ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

- Linee guida per una sana alimentazione - LARN 2018
- Fitocomposti e molecole bioattive
- Calcolo indice di massa corporea (IMC)
- Calcolo del fabbisogno energetico giornaliero
- Calcolo distribuzione giornaliera dei pasti
- Calcolo fabbisogno giornaliero dei nutrienti
- Calcolo calorico degli alimenti e delle bevande alcoliche

DIETA EQUILIBRATA NELLE VARIE FASCE DI ETA'

- Alimentazione in gravidanza
- Alimentazione della nutrice
- Alimentazione nell'età evolutiva (allattamento, svezzamento, prima, seconda e terza infanzia)
- Alimentazione nell'adolescenza
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Tipologie di menu adeguate alle varie esigenze del cliente
- Dichiarazione nutrizionale e allergeni
- Dieta Mediterranea – Ancel Keys
- Diete vegetariane

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità e sindrome metabolica
- Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione

- Diabete: tipo 1, tipo 2, gestazionale, complicanze croniche, indice e carico glicemico, controllo glicemico
- Reazioni avverse agli alimenti: Allergie alimentari e intolleranze (lattosio, favismo, fenilchetonuria)
- Celiachia
- Dietoterapia nelle varie situazioni fisiologiche e patologiche

IGIENE E SICUREZZA

- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- Caratteristiche dei batteri
- Caratteristiche dei virus
- Caratteristiche delle muffe e loro impiego in campo alimentare e farmacologico
- Contaminazioni biologiche: differenze tra infezioni, intossicazioni e tossinfezioni
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti di origine batterica: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da Escherichia coli, botulismo, intossicazione da Staphylococcus aureus, tossinfezioni da Clostridium perfringens e da Bacillus cereus
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti di origine virale: epatite A, E, Rotavirus
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti di origine parassitaria: amebiasi, giardiasi, toxoplasmosi, teniasi, anisakiasi.
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti di origine fungina; intossicazioni da aflatoossine e ocratossine
- Contaminazioni chimiche: microplastiche, metalli pesanti, sostanze tossiche prodotte in cottura, fitofarmaci, zoofarmaci, cessioni da contenitori

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

- Qualità degli alimenti
- Marchi legati alla qualità d'origine: DOP, IGP, STG, présidi SLOW FOOD
- Frodi alimentari: adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni e alterazioni
- Doppia piramide alimentare-ambientale
- Filiera corta e KM zero
- Nuovi prodotti alimentari

EDUCAZIONE CIVICA

- **Agenda 2030:** obiettivo num.3 – Buona salute, obiettivo num. 6 – Acqua pulita e servizi igienico sanitari, obiettivo num. 12 – Consumo e produzione responsabile

DATA, 06/05/2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO****A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN DISCIPLINA: DTA****LIBRO DI TESTO ADOTTATO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA, LIVIANA DEA SCUOLA, VOLUME 2, DE LUCA, FANTOZZI****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****CONTABILITA' ANALITICA**

La classificazione dei costi e dei ricavi

La configurazione dei costi e la determinazione dei prezzi

IL MARKETING

Evoluzione del concetto di marketing

Il marketing turistico territoriale

Analisi casi: Cous Cous fest di San Vito Lo Capo, Fiera nazionale del tartufo bianco di Acqualagna

PIANO DI MARKETING DI UN'IMPRESA RISTORATIVA

Fasi del piano di marketing

Il marketing strategico

Analisi della situazione esterna: ricerche di mercato, analisi della domanda e dell'offerta

Analisi della situazione interna: quota di mercato, posizionamento, analisi Swot

Gli obiettivi di marketing e del ciclo di vita del prodotto

Il marketing operativo

Le strategie di marketing mix - 4P: la politica del prodotto, del prezzo, della distribuzione e della comunicazione aziendale

La comunicazione aziendale: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni e direct marketing

*Film SYRUP di Aram Rappaport del 2013, tratto dal romanzo omonimo di Max Barry***IL BUSINESS PLAN**

Dalla business idea al business plan

Le fasi di realizzazione

I preventivi di impianto

La valutazione dei dati

La fase di start up

L'avvio dell'impresa: i requisiti e le formalità amministrative

PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Fasi e tempi della programmazione

