



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[^]EPA

**INDIRIZZO DI STUDI: ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA –
DECLINAZIONE: PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI E
INDUSTRIALI**

**DOCENTE COORDINATORE: Prof.ssa Anna Emilia
Cicatiello**

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 (5E- 5 IKAROS)**
- 3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA (5E- 5 IKAROS)**
- 4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**
 - a. STUDENTESSE E STUDENTI DELL' ISTITUTO GUIDO GALLI**
 - PROFILO DELLA CLASSE
 - PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO
 - ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE
 - ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO
 - b. STUDENTESSE E STUDENTI DI FONDAZIONE IKAROS**
 - PRESENTAZIONE DI FONDAZIONE IKAROS
 - PROFILO DELLA CLASSE
 - PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO
 - ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE
 - ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO
 - OSSERVAZIONI DA PARTE DEL CDC SUGLI ALUNNI DI FONDAZIONE IKAROS
- 5. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**
- 6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (5E- 5 IKAROS)**
- 7. INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA E ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE (5E- 5 IKAROS)**
- 8. PARTECIPAZIONE ALLE PROVE INVALSI (5E- 5 IKAROS)**
- 9. ATTIVITÀ DI SIMULAZIONE SVOLTE (5E- 5 IKAROS)**
- 10. PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI (5E- 5 IKAROS)**

ALLEGATI:

1. **TABELLA RIASSUNTIVA PCTO (5E- 5 IKAROS)**
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 (5E- 5 IKAROS)**
5. **ELENCO DOCENTI E RELATIVE DISCIPLINE (5E- 5 IKAROS)**
6. **FOGLIO FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (5E- 5 IKAROS)**
7. **FASCICOLI RISERVATI ALUNNI CON DISABILITÀ O CON BES (COMPRESA LA TABELLA RIASSUNTIVA DELLE MODALITÀ DI CONDUZIONE PROVA D'ESAME STUDENTI CON BES) - eventuali (5E- 5 IKAROS)**

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 curricoli 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.

Produzioni dolciarie artigianali e industriali

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella declinazione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

● CLASSE 5E (PROVENIENZA IS GALLI)

NUM. PROGRESSIVA DA REG. ELETTRONICO	EVENTUALE QUALIFICA O DIPLOMA DI TECNICO	PROVENIENZA CLASSE:
1		4EPA
2		4EPA
3		5EPA
4	Diploma di Tecnico	4^CFPA CASARGO
5		4EPA
6		4EPA
7		4^Sonzogni, Nembro
8		4EPA
9		4EPA
10		4EPA
11		4EPA
12		4EPA
13		4EPA
14		4EPA
TOTALE	MASCHI 6	FEMMINE 8

● CLASSE 5E (PROVENIENZA IKAROS)

NUM. PROGRESSIVA DA REG. ELETTRONICO	EVENTUALE QUALIFICA O DIPLOMA DI TECNICO	PROVENIENZA CLASSE:
1	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
2	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
3	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
4	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
5	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
6	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
7	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
8	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS
9	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS

10	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS			
11	TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	4^ PASTICCERIA IKAROS			
TOTALE		MASCHI	7	FEMMINE	4

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

• DOCENTI DELLA CLASSE 5E (PROVENIENZA IS GALLI)

	Disciplina	Commissario interno	Coordinatore	Segretario	N° ore sett. insegnamento	Continuità terza	Continuità quarta
1	Lingua e letteratura italiana				4	x	x
2	Lingua inglese				2		
3	Storia				2	x	x
4	Matematica				3		
5	Seconda lingua straniera - Francese				3	x	x
6	Seconda lingua straniera - Spagnolo				3		
7	Seconda lingua straniera - Tedesco				3		
8	Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x		4 (Di cui una in compresenza)	x	x
9	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva				4 (di cui 1 compresenza cucina)		
10	Laboratorio di servizi enogastronomici – Prodotti dolciari	x			7 (di cui 2 in compresenza)	x	x
11	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				2		
12	Scienze Motorie e Sportive	x			2		x
13	IRC				1		x
14	Alternativa IRC				1		

15	Sostegno (area umanistica)			x	4	x	x
16	Sostegno (area scientifica)				5		

● DOCENTI DELLA CLASSE 5E (PROVENIENZA IKAROS)

	Disciplina	Coordinatore	Segretario	N° ore sett. insegnamento	Continuità terza	Continuità quarta
1	Lingua e letteratura italiana			4		X
2	Lingua inglese			3	X	X
3	Storia			2		X
4	Matematica			3	X	X
5	Seconda lingua straniera - Francese			3	X	X
6	Scienza e cultura dell'alimentazione			4	X	X
7	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	X	X
8	Laboratorio di servizi enogastronomici – Prodotti dolciari			5		X
9	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2		
10	Scienze Motorie e Sportive			2		
11	IRC			1	X	X

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A) STUDENTESSE E STUDENTI DELL' ISTITUTO GUIDO GALLI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5EPA è composta da 14 alunni, di cui 6 maschi e 8 femmine. Il gruppo si è formato il terzo anno e nel corso dei due anni successivi ha subito variazioni nella sua numerosità a seguito dell'inserimento di alunni esterni e del ritiro o della bocciatura di altri. In particolare, a settembre, rispetto al precedente anno scolastico, agli 11 alunni del quarto anno si sono aggiunti una studentessa, proveniente dall'Istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro, uno studente proveniente dal CFPA di Casargo e un'alunna ripetente. Alla classe 5EPA, infine, è stato abbinato un candidato privatista.

Il triennio ha costituito per tutti gli allievi un'importante esperienza culturale e relazionale, un'opportunità per accrescere le proprie conoscenze, per cercare via via di colmare lacune e superare incertezze, ma anche per imparare ad accettare tempi e bisogni altrui e dunque ad instaurare un rapporto di reciproco rispetto con compagni ed insegnanti. In particolare, nel corso del quinto anno gli allievi hanno dimostrato un notevole miglioramento nelle loro capacità relazionali. Hanno partecipato attivamente a discussioni in classe, lavorato in gruppo e sviluppato una maggiore empatia verso i compagni. Inoltre, molti di loro hanno partecipato a progetti extracurricolari, dimostrando coraggio nel mettersi in gioco e affrontare nuove sfide.

Nel corso del triennio gli studenti hanno svolto anche l'esperienza di PCTO. In base ai dati raccolti dai tutor aziendali, dai tutor scolastici e dagli studenti, il percorso è risultato proficuo e motivante per la maggior parte degli studenti. La valutazione delle competenze acquisite dagli studenti è stata a cura dei tutor e dei docenti coinvolti nelle UDA PCTO.

La partecipazione alle attività didattiche è stata adeguata, anche se non sempre produttiva, a causa di uno studio per alcuni poco efficace e discontinuo. Il rendimento scolastico di ciascun alunno è dipeso da fattori individuali contingenti: efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per la disciplina e dall'alternarsi di un notevole numero di docenti, in particolare per quanto riguarda le discipline di Inglese, Matematica, 2^a Lingua Tedesco, 2^a Lingua Spagnolo, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Tecniche e organizzazione dei processi produttivi e Sostegno (area scientifica) influenzando, così sulla continuità didattica e quindi sul profitto di alcuni alunni. Anche l'ambiente di provenienza dei ragazzi non sempre ha fornito adeguati stimoli, di fatto non tutte le famiglie sono riuscite a seguire efficacemente i percorsi scolastici formativi dei figli e non sempre si sono mostrate attente al percorso di studio. Tuttavia, la maggior parte degli allievi, dopo ripetute sollecitazioni da parte dei docenti, hanno mostrato un atteggiamento positivo nei confronti della maggior parte delle discipline e una partecipazione abbastanza propositiva e costruttiva. Sotto il profilo disciplinare tutti gli allievi hanno mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole sia tra pari sia con i docenti

Dal punto di vista del profitto, si può ritenere globalmente positivo il bilancio complessivo della classe, in quanto la quasi totalità degli studenti ha conseguito gli obiettivi educativi e didattici prefissati. Tuttavia, permane un esiguo numero di studenti che mostrano fragilità, soprattutto nelle materie di studio, dovute ad applicazione incostante, lacune pregresse e scarsa capacità di

autovalutazione. Il profitto di questi studenti è risultato al di sotto delle attese e sono state attivate, di volta in volta, strategie e interventi di recupero

I contenuti trattati sono stati concordati nelle diverse aree collegiali seguendo le indicazioni delle Linee Guida ministeriali e sono stati mirati al raggiungimento degli obiettivi e allo sviluppo delle competenze previste per gli studenti dell'Istituto Professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", declinazione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali". Le strategie didattiche adottate sono state le seguenti:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata e interattiva
- Lavori di gruppo e peer to peer
- Simulazione
- Conversazioni in lingua
- Esercitazione pratica
- Attività laboratoriale
- Discussione di casi aziendali
- Problem-solving

Per il raggiungimento dei risultati di apprendimento trasversale e disciplinari programmati, i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato la seguente modalità di lavoro trasversale:

o Presentare il piano delle competenze disciplinari da sviluppare ed esplicitare il percorso da attuare;

- Problematizzare gli argomenti al fine di stimolare l'interesse;
- Sollecitare domande e impostare modalità di partecipazione alla lezione;
- Proporre esercitazioni e lavori di gruppo;
- Incoraggiare il tutoring;
- Sollecitare gli alunni a prendere appunti;
- Guidare al metodo di studio;
- Guidare all'autocorrezione;
- Attuare forme di recupero;
- Verificare la correttezza dei procedimenti e l'acquisizione delle conoscenze;
- Esplicitare le modalità di valutazione;
- Predisporre verifiche orali e scritte con frequenza e adeguate per contenuti e forme alle competenze da raggiungere;
- Aiutare l'alunno a riconoscere e sviluppare le proprie potenzialità promuovendone l'autostima.

Nelle diverse discipline si è fatto uso dei seguenti strumenti:

- Testo in adozione
- Materiali forniti dall'insegnante
- Materiali autentici
- Materiali video e audio
- Dizionario
- Lavagna
- Proiettore
- Pc.

Gli spazi utilizzati all'interno della scuola sono stati i seguenti:

- Aula
- Laboratorio di pasticceria
- Laboratorio di informatica
- Palestra e spazi esterni
- Aula Magna attrezzata per eventi.

Sono state somministrate varie tipologie di verifica:

- Interrogazione orale
- Stesura di testi scritti in lingua italiana (prevalentemente secondo le tipologie d'Esame A, B, C)
- Prova semi-strutturata (anche digitale)
- Prova strutturata
- Prova con problemi – esercizi
- Prova con risposte aperte
- Compito di realtà pluridisciplinare
- Prova pratica in laboratorio

Oltre ai risultati conseguiti nelle prove di verifica, la valutazione ha tenuto conto anche delle capacità logiche, di ragionamento e di autocorrezione dimostrate, del lavoro svolto dagli alunni in classe nel corso di esercitazioni, dei personali contributi degli studenti durante le lezioni, dell'analisi dei compiti a casa e dei progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza. I criteri di attribuzione dei voti e le linee valutative sono stati chiari, trasparenti e resi noti agli studenti in modo da stabilire un rapporto di fiducia reciproco. Per la valutazione si è fatto riferimento alle indicazioni stabilite dai singoli dipartimenti e alla griglia inserita nel PTOF di Istituto.

PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO

Nella classe sono presenti:

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

- n.4 alunni con certificazione di DSA
- n.1 alunni con altri BES

ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE

DISCIPLINE	RECUPERO IN ITINERE E/O RINFORZO SUL GRUPPO CLASSE	STUDIO INDIVIDUALE	SPORTELLINO HELP	RECUPERO POMERIDIANO	ALTRO (ES. MENTORING, LAB. FORMATIVI E CO-CURRICOLARI, Percorsi Competenze di Base)
Lingua e letteratura	X	X			X (mentoring)

italiana					
Storia	X	X			X (mentoring)
Lingua Inglese	X	X			X (Percorsi competenze di base)
Matematica	X	X	X	X	
2^Lingua Tedesco	X	X			
2^ Lingua Spagnolo	X	X			
2^ Lingua Francese	X	X			X (Percorsi competenze di base)
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X			
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	X	X			
Laboratorio di servizi enogastronomici-Prodotti dolciari	X				
Scienze Motorie e Sportive					X (Laboratorio allenamento)
IRC					
Alternativa IRC					

ATTIVITÀ INTEGRATIVE DELLA CLASSE QUINTA

VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Film "IO CAPITANO", CINEMA DEL BORGO - 15 gennaio 2024 • Film "C'è ancora domani"- 8 marzo
--------------------------------	---

	<p>2024, Cineateatro “Boccaleone”- 8 Marzo 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Viaggio Gardone Riviera – Vittoriale degli Italiani - Salò- 12 Marzo 2024
RAPPORTI CON IL TERRITORIO E CON LE ISTITUZIONI	<ul style="list-style-type: none"> ● 30.09.23 Progetto Viva “Ti farò battere forte il cuore.. con defibrillatore”, partecipazione di 3 alunni. ● 29.09. Evento esterno organizzato per la festa della Polizia di Stato in occasione della ricorrenza del Santo Patrono della Polizia di Stato San Michele Arcangelo presso il Liceo “Mascheroni”. Partecipazione di 6 studenti. ● Partecipazione di 2 studenti alla manifestazione Cotto e Mangiato e al concorso Mattias Peri ● 12.01.24: Ed. alla salute: incontro con volontari associazione FIDAS Bergamo ● 20.12.23 Partecipazione di 4 studenti alla Cerimonia “L’albero del dono” presso il Palazzo Provinciale. ● 16-03-24: Partecipazione di 7 studenti Evento Esterno - Guardia di Finanza ● 7-8-9 Aprile: partecipazione di due studenti all’evento Mattias Sunrise Livigno ● 09.04 Partecipazione di un’alunna al 6° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d’Italia ● 22.04.24 partecipazione di una studentessa al Memorial Vittorio Cerea, 1° edizione del concorso regionale di cucina calda
ALTRO	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione di 8 studenti alla Commissione volontariato ● Partecipazione di 4 studenti alla redazione Digital News, La voce del Galli ● Partecipazione di due studenti al team eccellenze ● Partecipazione di un alunno al concorso “Giovani chef” ● 29.01.24 Partecipazione di uno studente ai Campionati Studenteschi - Fase provinciale di Tennis Tavolo ● 08 e 15 Marzo Incontri online “A scuola di scienza ed etica” ● 5.12.23 Incontro online “La costituzione spiegata ai ragazzi” ● 6.02.24 Incontro online “Donne di mafia

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:

Attività di orientamento	
3 Moduli Università di Bergamo: <ul style="list-style-type: none"> ● Modulo orientamento ● Modulo Food planet-escape room educativa ● Modulo Sostenibilità e imprese 	5 ORE 5 ORE 5 ORE
Incontro con esperto settore HO.RE.CA	2 ORE
Incontro Panificio Marchesi	1 ORA
Incontro CPI	2 ORE
Incontro AGCI Lombardia	1 ORA
Incontro Select	1 ORA
Didattica orientativa a cura dei docenti del CDC	8 Ore

B) STUDENTESSE E STUDENTI DI FONDAZIONE IKAROS

PRESENTAZIONE DI FONDAZIONE IKAROS

La classe quinta che ha seguito il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (leFP), ad ordinamento regionale, in possesso del Diploma Professionale “TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO”, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame di Stato previsto dall’art. 15 ecc. del D. Lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011 e O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 ed a livello regionale, Linee regionali DDUO 11753-2022, allegato B “LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L’ACCESSO ALL’ESAME DI STATO” ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.s. 2023-24, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5^a E dell’Istituto Statale di Istruzione Superiore “Guido Galli” di Bergamo (BG), sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, Decreto n° DGR N. 9249 del 07/07/2021, allegato B “LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L’ACCESSO ALL’ESAME DI STATO” ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.s. 2020/2021, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati interni all’esame di stato; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni. Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e finalizzato all’acquisizione del Titolo di Diploma di Istruzione Professionale nell’indirizzo “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI” ed all’ammissione alle corrispettive prove dell’esame di Stato. Nelle norme dell’adeguamento dell’attuale normativa in materia di esami di Stato, il gruppo di leFP deve sostenere le stesse prove previste per la classe ad ordinamento statale. Il colloquio può essere differenziato, in rapporto alle specificità dei percorsi effettuati.

PROFILO DELLA CLASSE

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

La classe è formata da 11 alunni, di cui 7 maschi e 4 femmine.

Non si rilevano questioni importanti nel corso del triennio e nel corso dell’ultimo anno c’è stato un nuovo inserimento, ma la studentessa si è ritirata circa due mesi dopo. Tutti gli alunni hanno seguito un percorso regolare, riportando nel quarto anno la qualifica di Tecnico delle produzioni alimentari: lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno. Non si segnala la presenza di nessun privatista.

Frequenza

Gli alunni hanno mantenuto generalmente una discreta frequenza durante tutto il corso dell’anno scolastico. Nessuna lezione è stata svolta in DDI.

Aspetti comportamentali e relazionali

La classe ha manifestato un buon approccio al percorso didattico, dimostrando sufficiente impegno sia nella consegna dei compiti che nella preparazione di prove orali e scritte, mostrando sufficiente

interesse e partecipazione alle lezioni. L'impegno è andato aumentando verso la fine dell'anno scolastico, nonostante i ragazzi abbiano risentito di un po' di stanchezza, dovuta essenzialmente alla mole di lavoro in tutte le discipline. Dal punto di vista relazionale, la classe risulta abbastanza coesa: si rilevano alcune divisioni in gruppi, dai quali emergono le personalità più forti. Tale aspetto relazionale non ha però inficiato lo svolgimento delle lezioni in quanto, nei riguardi della figura del docente, riescono, il più delle volte, a conciliare le diverse e divergenti opinioni, mostrando, su questo aspetto, una raggiunta maturità.

Eventuali situazioni di criticità e interventi del C.D.C.

Non ci sono state situazioni di criticità rilevate dal CDC.

Bilancio relativo alle UDA svolte

La programmazione è stata generalmente completata, in alcune materie con risultati migliori rispetto ad altre.

Raggiungimento delle competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)

Le competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale sono state generalmente raggiunte. Si sottolinea una generale difficoltà espositiva e dialettica, dovuta a una carenza della cultura di base e a una difficoltà ad organizzare in maniera efficace le informazioni. Competenze raggiunte a livello buono invece nella parte pratico-professionale, grazie alle numerose ore di stage effettuate.

PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO

Nella classe sono presenti:

n.4 alunni con bisogni educativi speciali (B.E.S.) con piano didattico personalizzato, di cui:

- n.2 alunni con certificazione di DSA
- n.2 alunni con altri BES

ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE

DISCIPLINE	RECUPER O IN ITINERE E/O RINFORZO SUL GRUPPO CLASSE	STUDIO INDIVIDUALE	SPORTELLO HELP	RECUPER O POMERIDI ANO	ALTRO (ES. MENTORING, LAB. FORMATIVI E CO-CURRICOLARI, PERCORSI COMPETENZE DI BASE)
Lettere	X				
Inglese	X				

Matematica	X				
------------	---	--	--	--	--

ATTIVITÀ INTEGRATIVE DELLA CLASSE QUINTA	
VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • 22/02/2024 Azienda Granarolo a Bologna • 02/04/2024 Visita al Vittoriale degli Italiani • 15/12/2024 Visita Birrificio Otis (Seriato) • Dal 5 al 9 Febbraio: Roma
RAPPORTI CON IL TERRITORIO E CON LE ISTITUZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • 12/01/2024: Lezione con Fabrizio Cadei, degustatore ufficiale AIS Lombardia e Sommelier-Enogastronomo • 23/02/2024: Lezione e degustazione formaggi tipici bergamaschi
ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO E POST DIPLOMA	<ul style="list-style-type: none"> • 26/03/2024 Incontri JAC – Job's Academy • 10/04/2024 Incontri JAC – Job's Academy • 20/03/24 Incontro con Rappresentanti Esselunga • 03/05/24 Incontro con Catena Melia

OSSERVAZIONI DA PARTE DEL CDC SUGLI ALUNNI DI FONDAZIONE IKAROS

Durante l'anno scolastico, in occasione dei Consigli di classe, sono stati organizzati incontri tra i docenti dell'Istituto Guido Galli e i docenti e i referenti della Fondazione Ikaros, sia per concordare azioni didattiche in parallelo, sia per analizzare le situazioni degli alunni associati alla classe 5E. Per quanto riguarda la valutazione del raggiungimento delle competenze in uscita, oltre a quanto comunicato dai docenti della Fondazione Ikaros, il C.d.C. ha ritenuto opportuno raccogliere ulteriori dati mediante tre prove intermedie, somministrate il 24 gennaio, il 26 febbraio il 20 marzo 2024, predisposte, corrette e valutate dai docenti del C.d.C. Anche le simulazioni d'Esame di prima e seconda prova, svolte insieme alla classe 5E, hanno fornito importanti elementi di valutazione sul raggiungimento delle competenze in uscita.

Le prove scritte, con domande aperte e semi-strutturate, sono state proposte per saggiare l'acquisizione, da parte degli alunni, di conoscenze relative agli obiettivi minimi di dieci discipline su argomenti circoscritti e la capacità di organizzare in modo appropriato i contenuti, utilizzando il lessico specifico.

Nel complesso 5 alunni si sono distinti riportando per lo più valutazioni positive (da 0 a 22% di insufficienze), gli altri hanno riportato esiti insufficienti in diverse discipline saggiate (da 33% a 44%). Questi ultimi studenti hanno dimostrato prevalentemente una preparazione poco approfondita, con lacune di nozioni di base dovute al percorso pregresso e ad un approccio superficiale nello studio. Il linguaggio utilizzato era elementare, certe volte scorretto, con evidenti difficoltà a fare ricorso alla terminologia specifica.

La situazione rilevata è stata condivisa con docenti e referenti della Fondazione Ikaros allo scopo di stimolare l'attivazione di strategie didattiche volte al recupero delle lacune evidenziate; le prove corrette sono state esaminate dai docenti e lasciate a disposizione perché venissero sottoposte agli studenti.

Le simulazioni della prima prova d'Esame hanno evidenziato difficoltà da parte di molti studenti nella produzione di un testo scritto di tipo argomentativo o espositivo-argomentativo: solo 3 prove risultano sufficienti, mentre le altre presentano errori ortografici e morfosintattici, anche gravi e diffusi, e mostrano incertezze nell'organizzazione e nell'articolazione di un testo che rispetti le indicazioni fornite dalla traccia.

Anche nella simulazione di seconda prova si evidenziano difficoltà diffuse nella comprensione del testo proposto e per alcuni studenti conoscenze superficiali e lacunose. Solo in un caso si è raggiunto il livello buono, con discrete conoscenze e competenze nelle materie di indirizzo.

Il C.d.c. è consapevole che ci siano situazioni di fragilità e che i docenti della Fondazione Ikaros abbiano senz'altro messo in campo tutte le necessarie iniziative. In particolare, si segnala che le valutazioni degli apprendimenti relativi all'ultimo periodo, fornite dai docenti della Fondazione Ikaros al C.d.C., sono per lo più positive rispetto a quanto rilevato negli esiti raccolti dal C.d.C. a testimonianza di come l'azione didattica formativa messa in campo dai docenti Ikaros abbia potuto colmare le lacune presenti in molti alunni e consentito loro di acquisire le competenze utili per l'Esame di Stato.

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: 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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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. Il consiglio di classe ha tenuto conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

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.

Il Consiglio di Classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

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 alternanza scuola/lavoro;
 - 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)

• CLASSE 5E (PROVENIENZA IS GALLI)

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 (2) UDA (Unità Didattiche di Apprendimento), cui hanno partecipato le discipline indicate nella/e tabella/e sottostante/i:

CODICE	PCE5_1
Indirizzo di studio	IP ENOGASTRONOMIA
Annualità	2023-24
Classe	5E PA

Titolo dell'UDA	Una Pasticceria a prova di Intolleranze
Descrizione	L'UDA ha l'obiettivo di fornire le competenze di base per la realizzazione di impasti e ricette senza glutine e senza lattosio. Il numero crescente di persone intolleranti rende necessario per gli operatori

	alimentari attrezzarsi per rispondere positivamente alle esigenze dietetiche della clientela. Esiste un vero e proprio mercato destinato all'alimentazione gluten free e senza lattosio; pertanto, è necessario che ogni operatore alimentare estenda la propria formazione a questo settore	
Competenze chiave di cittadinanza	CC5 Competenze Chiave di cittadinanza Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 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	
Competenze target da promuovere		
Codice	Descrizione	ASSI DISCIPLINARI
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	Asse storico-sociale, asse scientifico-tecnologico
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.	Asse dei linguaggi-lingua italiana, lingua straniera. Asse scientifico - tecnologico
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	Asse dei linguaggi-lingua italiana-lingua straniera. Asse storico sociale
IP.CI.E.01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Asse dei linguaggi-lingua italiana, lingua straniera. Asse scientifico – tecnologico. Asse matematico.
IP.CI.E.02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Asse dei linguaggi-lingua italiana, lingua straniera. Asse scientifico – tecnologico. Asse matematico
IP.CI.E.03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Asse dei linguaggi-lingua italiana, lingua straniera. Asse scientifico – tecnologico.
IP.CI.E.04	Predisporre prodotti, servizi e menù	Asse dei linguaggi-lingua italiana,

	coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	lingua straniera. Asse scientifico – tecnologico. Asse matematico. Asse storico sociale.
IP.CI.E.05	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Asse dei linguaggi-lingua italiana, lingua straniera. Asse scientifico – tecnologico. Asse storico sociale
Saperi essenziali mobilitati e insegnamenti coinvolti.	<p>Laboratorio di Pasticceria (8 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ricette: dalle tradizionali a quelle innovative ● Tipologie di intolleranze alimentari ● Sistema HACCP ● Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute del consumatore <p>Scienza e cultura dell'alimentazione (8 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contaminazioni alimentari: ● Sicurezza e Igiene ● HACCP ● Principali differenze tra allergie e intolleranze. ● Patogenesi e principali caratteristiche dietetiche della Celiachia e dell'intolleranza al lattosio <p>Lingue (2 Inglese e 2 Seconda Lingua):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare la lingua straniera per la creazione di documenti afferenti al settore enogastronomico <p>Italiano (4 ore):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare forme testuali per scopi diversi in madrelingua <p>DTA (4 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il piano di marketing di un'impresa 	
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	<i>Realizzare un elaborato multimediale contenente le ricette, (redatte in più lingue), le caratteristiche degli ingredienti utilizzati e le fasi di preparazione di due prodotti dolciari, uno senza glutine e uno senza lattosio, a partire da ricette utilizzate durante il PCTO. L'elaborato dovrà contenere specifici riferimenti dietetico nutrizionali e le principali caratteristiche delle patologie coinvolte. Al termine l'alunno elaborerà anche una relazione finale (sotto forma di power point o video) sull'esperienza di PCTO con particolare riferimento alle mansioni svolte e alle competenze acquisite.</i>	
Monte ore complessivo	25	

In allegato alla presente è riportata la TABELLA RIASSUNTIVA PCTO

Il TEAM PCTO della classe risulta così composto:

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

- **CLASSE 5E (PROVENIENZA IKAROS)**

Vedi allegato

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. 2022/23 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	IP-ENOGASTRONIMIA
Annualità	2023-2024
Classe	5EPA

Titolo dell'UDA	IL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA
Descrizione	<p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze chiave di cittadinanza	<p>CC1- Competenza alfabetica funzionale CC2- Competenza multilinguistica CC3- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria CC4- Competenza digitale CC5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare CC6- Competenza in materia di cittadinanza CC7- Competenza imprenditoriale CC8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>
Competenze target da promuovere	<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.01.A3 Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>IP. CG.01.A6 Essere in grado di partecipare costruttivamente alla</p>

	<p>vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</p> <p>IP. CG.01.C6 I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.</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.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	<ul style="list-style-type: none"> ● Lo sfruttamento del lavoro minorile nella novella “Rosso Malpelo” di Giovanni Verga (ITALIANO) ● Il Taylorismo e la catena di montaggio (STORIA) ● Sfruttamento del lavoro e tutele nei Paesi Europei (INGLESE) ● Il “Caporalato Gastronomico”, lo sfruttamento del lavoro in cucina. (PASTICCERIA) ● Elaborazione e analisi critica di grafici riguardanti gli incidenti sul lavoro e le c.d. “morti bianche” in Italia nell'ultimo decennio. (MATEMATICA) ● Il tema del lavoro nelle Encicliche “Laudato Si” e “Fratelli Tutti” (IRC)
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	15 ORE

CODICE	EC5_2
Indirizzo di studio	IP ENOGASTRONOMIA
Annualità	2023-24
Classe	5EPA

Titolo dell'UDA	17 OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030
Descrizione	<p>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. 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>
Competenze chiave di cittadinanza	<p>CC1- Competenza alfabetica funzionale CC2- Competenza multilinguistica CC3- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria CC4- Competenza digitale CC5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare CC6- Competenza in materia di cittadinanza CC7- Competenza imprenditoriale CC8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>
Competenze target da promuovere	<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</p>

	<p>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	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivi N. 1, 2, 3, 6 e 12 (5 ORE) <p>Scienze Motorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivo N.3 (2 ORE). <p>Tecniche organizzazione e gestione dei processi produttivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivo N. 7 (3 ORE) <p>Diritto e tecniche amministrative:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivi N. 4,8, 9 (4 ORE) <p>IRC:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivi N. 5 e 10 (2 ORE) <p>Seconda Lingua: Francese (2 ORE)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Introduzione dei 17 obiettivi e scelta di un obiettivo a cura degli alunni con approfondimento e discussione in lingua straniera. <p>Seconda Lingua Tedesco- Spagnolo (2 ORE)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivo N.12 <p>Matematica (2 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Obiettivo a scelta dello studente con analisi di un grafico
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	<p>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.</p>
Monte ore complessivo	20 ORE

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 recuperarle 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 riporta 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 OT TO (CO MPI TO DI RE AL TA')	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, la F.S. al PTOF ha proposto per le classi quinte le seguenti tematiche con incontri in presenza, laddove possibile, e conferenze in modalità remota:

I nuclei tematici affrontati sono stati:

1) TEMA DEL RICORDO

Per coinvolgere ragazze e ragazzi attorno ai temi dell'Olocausto, delle deportazioni, delle discriminazioni e degli eccidi e dei massacri che hanno segnato la nostra storia e che ancora oggi devono essere ricordati, elaborati e discussi per affrontare con maggiore consapevolezza le insidie del presente. Ricordare non basta, il ricordo non resta lì per sempre. Perché resti il ricordo si deve trasformare in memoria. Memoria è quando i ricordi sono diventati mattoncini del nostro oggi.

GIORNATE/ATTIVITA:

27 GENNAIO - GIORNATA DELLA MEMORIA (giornata che ha visto la partecipazione di tutte le classi dell'Istituto)

10 FEBBRAIO - GIORNATA DELLE FOIBE (tema che è stato affrontato in classe dai singoli docenti).

2) RICORDO DEL GIUDICE GALLI

Per far diventare patrimonio comune dei nostri studenti il messaggio di impegno e responsabilità che Guido Galli ha trasmesso durante tutto il corso della sua vita e per rafforzare nei giovani il senso di appartenenza che aiuta a identificarsi e a favorire il benessere generale.

GIORNATE/ATTIVITA:

6 APRILE - GIORNATA IN RICORDO DEL GIUDICE GALLI (convegno organizzato in istituto con la partecipazione delle classi 4° e 5°) e PREMIO GUIDO GALLI (2° edizione)

3) TEMA DELLA NON VIOLENZA

Al fine dare informazioni e sensibilizzare sul fenomeno della violenza di genere e sulle sue caratteristiche, ma anche di creare consapevolezza sui comportamenti e gli atteggiamenti violenti che connotano una "cultura della sopraffazione" e promuovere una cultura della prevenzione e della non-violenza, aiutando i ragazzi e le ragazze a gestire i conflitti relazionali.

GIORNATE/ATTIVITA:

25 NOVEMBRE - GIORNATA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE (giornata che ha visto la partecipazione di tutte le classi dell'Istituto)

8 MARZO – GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA (proposta visione del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi per le classi 4° e 5°)

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

● CLASSE 5E (PROVENIENZA IS GALLI)

Gli studenti hanno partecipato alle prove Invalsi previste nel periodo:

- di italiano in data 20/03/2024
- di matematica in data 19/03/2024
- di inglese in data 21/03/2024

● CLASSE 5E (PROVENIENZA IKAROS)

Gli studenti hanno partecipato alle prove Invalsi previste nel periodo:

- di italiano in data 20/03/2024
- di matematica in data 19/03/2024
- di inglese in data 21/03/2024

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	1
B. Analisi e produzione di un testo argomentativo	9
C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	14

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA CLASSE 5E (PROVENIENZA IS GALLI)

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	8	5		1

Studenti assenti: 0

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA
CLASSE 5E (PROVENIENZA IKAROS)

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	7	2	1	0

Studenti assenti: 1

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:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. 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
CLASSE 5E (PROVENIENZA IS GALLI)

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
2	2	4	5	1

Studenti assenti: 0

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA
CLASSE 5E (PROVENIENZA IKAROS)

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	5	2	1	0

Studenti assenti: 3

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

Le tracce sono state integralmente lette a voce alta dalle docenti somministratrici per consentire un'opportuna decodifica da parte delle studentesse e degli studenti con PDP e con PEI.

10. PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI (5EPA)

	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	Tecniche e organizzazione dei processi produttivi
12	Scienze Motorie e Sportive
13	IRC
14	Alternativa IRC

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO**PROGRAMMA SVOLTO**

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023- 2024 CLASSE: 5E-PA DISCIPLINA: ITALIANO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO V. Jacomuzzi, G. Pagliero, S. Jacomuzzi, *Letteratura. Istruzioni per l'uso*, SEI, Torino, 2019 (voll. 3a e 3b).

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Vol. 3A

I temi della letteratura e dell'arte tra '800 e '900 Il treno nelle arti. Lettura e analisi di *Alla stazione in una mattina d'autunno* di G. Carducci, p.315

L'alba del Decadentismo Movimento dei *Decadent*, caratteri generali ed esponenti in Europa. Cenni ai poeti maledetti e a C. Baudelaire. La Scapigliatura in Italia. Che cos'è un'avanguardia. L'artista. Lettura e analisi di *Perdita di aureola* di C. Baudelaire, p.96. Lettura e analisi di *L'albatro* di C. Baudelaire, p. 98. Lettura e confronto tra i testi *Rimorso postumo* di C. Baudelaire, p. 108 e *Vendetta postuma* di E. Praga, p. 108 e altre poesie di poeti scapigliati p.109.

Il Naturalismo francese Caratteristiche generali, esponenti e poetica. Cenni al Realismo. Lettura di brano da *Madame Bovary* (capitolo IV, file in pdf). Lettura e commento del testo pp. 35-36 *Lo scrittore-sociologo e scienziato*. Naturalismo e influenza sul Verismo italiano.

Giovanni Verga Vita, opere, poetica, tecniche narrative e stile di G. Verga. Lettura e analisi delle novelle *Fantasticherie*, p. 197, *Rosso Malpelo*, p.204, *Malaria* (file in pdf). I Malavoglia, lettura dei brani "Introduzione", p.226, "La ricchezza dei Malavoglia: La Provvidenza e la casa del nespolo", p. 230, "Finale del romanzo", p. 237

Gabriele D'Annunzio Vita e opere. *Il Piacere*: lettura del brano "L'esteta: Andrea Sperelli", p. 575. *Le Laudi*: lettura e analisi "La pioggia nel pineto", p. 549. Esercizio di analisi di *Nella belletta* (file in pdf).

Giovanni Pascoli Vita, opere (in particolare *Myrica*), poetica del fanciullino. Lettura e analisi di *Lavandare*, p. 356, *Novembre*, p.361, *L'assiuolo*, p.382, *Italy* (file in pdf).

Le avanguardie storiche Cenni in ambito artistico. Il Futurismo. Lettura e commento del *Manifesto del Futurismo*, p. 492, *Manifesto tecnico della letteratura futurista*, p. 493, *Manifesto della cucina futurista* (fornito in file pdf). Lettura di *Bombardamento* di F. T. Marinetti, p. 496, e di *Lasciatemi divertire* di A.Palazzeschi, p. 501. Cenni al Crepuscolarismo e ai Vociani. Lettura di versi da *La signorina Felicità ovvero la felicità* (sezioni I e III).

Italo Svevo Vita e opere. Cenni a S.Freud e alla psicoanalisi. *La coscienza di Zeno*, struttura, temi e tecniche narrative. Lettura dei brani "L'ultima sigaretta", p. 612, "La morte di mio padre", p. 619, "La storia del mio matrimonio", p. 625.

Luigi Pirandello Vita, opere, poetica, temi ricorrenti. Il concetto di umorismo, maschera, e "teatro nel teatro". Lettura del brano "Il sentimento del contrario: la donna truccata e Don Chisciotte", p. 668, tratto

dal saggio *L'Umoreismo. Il fu Mattia Pascal*: trama, struttura, temi. Lettura dei brani "*Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte*", p. 701, "*Cambio di treno*", p. 704. *Novelle*: lettura e commento di *Ciàula scopre la luna*, p. 679. Il teatro di Pirandello. Lettura di un brano scelto da *Enrico IV* (file in pdf)

Il romanzo del '900 Caratteristiche generali e novità rispetto al romanzo dell'800. Lettura del brano "*Il monologo di Molly*", p. 423, tratto da *Ulisse* di J.Joyce come esempio di flusso di coscienza. Lettura del brano "*Il passato risorge*", p. 418, tratto da *Dalla parte di Swann* di M. Proust. Lettura di un brano tratto da *La metamorfosi* di F. Kafka (fornito in pdf).

Vol. 3B

Giuseppe Ungaretti Vita, opere e poetica. *L'Allegria*: edizioni, temi, stile. Lettura e analisi: *I fiumi*, p. 143, *San martino del Carso*, p. 147, *Veglia*, p. 149, *Soldati* p. 129, *Mattina* p. 129.

Primo Levi Vita e opere. Lettura e commento del brano "*L'arrivo ad Auschwitz*", p. 472, tratto da *Se questo è un uomo*. Lettura e commento del brano "*Il disgelo*", p. 481, tratto da *La tregua*. Lettura e commento del brano "*Sonderkommandos*", p. 492, tratto da *I sommersi e i salvati*. Visione dell'intervista "Ritorno ad Auschwitz" in occasione della giornata della memoria.

Italo Calvino Lettura e commento del brano "Il commissario Kim e il comandante Ferriera" p. 649. Lettura integrale di *Il sentiero dei nidi di ragno*. Esercizio di comprensione e produzione p. 672.

Beppe Fenoglio Cenni a vita e opere. Lettura e commento del brano "Un lavoro che uccide" p. 294. Lettura integrale di *La malora*.

TESTI PROPOSTI NELL' UDA DEL PCTO E FORNITI IN PDF. Lettura, comprensione e commento di ricette d'autore: "*La celestiale frittata*" brano tratto da *Libro segreto* di Gabriele D'Annunzio; "*Il risotto alla milanese*" tratto da *Verso la Certosa* di Carlo Emilio Gadda; e ricette del risotto alla milanese di Pellegrino Artusi.

NEL CORSO DELL'ANNO: Esercitazioni di produzione scritta sulle tipologie della prima prova dell'esame di Stato.

EDUCAZIONE CIVICA: nell'ambito dell'UDA EC5_1 "LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA" ci siamo soffermati sulla piaga del lavoro minorile ieri e oggi, analizzando la novella di Verga *Rosso Malpelo* e mettendola in relazione ad alcuni passaggi tratti dall'*Inchiesta sulla Sicilia* di Franchetti e Sonnino (1876), che descrivono le disumane condizioni dei "carusi" nelle solfatore siciliane. Riflessione sull'attualità attraverso la lettura dell'indagine di Save the children "*Non è un gioco*".

Gli studenti hanno utilizzato, come supporto allo studio, gli appunti delle lezioni e materiali forniti dalla docente (power point, file pdf).

DATA, 15 maggio 2024

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: 5E-PA

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: G. Gentile, L. Ronga, *Guida allo studio della storia*, ed. La Scuola

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

L'Europa tra '800 e '900: La rivoluzione Industriale. Imperialismo e Colonialismo. Nazionalismo e razzismo. Il caso Dreyfus. La Belle Époque e la società di massa. Emancipazione femminile.

L'età Giolittiana: Coordinate, decollo industriale in Italia tra luci e ombre, effetti negativi soprattutto al Sud, riforme per i lavoratori, politica coloniale, ultima fase dell'età giolittiana.

La prima guerra mondiale: Perché "grande guerra", l'Europa sull'orlo della guerra (questione balcanica, sistema di alleanze e politica aggressiva tedesca), l'evento scatenante, alleanze e fronti di guerra, da guerra lampo a guerra di logoramento, l'Italia dalla neutralità all'intervento, fronte orientale e fronte occidentale, il fronte italiano, la svolta del 1917, trattati di pace, "vittoria mutilata".

La Rivoluzione Russa: L'Impero russo alla fine dell'800, la Rivoluzione di febbraio, Le *Tesi di aprile* di Lenin, la Rivoluzione d'ottobre, la guerra civile, il "comunismo di guerra" e la Nep, la nascita dell'Unione sovietica, la dittatura di Stalin, la collettivizzazione delle campagne e l'industrializzazione forzata, lo stalinismo.

Il primo dopoguerra: L'Europa in crisi, dopoguerra in Germania e Repubblica di Weimar; dopoguerra in Italia, tra l'impresa fiumana e il trattato di Rapallo, il biennio rosso, nuovi partiti politici; gli anni ruggenti negli U.S.A. e la crisi del '29, *New deal* di Roosevelt.

Il fascismo in Italia: Benito Mussolini e il fascio littorio, lo squadristo, la marcia su Roma, Mussolini al governo, omicidio Matteotti, verso la dittatura, leggi fascistissime e nuova legge elettorale, il regime fascista, i Patti lateranensi, il sistema corporativo, economia fascista, vita quotidiana sotto il fascismo, la "fascistizzazione" della scuola, la propaganda, repressione dell'antifascismo, politica estera in due fasi, guerra in Etiopia e razzismo, antisemitismo e leggi razziali. Lettura e commento di "Un'aggressione squadrista" di V. Pratolini (sulla letteratura, vol.3B, p. 287).

Il nazismo, un totalitarismo: Premesse all'ascesa di Hitler, ideologia nazista, Hitler al potere, la vita dei tedeschi sotto il nazismo, l'antisemitismo e la persecuzione degli ebrei, la notte dei cristalli, che cos'è un totalitarismo, tratti comuni ai totalitarismi, verso la seconda guerra mondiale.

La seconda guerra mondiale: Prima fase: guerra lampo e attacco alla Francia, intervento dell'Italia, battaglia d'Inghilterra e piano Barbarossa, gli Stati Uniti in guerra, lo sterminio degli ebrei e la soluzione finale, svolte del '42-'43, caduta del fascismo in Italia, 8 settembre, occupazione nazi-fascista, la Resistenza e i partigiani, C.L.N., svolta di Salerno, la Liberazione di Roma, 25 aprile 1945, la vittoria alleata, la resa della Germania, la sconfitta del Giappone. Visione del film "*Roma città aperta*" di R. Rossellini

Il secondo dopoguerra e l'origine della guerra fredda: La denazificazione, nuove istituzioni, i due blocchi, il piano Marshall e il Comecon, crisi di Berlino, l'era bipolare, in Oriente, la destalinizzazione, verso l'Europa unita. Questione palestinese.

Il secondo dopoguerra in Italia e la Costituzione: Problemi del dopoguerra, il Mezzogiorno, partiti politici, primi governi, Referendum del 2 giugno, l'Assemblea costituente, la Costituzione italiana.

EDUCAZIONE CIVICA: nell'ambito dell'UDA EC5_1 "LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA" ci siamo soffermati sulla piaga del lavoro minorile attraverso la lettura dell'indagine di Save the children "*Non è un gioco*".

Gli studenti hanno utilizzato come supporto allo studio gli appunti delle lezioni e materiali forniti dalla docente (power point, file pdf).

DATA, 15 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUT

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GUIDO GALLI" - BERGAMO

PROGRAMMA SVOLTO PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5EPA DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

LIBRO DI TESTO ADOTTATO Alimentazione, versione Prodotti dolciari, Alma

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

Contaminazioni alimentari: biologica, fisica e chimica. Classificazione delle contaminazioni in base all'origine e alla modalità di trasmissione (diretta, indiretta e crociata). Fonti di contaminazione biologica. Le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: intossicazioni, tossinfezioni, infezioni. Intossicazione da *Staphylococcus aureus*, intossicazione da *Clostridium Botulinum*. Infezione da *Salmonella*, infezione da *Listeria*. Tossinfezione da *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus*. Malattie causate da virus: Epatite virale. Malattie causate da prioni: Creutzfeldt- Jakob. Le malattie causate da parassiti: teniasi, trichinellosi, anisakiasi, toxoplasmosi. Origini delle contaminazioni chimiche e fisiche. Prodotti fitosanitari e zootecnici. Metalli pesanti: piombo, mercurio e cadmio. Requisiti che devono rispettare i materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti. Definizione di materiali e oggetti attivi e intelligenti.

AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Il sistema HACCP. Definizioni HACCP (terminologia specifica adottata). Come è strutturato un piano di autocontrollo. Attuazione del sistema HACCP: gruppo HACCP, i sette principi HACCP e loro applicazione. Diagramma di flusso. Analisi dei rischi. Come identificare i CCP con l'albero delle decisioni. Determinazione dei punti critici. Sistemi di monitoraggio. Azioni correttive. Verifica e documentazione. I manuali di corretta prassi igienica. GHP e GMP.

TECNICHE ANALITICHE DI CONTROLLO MICROBIOLOGICO

Come viene condotta un'analisi microbiologica. I criteri microbiologici. Il quadro normativo. L'interpretazione dei risultati. Il campionamento. Il campionamento microbiologico degli alimenti. I terreni di coltura definizione e classificazione. Tecniche di semina: semina per isolamento, semina per inclusione, semina per infissione.

LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Qualità totale, fattori che determinano la qualità totale, certificazione 9001. Produzione biologica, chilometro zero e filiera corta. Prodotti tipici e a marchi: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co. Codex alimentarius. Sicurezza dai campi alla tavola. Regolamento CE N. 178/2002. Pacchetto igiene. Norme GHP e GMP. Sistema HACCP. Rintracciabilità degli alimenti. Etichettatura alimentare. Frodi alimentari.

ALIMENTI PARTICOLARI, NOVEL FOOD E SLOW FOOD

Alimenti innovativi o novel food, alimenti alleggeriti (light), funzionali, arricchiti, convenience food, alimenti per gruppi specifici, alimenti integrali, integratori alimentari e alimenti OGM. Slow food

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Generalità. Fabbisogno energetico (FE), metabolismo basale (MB), termogenesi indotta dalla dieta (TID), termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica (LAF). Calcolo del metabolismo basale, calcolo del fabbisogno energetico giornaliero. Bilancio energetico. Valutazione dello stato nutrizionale, composizione corporea, peso reale e peso ideale. Indice di massa corporea (IMC), LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana e corretta alimentazione. Piramide alimentare.

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA PER ADULTI

Generalità. Funzioni dei nutrienti e fabbisogni; dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata per adulti. Fabbisogno di macro e micronutrienti. Distribuzione della razione alimentare nei pasti.

STILE ALIMENTARE MEDITERRANEO

La dieta mediterranea: caratteristiche. Piramide alimentare della dieta mediterranea moderna. Doppia

piramide alimentare- ambientale

ALTRI STILI ALIMENTARI

La dieta vegetariana: caratteristiche e classificazione. Dieta iperproteica. Dieta macrobiotica

ALIMENTAZIONE DEL LATTANTE

Peso corporeo, FE, fabbisogni in nutrienti. Allattamento naturale e suoi vantaggi. Latte materno e latte vaccino: differenze qualitative e quantitative. Regolazione della lattazione. Modifiche del latte nel tempo: colostro, latte di transizione, latte maturo. Allattamento materno a richiesta, raccomandazioni OMS. Allattamento artificiale.

ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE O SVEZZAMENTO

FE, fabbisogno in nutrienti, regole generali. Le due fasi dello svezzamento: linee guida.

ALIMENTAZIONE NELLA SECONDA E TERZA INFANZIA

Crescita e fabbisogni alimentari. Le basi della corretta alimentazione: linee da seguire dopo il primo anno di vita. 2° e 3°anno di vita: criteri generali per la preparazione dei pasti, alimenti ed errori da evitare. Età prescolare e scolare (3-10 anni): consolidamento delle abitudini alimentari, varietà, attività fisica, alimenti ed errori da evitare.

ALIMENTAZIONE NELLA PUBERTA' E NELL'ADOLESCENZA

Crescita, fabbisogno in nutrienti, FE maschi e femmine, alimenti ed errori da evitare. Dieta equilibrata e attività fisica.

ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E IN ALLATTAMENTO

Cambiamenti dell'organismo della donna in gravidanza. Malnutrizioni in gravidanza. Incremento ponderale, MB e FE, fabbisogno in nutrienti. Indicazioni dietetiche durante la gravidanza: regole da seguire e cibi da evitare. Allattamento: come cambiano i bisogni alimentari (Fe, proteine e altri nutrienti). Indicazioni dietetiche durante l'allattamento: regole da seguire e cibi da evitare.

ALIMENTAZIONE NELLA TERZA ETA'

Riflessi della senescenza sull'alimentazione: modificazioni fisiologiche (variazione della Composizione corporea, variazione dell'apparato digerente, diminuzione delle funzioni sensorie), cause psicologiche, socio-economiche e sanitarie. Principali errori alimentari degli anziani. Sovralimentazione e malnutrizioni per difetto. Bisogni nutrizionali dell'anziano: MB, FE, fabbisogno in nutrienti. Dieta equilibrata dell'anziano: moderazione e varietà. Indicazioni dietetiche nella terza età: regole da seguire e cibi da evitare.

INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

Reazioni avverse agli alimenti: reazioni tossiche o intossicazioni e reazioni non tossiche (intolleranze e allergie alimentari). Intolleranze alimentari (IA): definizione e classificazione: reazioni enzimatiche (favismo, fenilchetonuria, intolleranza al lattosio), reazioni farmacologiche e reazioni indefinite. Allergie alimentari (AA): definizione. Reazione IgE mediate e meccanismo di reazione. Principali differenze tra allergia e intolleranza. La celiachia: patogenesi, diagnosi e cura. Alimenti gluten free. Principali alimenti allergizzanti.

MALATTIE E ALIMENTAZIONE STATO DI NUTRIZIONE- OBESITA'

Le malnutrizioni: criteri di classificazione. Fattori che causano le malnutrizioni. Obesità: definizione e cause. Conseguenze dell'obesità sull'organismo. Criteri di classificazione dell'obesità. Prevenzione primaria e terapia. Dieta ipocalorica, indicazioni generali da seguire.

DIETA NELLE PRINCIPALI ALTERAZIONI DEL METABOLISMO - DIABETE MELLITO

Il diabete mellito: definizione e diagnosi. Le tre forme principali di diabete: diabete di tipo 1, diabete di tipo 2 e diabete di tipo 3. Diabete di tipo 1 o insulino dipendente (IDDM): età d'insorgenza, diffusione, cause e fattori scatenanti. Diabete di tipo 2, non insulino dipendente (NDDM): età d'insorgenza, diffusione, cause, fattori di rischio, patologie associate, prevenzione primaria. Conseguenze gravi del diabete non curato. Terapia del diabete. Dieta nel diabete; indice glicemico degli alimenti e meccanismo di regolazione della glicemia (insulina e glucagone).

IPERCOLESTEROLEMIA

Diffusione, cause. Valori del colesterolo per dl di sangue (Colesterolo totale, HDL, LDL; Rapporto colesterolo totale / colesterolo HDL) e rischio cardiovascolare. Come avviene il trasporto del colesterolo nel sangue: le LDL e le HDL. Consigli dietetici e stile di vita nell'ipercolesterolemia.

MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Ipertensione arteriosa, Dislipidemie, Aterosclerosi, Ipertrigliceridemia. Diffusione, fattori di rischio, prevenzione e indicazioni dietetiche.

ALIMENTAZIONE E TUMORI

Definizione di dietoterapia. Relazione tra alimentazione e cancro. Alimenti correlati allo sviluppo di tumori. Origine delle sostanze cancerogene. Sostanze con azione protettiva. Molecole bioattive. Regola dei 5 colori. Alimentazione come forma di prevenzione nell'insorgenza di tumori.

EDUCAZIONE CIVICA

Agenda 2030: Obiettivi 1,2,3,6,12

DATA, 07 maggio 2024

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: 5E 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 , grafico al variare di a.

La funzione logaritmica , grafico al variare di a.

Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte .

Risoluzione grafica di equazioni e disequazioni con geogebra.

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, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo, minimo e flesso a tangente orizzontale

Trasformare il grafico di una funzione elementare attraverso semplici trasformazioni: traslazioni orizzontali e verticali, simmetrie rispetto agli assi cartesiani.

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 (solo con raccoglimenti e differenze di quadrati).

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

Definizione di continuità di una funzione in un punto.

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 e e Linearità della derivata.

Studio di funzione

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

Percorso in laboratorio

Analisi di grafici di realtà e approssimazione dell'andamento del grafico tramite una funzione (esponenziale, logaritmica o lineare) tramite il software Desmos.

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

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, 07.05.24

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:** 5EPA **DISCIPLINA:** Lingua Inglese

LIBRO DI TESTO ADOTTATO 1) Edward Jordan, Patrizia Fiocchi, New Grammar Files, Trinity
Whitebridge 2) Catrin Elen Morris, Alison Smith, Mastering Cooking & Service, ELI Publishing

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- Healthy eating;
 - The Mediterranean Diet;
 - Other types of diet;
 - Alternative diets;
 - Religious dietary choices: the Christian and Muslim diets; Kosher food;
 - Food allergies and intolerances.
 - HACCP and its principles
 - Food preservation and contamination
 - Risks and preventive measures
 - Basic ingredients (flour, sweeteners, leavening agents, cocoa/chocolate, milk/cream)
 - Basic techniques
 - Bread
 - Pastry
 - Biscuits
 - Cakes
 - Custards, creams, meringues, mousses
 - Decorations
 - Describing a pastry recipe
- Grammar:**
- Preferenze con I'd prefer/rather/wish, second conditional.

- The passive form.
- Present/past perfect simple; Present/past perfect continuous.

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

- The world of pastry and backing (pastry brigade, history of baking, equipment and appliances, places of work)
- Modal verbs: need, ought to, expect-suppose to.

DATA, 07.05.24

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: 5E PA****DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE****LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ET COMME DESSERT****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

- Fêtes et traditions en France
- Fêtes laïque en France et en Italie - lavoro di approfondimento: compito di realtà
- La France métropolitaine
- Spécialités gastronomique de la France métropolitaine
- Restaurant, culture et société.
- La Belle époque. Civilisation
- La France d'outre-mer
- Spécialités gastronomiques de DROM et de COM
- Les Viennoiseries
- Lo Slow-Food
- La Pyramide alimentaire
- Les intolérances et les allergies
- Traditions et fêtes de la cuisine francophone
- Entrée dans le monde du travail
- Le CV

Atelier de lecture:

- Comtesse de Ségur: Le Malheurs de Sophie
- Gustave Flaubert: La Noce
- Guy de Maupassant: Le Gâteau
- Edmond Rostand: Les tartelettes amandines

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

- Les Institutions françaises

- Les Institutions européennes
- Troubles alimentaire chez les ados

DATA, 07/05/2024

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: 5E DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA SPAGNOLO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Cervi, M. y Montagna, S. (2015). *Al gusto*. Editorial Loescher.**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****Contenidos gramaticales:**

- Presente de indicativo
- Pretéritos: perfecto simple, perfecto compuesto, imperfecto y pluscuamperfecto de indicativo
- El uso de los tiempos del pasado
- Los marcadores temporales del pasado
- Futuro y condicional
- Presente de subjuntivo
 - Los demostrativos
- *Essere: ser y estar*
- *Haber / tener*
- *Hay / está, están*
- Uso de *llevar/traer, pedir/preguntar, coger/tomar, quedar/quedarse, buscar/encontrar*
- Subordinadas sustantivas (deseos y opinión)
- Imperativo afirmativo y negativo
- Expresar incerteza

Contenidos léxicos:

- Normas de higiene y seguridad en la cocina
- Intolerancias y alergias alimentarias. Productos alternativos

Contenidos funcionales y comunicativos:

- Jurado MasterChef
- El menú de Navidad apto para personas con alergias y/o intolerancias (tarea del mundo real)
- El INEM, SEPE: búsqueda de formación y servicios para desempleados (tarea del mundo real)
- La entrevista de trabajo (tarea del mundo real)

Contenidos históricos y culturales:

- El español en el mundo
- Las lenguas de España. Castellano y español
 - Hispanoamérica, Latinoamérica, Iberoamérica y Sudamérica
- El español en América: el mosaico lingüístico hispanoamericano
- Espanglish o spanglish
- Población y sociedad del mundo hispano, fiestas y bailes
- Los dulces de Hispanoamérica (elaboración de recetas)

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO:

- El anuncio de trabajo
- Canales de captación, fuentes de reclutamiento
- La carta de presentación
- El currículum vitae
- La carta de respuesta a un anuncio y la autocandidatura
- La entrevista de trabajo
- Los tipos de contrato
- Las prácticas
- Estudiar en España. El sistema escolástico español.

PCTO

UNA PASTICCERIA A PROVA DI INTOLLERANZE

EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA

AGENDA 2030, ODS 12, 3: Slow Food, certificaciones de origen y calidad, productos españoles en peligro de extinción (el cerdo ibérico). *Terra Madre Salone del Gusto*.

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)**Contenidos históricos y culturales:**

- Siglo XX:
 - > La guerra civil española (causas y consecuencias)
 - > El franquismo
 - > El Guernica de Picasso

DATA, 07/05/2024

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: 5EPA DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO "PAPRIKA NEU" - Hoepli

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**Grammatica:**

- Ripasso Grammaticale
- Nuove strutture grammaticali: declinazione aggettivo, verbi con preposizioni

Microlingua:

- Dessert
- Das Praktikum
- Unterschiede zwischen Italien und Deutschland
- Die duale Ausbildung
- Zeitungsartikel Italienische und deutsche Azubis
- Die gefragsten Berufen in Italien und Deutschland
- Die Bewerbung
- Das Lebenslauf
- Vorstellungsgespräch zwischen Personalchef und Bewerberin
- Ernährung: Inhaltstoffe von Lebensmitteln
- Diätformen
- Das Menü: Menüreihenfolge
- Glutenfrei Ernährung

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

DATA 03/05/2024

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°E PA DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "DTA - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" vol.3 -

C. De Luca M.T. Fantozzi – DeA Scuola – Liviana

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE****Le leggi che regolano l'attività ristorativa**

L'avvio dell'impresa
La capacità d'esercizio dell'impresa
L'obbligo delle scritture contabili
La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro
La sicurezza e l'igiene alimentare

La gestione della qualità

Il sistema di qualità e le certificazioni
I marchi
I presidi slow food

MARKETING e PIANO DI MARKETING**Le funzioni del marketing**

L'evoluzione del concetto di marketing
Il marketing turistico territoriale pubblico e integrato
Gestione, promozione e sviluppo del territorio – Case study "Il Chianti"
Il marketing strategico e operativo
La brand reputation e la customer satisfaction
Il controversial marketing

Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Le fasi del piano di marketing
L'analisi della situazione esterna
L'analisi della situazione interna
Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto

Sezione analitica

Analisi SWOT
Modello delle 5 FORZE DI PORTER
Modello della CATENA DEL VALORE

Modello PEST

Sezione strategica

Le ricerche di mercato

Sezione operativa

Le strategie di marketing mix e le 4P

Product: ciclo di vita del prodotto – matrice BGC

Price: tecniche di pricing evidenziate nel capitolo della contabilità analitica

Placement: canali distributivi

Promotion: pubblicità, promozioni, pubbliche relazioni e direct marketing

Il controllo e la valutazione dei risultati

LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE

Il business plan

Dalla business idea al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

I preventivi di impianto

Il piano degli investimenti ed il piano economico-finanziario

I preventivi di impianto (piano degli investimenti - preventivo finanziario – preventivo economico)

La valutazione dei dati attraverso alcuni indici di bilancio più significativi (copertura – autonomia finanziaria – ROE – ROI)

La fase di start up

CONTABILITA' ANALITICA

La classificazione dei costi e dei ricavi

Aspetti generali

Classificazione dei costi

Costi fissi

Costi variabili

I centri di costo e i costi diretti ed indiretti

La configurazione dei costi e la determinazione dei prezzi

Le configurazioni di costo

La determinazione del prezzo con il metodo del full costing

La Break-even analysis (BEA) e il diagramma della redditività

La determinazione del prezzo con il metodo della BEA

Il calcolo del prezzo di un piatto con il metodo del food cost e del fattore fisso

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

La programmazione e il controllo di gestione

Le fasi della programmazione aziendale

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget
Il budgetary control

I contratti delle imprese ristorative

Il contratto ristorativo
Il contratto di catering
Il 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

DATA, 07.05.24

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 E DISCIPLINA: PASTICCERIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO PASTICCERIA 2.0

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- IL sistema HACCP i sette principi fondamentali. Codex alimentarium 5 fasi preliminari di attivazione.
- Applicazione del sistema HACCP: applicazione pratica (Baci di dama).
- Costruzione del diagramma di flusso e individuazione dei pericoli, rischi, CCP, CP
- Gestione Manuale MAAI (schede e registri).
- Decreto 81/2008 I rischi negli ambienti di lavoro, le contaminazioni, i diritti del lavoratore.
- Norme igieniche e Sicurezza sul lavoro.
- Progettazione menu per intolleranti (Celiachia)
- Calcolo del food cost per fasce di lavorazione, Rapporto qualità prezzo, Costi di gestione (costi fissi e variabili)
- Ticket Restaurant (buoni pasto); utilizzo e gestione economica del buono.
- La Qualità degli alimenti, gestione degli alimenti, gli alimenti sotto il profilo organolettico.
- Prodotti a marchio; Dop, Igp, Pat, DE.CO,Stg, Prodotti OGM, Filiera Corta, Made in Italy
- Tracciabilità' e Rintracciabilità'.
- Analisi sensoriale- Le 5 gamme dei prodotti alimentari.
- Le frodi alimentari: adulterazioni-soffisticazione, reati.
- Catering e Banqueting.

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

- Pasticceria Internazionale
- Le tipologie di ristorazione
- Convenience Food Ready Food

DATA, 07.05.24

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: 5E PA DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE****LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Più Movimento Slim – Fiorini, Bocchi, Coretti, Chiesa (DeaScuola)****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****ATTIVITA' TEORICA:**

- Il concetto di salute, i corretti stili di vita e il primo soccorso;
- I meccanismi energetici: il metabolismo aerobico, anaerobico lattacido e alattacido;
- Ripasso del sistema muscolo-scheletrico e dell'apparato cardiocircolatorio;
- Ripasso delle capacità condizionali: resistenza, velocità e forza;
- Ripasso delle capacità coordinative speciali.

ATTIVITA' PRATICA:

- Test motori di ingresso: 50 metri piani, salto in lungo da fermo e T-test;
- Esercizi di mobilità articolare, stretching, coordinazione e preatletismo generale;
- Attività di potenziamento muscolare e il miglioramento della resistenza, della forza e della velocità;
- Attività di calisthenics: introduzione alla disciplina, progressione nelle dip e trazioni;
- Giochi sportivi di squadra: Unihockey (regolamento, fondamentali, circuiti motori e creazione di un torneo interno);
- Test motori intermedi: test di resistenza, test di equilibrio e lancio della palla medica;
- Attività socializzanti di gruppo e lo sviluppo delle abilità motorie attraverso i giochi sportivi e pre-sportivi: il regolamento e i fondamentali del calcio a 5.

EDUCAZIONE CIVICA:

- Ed civica: Agenda 2030, obiettivo 3 salute e benessere.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO:

- Il mondo universitario delle scienze motorie;
- Sapersi orientare nel sito dell'Università degli studi di Milano di scienze motorie.

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

- Il doping;
- Test motori finali: salto in lungo da fermo e lancio della palla medica.

DATA, 07.05.24**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[^] DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO CONSIGLIATO: 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 Allievo

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, 07.05.24

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: 5E-PA

DISCIPLINA: ALTERNATIVA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: NON PREVISTO

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

CIRCLE TIME: MI RACCONTO. Imparare a conoscere se stessi per stare bene con gli altri.

2) Diritti Umani

- Cosa sono i diritti umani?
- Dichiarazione Universale dei diritti umani;
- Approfondimento di alcuni diritti contenuti all'interno della Dichiarazione Universale
- Il Diritto delle donne a partire dal 900. Visione e analisi di documenti e video.

3) APRIAMOCI AL MONDO: PERCORSO DI Ed. civica

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

4) La condizione della donna nel mondo occidentale e orientale.**5) INTRODUZIONE AL TEMA DELLA MORALE**

- Le norme e i valori che regolano il comportamento dell'uomo in relazione agli altri. Il significato della Dichiarazione Universale

DATA, 07.05.24

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI (5 IKAROS)

	Disciplina
1	Lingua italiana
2	Lingua inglese
3	Storia
4	Matematica
5	Seconda lingua straniera - Francese
6	Scienza e cultura dell'alimentazione
7	Diritto e Tecniche Amministrative
8	Laboratorio di servizi enogastronomici – Produzioni dolciarie
9	Scienze Motorie e Sportive
10	Alternativa IRC

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.

PROGRAMMA SVOLTO

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 – 2024 CLASSE: 5^aIkaros DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Letteratura. Istruzioni per l'uso (vol. 3a e 3b), sei, Torino 2019.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO:

VOL 3a:

Il treno nella letteratura

- **Giosuè Carducci:** lettura e analisi di *"Alla stazione in una mattina d'autunno"* (pg. 315).

Il Naturalismo francese

Il Positivismo e il movimento letterario del Naturalismo: caratteristiche generali, esponenti e poetica. Influenza sul Verismo italiano.

- *Lo scrittore-sociologo e scienziato* (pg. 35).
- **Gustave Flaubert:** cenni a *Madame Bovary*. Lettura parziale del capitolo IV (testo fornito in PDF).
- **Emile Zola:** vita e opere. Lettura da *"L'assommoir"*, *Gli effetti dell'acquavite* (testo fornito in PDF).

Giovanni Verga

vita, poetica, tecniche narrative e opere principali.

- Lettura e analisi delle novelle: *Fantasticheria* (pg. 197), *Rosso Malpelo* (pg. 204) e *Malaria* (testo fornito in PDF)
- **I Malavoglia:** trama essenziale, personaggi e significato dell'opera. Letture: *"Introduzione"* (pg. 226), *"La ricchezza dei Malavoglia: la Provvidenza e la casa del nespolo"* (pg. 230), *"Finale del romanzo"* (pg. 237).

Il Decadentismo

Movimento dei Decadent, caratteri generali ed esponenti in Europa.

- **Charles Baudelaire:** vita e opere principali. Letture: *"L'albatro"* (pg. 98), *"Perdita d'aureola"* (pg. 96) e *"Rimorso postumo"* (pg. 108).
- **La scapigliatura:** definizione di avanguardia. Principali esponenti e pensiero poetico. Letture: *"Vendetta postuma"* di E. Praga (pg. 108), *"Memento"* di I. Tarchetti (pg. 109), *"Convegno al cimitero"* di I. Tarchetti (pg. 109).

Gabriele D'Annunzio

Vita, le fasi della poetica dannunziana e le opere. Visita guidata al Vittoriale degli italiani.

- **Il Piacere:** trama, personaggi e significato dell'opera. Letture: *"L'esteta: Andrea Sperelli"* (pg. 575).
- **Laudi:** struttura e tematiche. Il concetto di panismo. Lettura e analisi: *"La pioggia nel pineto"* (pg. 549).
- Lettura e analisi del brano *"La celestiale frittata"* (fornito in PDF) tratta da *Libro segreto*.

Giovanni Pascoli

Vita, opere e pensiero poetico (la poetica del fanciullino e il concetto di "nido").

- **Myrica:** struttura e tematiche. Lettura e analisi: “X Agosto” (pg. 358), “Lavandare” (pg. 356), “Novembre” (pg. 361), “L’assiuolo” (pg. 382).
- Lettura e analisi parziale di “Italy” (testo fornito in PDF).