Il budget

Budgetary control

Vantaggi e limiti

Confronto tra bilancio, business plan e budget

I CONTRATTI RISTORATIVI DELLE IMPRESE

Contratto di vendita

Contratto di Catering

Contratto di Banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

La tutela del cliente: il Codice del consumo

La responsabilità del ristoratore

Le catene ristorative: il franchising

Film THE FOUNDER regia di John Lee Hancock del 2016

Prendere in gestione un ristorante

LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITA' RISTORATIVA - Ed. Civica

La sicurezza e l'igiene alimentare

Caso aziendale: la filiera alimentare dello yogurt

Strategia "dai campi alla tavola": regolamento CE 172/2002 il "Pacchetto Igiene"

Piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera

Tracciabilità e rintracciabilità

Caso aziendale: rintracciabilità nella filiera della carne bovina

L'etichettatura

Lo spreco alimentare

LA GESTIONE DELLA QUALITA'

La qualità

I marchi individuali e collettivi. Dop, igp, stg, bio. La registrazione dei marchi

Contraffazione, usurpazione, italian sounding

I prodotti a km0, farmers market e vendita diretta

I presidi slow food

L'economia circolare

La Coldiretti e la Fondazione Campagna Amica

DATA, 07/05/2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO

PROGRAMMA SVOLTO PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5 B ENO DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO TECNICHE DI CUCINA E PASTICERIA

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

ES. PRATICHE	28/11	TEORIA	
Servizio banchetto Natta	05/12	La qualità alimentare pag 3-7	
Servizio banchetto Natta		La qualità alimentare pag. 7-13	
Sistemi di cottura: cottura sottovuoto UDA caporalato gastronomico 1 ora	12/12	HACCP: lo schema di flusso	
Sistemi di cottura: vasocottura	14/11	Correzione del menu UDA PCTO	23/11
Sistemi di cottura: affumicatura	21/11	Analisi del mercato e adeguamento alla tipologia di clientela. UDA PCTO	30/11
Sistemi di cottura: cucina molecolare	Da recuperare	Esigenze dietetiche e fattori culturali. UDA PCTO	07/12
Cucina etnica: cucina ebraica		Strategie di marketing e tecniche di fidelizzazione. UDA. PCTO	14/12
Cucina etnica: cucina musulmana	09/01	Adeguare il menu alle esigenze odierne. UDA. PCTO	21/12
Cucina festiva: feste natalizie Produzione di biscotti da distribuire agli alunni UDA caporalato gastronomico 1 ora	19/12	Adeguare strumenti e organizzazione al nuovo menu e redazione dello stesso. UDA. PCTO	15/02
Servizio per il banchetto	05/12	Evoluzione della banchettistica	08/02
Consumo e produzione responsabile, obiettivo 12 dell'agenda elaborazione e realizzazione di un menu che possa soddisfare il p. 12 dell'agenda	30/01	Le malattie metaboliche. 76	01/02
Cucina vegana, Cucina vegetariana	23/01	Il catering. 113	16/01
Cucina senza glutine	30/01	Il banqueting. 118	18/01
Produzione di gelati	06/02	Discussione sul lavoro di educazione civica	25/01
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	20/02	Le risorse umane. 166 163	
Cucina per colesterolemia ipertensione ipocalorica		Il food cost. 157	26/03
Preparazione per banchetto	05/03	Verifica ;Il food cost	04/04
Cucina espressa con comande	26/03	Il rapporto con i fornitori	
Preparazione di dolci per San Giuseppe	19/03	Simulazioni della seconda prova	20/02

<i>Lezione di recupero; preparazione alla verifica del food cost</i>	<i>26/03</i>	<i>Intervento di un esperto: le cooperative</i>	<i>22/02</i>
<i>La cucina vegana, presentazione</i>	<i>16/04</i>	<i>Preparazione alla seconda prova</i>	<i>07/03</i>
		<i>Consegna delle elaborati della Simulazioni della seconda prova</i>	<i>29/02</i>
		<i>ORIENTAMENTO: formazione superiore 1 ora</i>	<i>18/04</i>
		<i>ORIENTAMENTO: formazione superiore 1 ora</i>	<i>19/05</i>