Le avanguardie storiche

- **Il Futurismo:** caratteri generali. Letture: “Manifesto del futurismo” e “Manifesto tecnico della letteratura futurista” (pg. 492-493) e “Manifesto della cucina futurista” (fornito in PDF). Lettura e analisi di: “Bombardamento” (pg. 496) e “Lasciatemi divertire” (pg. 501).
- **Il crepuscolarismo e i vociani:** cenni. Lettura: “La signora felicità ovvero la felicità (sezioni I e III)”, (pg. 448).

Italo Svevo

Vita e opere. Cenni a Freud e alla psicoanalisi. La figura dell’inetto.

- **La coscienza di Zeno:** trama e significato dell’opera. Letture: “L’ultima sigaretta” (pg. 612), “La morte di mio padre” (pg. 619), “La storia del mio matrimonio” (pg. 625), “Zeno Cosini e il diabete” (testo fornito in PDF).

Il romanzo del ‘900

- **Franz Kafka:** cenni biografici. Lettura: “Il risveglio di Gregor “ da La metamorfosi (testo fornito in PDF).
- **Marcel Proust:** cenni biografici. Lettura: “Il passato risorge” da Dalla parte di Swann (pg. 418).
- **James Joyce:** cenni biografici. Il flusso di coscienza. Lettura: “Il monologo di Molly” tratto da Ulisse (pg. 423).

Luigi Pirandello

Vita, opere, poetica e tematiche ricorrenti. Il concetto di “maschera”, “umorismo” e “teatro nel teatro”.

- **L’Umorismo:** la differenza tra comicità e umorismo. Lettura: “Il sentimento del contrario: la donna truccata e Don Chisiotte” (pg. 668).
- **Il fu Mattia Pascal:** trama e significato dell’opera. Letture: “Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte” (pg. 701), “Cambio treno” (pg. 704).
- Lettura della novella “Ciàula scopre la luna” (pg. 679).
- Cenni alle fasi teatrali pirandelliane. Lettura: “La condanna della maschera” tratta da Enrico IV (testo fornito in PDF).

VOL 3b:

Giuseppe Ungaretti

Vita, opere e pensiero poetico.

- **L’Allegria:** struttura e tematiche. Letture: “I fiumi” (pg. 143), “San Martino del Carso” (pg. 147), “Veglia” (pg. 149), “Soldati” (pg. 129) e “Mattina” (pg. 129).

Primo Levi

Vita e opere.

- **Se questo è un uomo:** trama e significato. Letture: “L’arrivo ad Auschwitz” (pg. 472).
- Lettura dei brani “Il disgelo” tratto da La tregua (pg. 481) e “Sonderkommandos” tratto da I sommersi e i salvati (pg. 492).

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

Italo Calvino

Vita e opere principali.

- **Il sentiero dei nidi di ragno:** lettura integrale. Lettura in classe e analisi: “Il commissario Kim e il comandante Ferriera” (pg. 649).

Beppe Fenoglio:

Cenni alla vita e alle opere.

- **La malora:** trama e significato. Lettura brano: “Un lavoro che uccide” (pg. 294).

ED. CIVICA

DATA, 07 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.**PROGRAMMA SVOLTO**

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5^Ikaros DISCIPLINA: Lingua inglese**LIBRO DI TESTO ADOTTATO** MORRIS, C.E.; with SMITH, A., MASTERING COOKING & SERVICE, ELI PUBLISHING**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO****Diet and Nutrition:**

Healthy eating;
The Mediterranean Diet;
Other types of diet;
Alternative diets;
Religious dietary choices: the Christian and Muslim diets; Kosher food;
Food allergies and intolerances.

Grammar:

Preferenze con I'd prefer/rather/wish;
Second conditional.

Phraseology:

Talking about special diets.

Safety procedures:

HACCP;
HACCP principles;
Food contamination;
Risks and preventive measures;
Food preservation.

Grammar:

The passive form.

Phraseology:

Talking about rules and procedures.

The world of pastry and bakery:

The pastry brigade;
History of baking;
Equipment, appliances, tools and bakeware;
Places of work.

Grammar:

Modal verbs: need, ought to, expect-suppose to.

Phraseology:

Talking about pastry and bakery: tools, jobs, places.

Basic ingredients and techniques of pastry and bakery:

Basic ingredients: flour, sweeteners, leavening agents, cocoa/chocolate, milk/cream;

Basic techniques: bread, pastry, cakes/biscuits, custards/creams, meringues/mousses, ice cream, decorations.

Grammar:

Present/past perfect simple;

Present/past perfect continuous.

Phraseology:

Presenting a pastry recipe.

Invalsi practice:

Reading and listening B1/B2.

ED CIVICA:

UDA EC5_1 "LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA":

'Work exploitation and protections in European countries': approfondimenti con letture e materiali forniti dal docente e/o con ricerche su articoli di testate inglesi.

DATA, 07 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M. PROGRAMMA SVOLTO

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 – 2024 **CLASSE:** 5^AIkaros **DISCIPLINA:** Storia

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “Guida allo studio della storia”, Gentile – Ronga, ed. La Scuola

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO:

L'europa tra '800 e '900:

- La Seconda rivoluzione industriale: le innovazioni tecniche, le scoperte scientifiche, la rivoluzione del sistema dei trasporti, le nuove fonti energetiche, le nuove industrie. La nascita della catena di montaggio. Marx e il concetto di alienazione.
- Colonialismo, imperialismo e nazionalismo.
- La società di massa e la Belle Époque: caratteri principali.
- Le potenze europee tra Otto e Novecento: Francia (il caso Dreyfus), Russia (il regime zarista e la domenica di sangue), Germania (politica di aggressione).
- Emancipazione femminile.

L'età Giolittiana:

- Coordinate, decollo industriale in Italia tra luci e ombre, effetti negativi soprattutto al Sud, riforme per i lavoratori, politica coloniale, ultima fase dell'età giolittiana.

La Prima guerra mondiale:

- Perché “grande guerra”, le cause (questione balcanica, sistema di alleanze e politica aggressiva tedesca), l'evento scatenante, gli eventi fondamentali (guerra lampo, guerra di logoramento, i principali combattimenti sul fronte orientale e occidentale, la svolta del 1917 e la conclusione del conflitto).
- L'Italia nella Prima guerra mondiale: il dibattito interno (neutralisti e interventisti), il Patto di Londra, la disfatta di Caporetto, la battaglia di Vittorio Veneto.
- I trattati di pace e l'eredità della guerra.

La Rivoluzione russa:

- La rivoluzione di febbraio, le tesi di aprile di Lenin, la Rivoluzione d'ottobre, la guerra civile, “il comunismo di guerra” e la NEP.
- Stalinismo: collettivizzazione delle campagne, industrializzazione forzata, i gulag.

Il primo dopoguerra:

- Situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania (repubblica di Weimar) e all'Italia (il Biennio rosso e la questione di Fiume).
- I “ruggenti anni Venti”, il proibizionismo, la crisi del '29 e il “New Deal”.

Il fascismo in Italia:

- Origini e affermazione del fascismo (dalla marcia su Roma al delitto Matteotti), politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista (il corporativismo, le leggi Fascistissime, i Patti lateranensi, la battaglia del grano, la campagna militare in Etiopia, le leggi razziali).

Il nazismo, un totalitarismo:

- Caratteristiche ed eventi fondamentali (la fine della repubblica di Weimar, il "Mein Kampf", l'ascesa al potere di Hitler, le leggi di Norimberga, la notte dei cristalli).
- Verso la Seconda guerra mondiale: l'espansionismo tedesco.

La Seconda guerra mondiale:

- Cause, eventi principali (invasione Polonia, attacco alla Francia, battaglia d'Inghilterra, operazione Barbarossa, l'ingresso degli USA, sbarco in Normandia) e conclusione del conflitto. La shoah.
- L'Italia nella Seconda guerra mondiale: l'ingresso nel conflitto, i principali fronti, la caduta del fascismo, la Resistenza e la liberazione.

Il secondo dopoguerra in Italia e la Costituzione:

- Problemi del dopoguerra, il Mezzogiorno, partiti politici, primi governi, Referendum del 2 giugno, l'Assemblea costituente, la Costituzione italiana.

ED. CIVICA

- Nell'ambito dell'UDA EC5_1 "LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA" ci siamo soffermati sulla piaga del lavoro minorile attraverso la lettura parziale dell'indagine di Save the Children "*Non è un gioco*" (materiali forniti in PDF).

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)**Il secondo dopoguerra e l'origine della guerra Fredda:**

- La denazificazione, nuove istituzioni, i due blocchi, il piano Marshall e il Comecon, crisi di Berlino, l'era bipolare, la destalinizzazione, verso l'Europa unita.
- All'origine della questione palestinese.

DATA, 07 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.**PROGRAMMA SVOLTO****PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO****A. S.:** 2023- 2024 **CLASSE:** 5^a Ikaros **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 . ($N/D > 0$, $N/D < 0$)
- Risoluzione grafica di equazioni e disequazioni con geogebra.

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, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo, minimo e flesso a tangente orizzontale
- Trasformare il grafico di una funzione elementare attraverso semplici trasformazioni: traslazioni orizzontali e verticali, simmetrie rispetto agli assi cartesiani.

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 [$\frac{+}{+}$, $\frac{-}{-}$]
- [$\frac{+}{-}$] [$\frac{-}{+}$] (solo con raccoglimenti e differenze di quadrati).
- Asintoto verticale e orizzontale (riconoscimento grafico e definizioni in simboli). Definizione di continuità di una funzione in un punto.

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.

Studio di funzione

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

Percorso in laboratorio

- Analisi di grafici di realtà e approssimazione dell'andamento del grafico tramite una funzione (esponenziale, logaritmica o lineare) tramite il software Desmos.

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

- 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, 02 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.**PROGRAMMA SVOLTO****PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO****A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5^Ikaros DISCIPLINA: Lingua francese****LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** Et comme dessert? Bertone Daniela, Bovero Paola - Loescher 2017

Sublime. Oenogastronomie et service. Christine duvallier - Eli 2019

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- Fêtes et traditions en France
- Fêtes laïque en France et en Italie
- La France métropolitaine
- Spécialités gastronomique de la France métropolitaine
- La France d'outre-mer
- Spécialités gastronomiques de DROM et de COM
- Traditions et fêtes de la cuisine francophone
- La Belle époque: restaurant, culture et société
- Les Institutions françaises
- Les Institutions européennes
- Entrée dans le monde du travail

EDUCAZIONE CIVICA:

UDA 17 OBIETTIVI DELL'AGENDA 2023

Introduzione dei 17 obiettivi e scelta di un obiettivo a cura degli alunni con approfondimento e discussione in lingua straniera.

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

Atelier de lecture:

Comtesse de Ségur: Le Malheurs de Sophie

Gustave Flaubert: La Noce

Guy de Maupassant: Le Gâteau

Edmond Rostand: Les tartelettes amandines

DATA, 07 maggio 2024**FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI**

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.**PROGRAMMA SVOLTO**

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5^Ikaros DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** Alimentazione C - Prodotti Dolciari U Alma Plan Edizioni**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali condizioni patologiche:

- Alimentazione nelle varie fasce d'età
- Alimentazione nell'obesità e sindrome metabolica
- Alimentazione e malattie cardiovascolari
- Alimentazione e Diabete
- Alimentazione e Tumori, il decalogo del WCRF

Allergie, intolleranze alimentari:

- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Celiachia

Tipologie dietetiche:

- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana
- Dieta vegana.

Contaminazioni alimentari:

- Fisiche
- Chimiche
- Biologiche

Malattie da contaminazione biologica di origine batterica

- Infezioni
- Intossicazioni
- Tossinfezioni

Controlli microbiologici

Malattie da contaminazione biologica di origine virale:

- Epatiti A/E
- Rotavirus

Malattie da contaminazione biologica di origine parassitaria:

- Amebiasi
- Giardiasi
- Toxoplasmosi
- Teniasi
- Anisakidosi
- Prioni e malattie prioniche

Certificazioni di qualità e Sistema HACCP

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

Qualità degli alimenti, marchi legati alla qualità di origine

EDUCAZIONE CIVICA:

Obiettivi N. 1, 2, 3, 6 e 12 dell'Agenda 2030 (UDA)

DATA, 07 maggio 2024**FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI**

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.**PROGRAMMA SVOLTO****PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

A. S.: 2023 – 2024 CLASSE: 5^ Ikaros DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "DTA - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" vol.3
- C. De Luca M.T. Fantozzi – DeA Scuola – Liviana

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE**

Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- L'avvio dell'impresa
- La capacità d'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro La sicurezza e l'igiene alimentare

La gestione della qualità

- Il sistema di qualità e le certificazioni
- I marchi
- I presidi slow food

MARKETING e PIANO DI MARKETING**Le funzioni del marketing**

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale pubblico e integrato
- Gestione, promozione e sviluppo del territorio –
- Il marketing strategico e operativo
- La brand reputation e la customer satisfaction
- Il controversial marketing

Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto

Sezione analitica

- Analisi SWOT
- Modello delle 5 FORZE DI PORTER
- Modello della CATENA DEL VALORE
- Sezione strategica
- Le ricerche di mercato

Sezione operativa

- Le strategie di marketing mix e le 4P
- Product: ciclo di vita del prodotto – matrice BGC
- Price: tecniche di pricing evidenziate nel capitolo della contabilità analitica Placement: canali distributivi
- Promotion: pubblicità, promozioni, pubbliche relazioni e direct marketing
- Il controllo e la valutazione dei risultati

LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE

Il business plan

- Dalla business idea al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- I preventivi di impianto
- Il piano degli investimenti ed il piano economico-finanziario
- I preventivi di impianto (piano degli investimenti - preventivo finanziario – preventivo economico
- La fase di start up

CONTABILITA' ANALITICA

La classificazione dei costi e dei ricavi

- Aspetti generali
- Classificazione dei costi
- Costi fissi
- Costi variabili
- I centri di costo e i costi diretti ed indiretti
- La configurazione dei costi e la determinazione dei prezzi
- Le configurazioni di costo
- La determinazione del prezzo con il metodo del full costing

La programmazione e il controllo di gestione

- Le fasi della programmazione aziendale
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget
- Il budgetary control

I contratti delle imprese ristorative

- Il contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il 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

ED CIVICA:

Agenda 2030, obiettivo 4, 8, 9, e 5, 10 di Irc

DATA, 06 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M. PROGRAMMA SVOLTO

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 – 2024 CLASSE: 5^AIkaros DISCIPLINA: Servizi per l'enogastronomia - Pasticceria

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Laboratorio di Pasticceria 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali (Edizioni Calderini)

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO:

- Il sistema HACCP;
- I sette principi fondamentali, la fase preliminare di attivazione;
- Applicazione del sistema HACCP;
- L'obbligo della rintracciabilità;
- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature;
- Le buone pratiche di produzione (GMP), le buone prassi igieniche (GHP), le procedure ed attività di controllo (SOP);

- La pasticceria Internazionale;
- I nuovi prodotti alimentari;
- Il catering e il banqueting;
- Convenience food e ready food;
- Food cost;

- Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del Made in Italy;
- Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari;
- Filiera corta e km zero, agricoltura biologica e produzione integrata;

- La dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento (Pasticceria e salute);
- Le allergie e le intolleranze (lattosio);
- La celiachia.

ED. CIVICA:

- Il "Caporalato Gastronomico" lo sfruttamento in cucina (Educazione Civica)

DATA, 07 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M. PROGRAMMA SVOLTO

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 **CLASSE: 5^ Ikaros** **DISCIPLINA:** Tecniche Di Organizzazione E Gestione Dei Processi Produttivi

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Tecniche Di Organizzazione E Gestione Dei Processi Produttivi/Vol.2 – Cataldo, Biffaro, Labile, Ed. Hoepli

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

QUALITA' E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

- La qualità
- La qualità totale
- Il sistema qualità Italia
- Documenti per la qualità
- La Normativa di riferimento
- In controllo della qualità
- Strumenti per il miglioramento della qualità
- La sicurezza nei luoghi di lavoro
- La Normativa e la Terminologia
- I Documenti obbligatori per D.Lgs. 81/2008
- Il rischio elettrico
- Il rischio meccanico
- Il rischio microclima
- Il rischio per videoterminali
- Il rischio incendio

MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

- Attrezzature per la cottura
- Forno statico per pasticceria
- Forno a convezione di vapore
- Forno combinato
- Forno rotativo
- Forno a microonde
- Pastorizzatore
- Friggitrice
- Pralinatrice
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare
- Cella frigorifera o congelatore
- Armadi a frigoriferi
- Abbattitore rapido di temperatura
- Gelatiera o mantecatore per gelati e sorbetti
- Macchina per gelati espressi
- Macchina montapanna
- Macchina confezionamento sottovuoto

- Lavorazione del cioccolato
- Temperatrice
- Ricopritrice

TRASPORTATORI INDUSTRIALI

- Trasporti interni
- Trasportatori a rullo
- Trasportatori a nastro
- Trasportatori pneumatici
- Elevatori
- Trasportatori a catena
- Trasportatori vibranti
- Trasportatori per materiali alla rinfusa

ELETTROPNEUMATICA SISTEMI AUTOMATICI

- Fondamenti di automazione
- Il sistema
- Algebra degli schemi a blocchi
- Retroazione
- Il sistema elettropneumatico
- Componenti fondamentali e simbologia
- Le logiche di comando

LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

- I focus
- Produrre per processo
- Produrre per prodotto
- I sistemi misti
- I layout
- I layout per processo
- I layout per prodotto
- I layout di sistemi misti

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

- LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
- Il PERT
 - Il Diagramma di Gantt
 - Introduzione al Modello "Industria 4.0"

ED. CIVICA

Agenda 2030 obiettivo n 7

DATA, 02 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M. PROGRAMMA SVOLTO

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023- 2024

CLASSE: 5^a Ikaros

DISCIPLINA: Scienze Motorie

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Non previsto

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Potenziamento fisiologico

- Metodi di allungamento muscolare.
- Ricerca della flessibilità e della scioltezza
- Esercizi a carico naturale o con piccoli carichi.
- Circuit training.
- Test fisici: salto in alto da fermo, salto in lungo da fermo, plank, sedia al muro, lancio della palla medica.

Giochi sportivi di squadra:

- Pallavolo
- Calcio Pallavolo – Regolamento e tecnica. Varie combinazioni dei fondamentali individuali
- Calcio – Regolamento e tecnica. Varie combinazioni dei fondamentali individuali.

Sistema scheletrico e muscolare

- Conoscere il sistema scheletrico e il sistema muscolare, il loro funzionamento.

Primo soccorso e principali infortuni

- Teoria sul primo soccorso e utilizzo defibrillatore semi-automatico con pratica sul "manichino".
- Teoria dei principali infortuni.

Concetto di salute:

- alimentazione e i benefici dell'attività fisica
- Conoscere i benefici dell'attività fisica sull'apparato respiratorio, scheletrico, cardiocircolatorio, a livello fisico e mentale.

Il Doping nello sport

- Conoscere il mondo delle sostanze dopanti.

Energetica muscolare :

- meccanismi aerobici e anaerobici
- Il funzionamento del metabolismo aerobico, anaerobico lattacido e alattacido.

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

Allenamento aerobico e anaerobico

ED CIVICA

Agenda 2030, obiettivo n 3

DATA, 02 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IKAROS" – GRUMELLO D.M.

PROGRAMMA SVOLTO

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023- 2024 **CLASSE:** 5[^] Ikaros **DISCIPLINA:** Alternativa

LIBRO DI TESTO ADOTTATO La nuova agenda del cittadino: corso di educazione civica – Matteo Di Napoli – Einaudi Scuola 2023

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Le organizzazioni sovrastatali

- Che cosa sono le organizzazioni sovrastatali?
- L'ONU
- Le organizzazioni affiliate all'ONU

Il Mondo: l'agenda 2030

L'Unione Europea: I rapporti con l'ONU e l'adozione dell'agenda 2030

L'Italia: L'adesione all'ONU e alle direttive dell'agenda 2030

Il problema dei rifiuti

- Che cosa sono i rifiuti?
- Sistemi di smaltimento
- Parola d'ordine: riciclare

Il Mondo: l'ONU e la tutela dei paesi più poveri

L'Unione Europea: Direttive per non sprecare risorse

Internet

- Che cos'è Internet?
- Breve storia di Internet

Il Mondo: Smart Working e didattica a distanza

L'Unione Europea: Smart Working nell'UE

L'Italia: La cittadinanza digitale

Competenze Digitali

- Che cosa sono le Competenze Digitali?
- L'approccio consapevole al Web: i rischi da fuggire
- La privacy online

DATA, 07 maggio 2024

FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI

Bergamo, 15 maggio 2024

**Il Dirigente Scolastico
dott. Brizio Luigi Campanelli**

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

ALLEGATI

1. TABELLA RIASSUNTIVA PCTO (5E- 5 IKAROS)

ALLEGATO RISERVATO

2. TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE

ALLEGATO RISERVATO

3. TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE

ALLEGATO RISERVATO

4. ELENCO CANDIDATI (5E- 5 IKAROS)

ALLEGATO RISERVATO

5. ELENCO DOCENTI E RELATIVE DISCIPLINE (5E- 5 IKAROS)

ALLEGATO RISERVATO

6. FOGLIO FIRME COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE (5E- 5 IKAROS)

ALLEGATO RISERVATO

7. FASCICOLI RISERVATI ALUNNI CON DISABILITÀ O CON BES (5E- 5 IKAROS)

I FASCICOLI RISERVATI DEGLI ALUNNI CON DISABILITÀ O CON BES VERRANNO RACCOLTI IN ALLEGATI SEPARATI CHE SARANNO RESI DISPONIBILI PER LA COMMISSIONE D'ESAME.

In particolare, i fascicoli degli alunni CON DISABILITÀ contengono:

- Il PEI;
- la relazione finale del/i docente/i di sostegno
- eventuale altra documentazione ritenuta utile dal/i docente/i di sostegno
- mappe e schemi forniti dagli alunni e validati dagli insegnanti curricolari

I fascicoli degli alunni con B.E.S. contengono:

- Il PDP;
- mappe e schemi forniti dagli alunni e validati dagli insegnanti curricolari

ALL. 1

TABELLA RIASSUNTIVA PCTO

(5E- 5 IKAROS)

ALL. 2

TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE

ALL. 3

**TRACCE PROPOSTE PER LA
SIMULAZIONE DELLA
SECONDA PROVA SCRITTA E
GRIGLIE DI VALUTAZIONE
ADOTTATE**

ALL. 4

ELENCO CANDIDATI

5E PROVENIENZA ISTITUTO GALLI

	COGNOME NOME
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

5E PROVENIENZA IKAROS

	COGNOME NOME
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

ALL. 5**ELENCO DOCENTI E RELATIVE DISCIPLINE
DOCENTI ISTITUTO GALLI**

	Docente	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
14		Alternativa IRC
15		Sostegno
16		Sostegno

DOCENTI IKAROS

	Docente	Disciplina
1		Lingua italiana
2		Lingua inglese

ALL. 7

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

(5E- 5 IKAROS)