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

HACCP: SCHEMA DI FLUSSO

LE RISORSE UMANE

RIPASSO DELLE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA

DATA, 02 maggio 2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5° B EN

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore sala e vendita

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "SALA E VENDITA PER CUCINA",

Autore: ALMA, Editore: PLAN EDIZIONI 2018.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- **Le Brigate del F&B**
 - **La brigata di Sala e relative mansioni**
 - **La brigata di bar e relative mansioni**
 - **La brigata ai banchetti e relative mansioni**
 - **La brigata al room service e relative mansioni**
 - **Tipologie di ristorazione: Classica/Commerciale, Collettiva e Neo ristorazione**
 - **Catering e Banqueting**
 - **LA QUALITÀ ALIMENTARE**
 - **I prodotti Biologici**
 - **La filiera corta**
 - **I prodotti a chilometro zero**
 - **La tutela della tipicità**
 - **I marchi di Qualità**
-
- **Menu e Carte nella ristorazione**
 - **I pasti di una giornata ristorativa**
 - **L'elaborazione di menu e carte**
 - **L'ordine delle portate**
 - **La carta dei vini**
 - **La cucina di sala**

- **Dalla vite al vino**

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

- **I vini passiti e i vini speciali**
- **La legislazione vitivinicola**
- **La degustazione e l'abbinamento**

06.05.2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

A. S.: 2023- 2024 CLASSE: 5B DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : PIU' MOVIMENTO SLIM

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**CONOSCENZA E POTENZIAMENTO ABILITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE.**

Contenuti: resistenza, forza, velocità, equilibrio, percezione, coordinazione,

Attraverso la somministrazione di Test Motori si sono individuati per ogni allievo gli apprendimenti pregressi, i livelli di competenze possedute, i vari livelli di apprendimento, alcune lacune . I test motori svolti sono stati : Test di Cooper - Plank - Mobilità della colonna vertebrale – Salto in lungo da fermo – Addominali – Lancio della palla medica.

CONSOLIDAMENTO DELLA PRATICA SPORTIVA, CONOSCENZA DEI REGOLAMENTI E DELLE TECNICHE DELLE VARIE ATTIVITA,'CAPACITA' DI APPLICARE REGOLE E TECNICHE.

Contenuti: Pallacanestro, Atletica leggera, pallavolo, calcetto, tennis tavolo, calcio etc.

Esercitazioni pratiche singolarmente, a coppie e a gruppi atte a rinforzare i fondamentali individuali delle attività proposte. Fondamentali di squadra e strategie di gioco.

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

TEST MOTORIO : RESISTENZA 6 MINUTI.

DATA, 09/05/2024

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO
PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5B EN DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO LETTERATURA: L. CIOTTI "NON LASCIAMOCI RUBARE IL FUTURO" DI PAJER FLAVIO SEI 2007 VOL. UNICO.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**1) CONOSCERE SE STESSI E CONOSCERE GLI ALTRI**

- Circle time: mi racconto. Imparare a conoscere se stessi per stare bene con altri

2) IL PERCORSO DI PCTO

- Le mie aspettative (qualità personali/lavorative che vorresti ti siano riconosciute)
Rielaborazione del pcto (cambiamenti personali, relazionali e di opinione). Motivazioni a confronto e discussione.

3) APRIAMOCI AL MONDO: PERCORSO DI Ed. civica

- Lavoro e sicurezza
- Etica del lavoro: il significato del lavoro come esperienza umana fondamentale.
- Diritti e i doveri dei lavoratori.

4) LA RIVOLUZIONE DELLE DONNE

- La condizione della donna nel mondo occidentale e orientale.

5) LA MEMORIA DI IERI E DI OGGI:

- La giornata della memoria.
- La guerra arabo israeliana

6) TELETHON E UNICEF

- La malattia: monologo di Giovanni Allevi

7) INTRODUZIONE AL TEMA DELLA MORALE

- Le norme e i valori che regolano il comportamento dell' uomo in relazione agli altri.
- Dall'etica alla morale personale: è giusto o è sbagliato? Sviluppare una coscienza critica che aiuti a giudicare i comportamenti propri e altrui rispetto al bene e al male.
- i grandi temi di etica sociale

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)

- i grandi temi di etica sociale

DATA, 03/05/24

IL DOCENTE

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

Bergamo, ____ maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
dott. Brizio Luigi Campanelli
Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa