



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[^] F SA

INDIRIZZO DI STUDI:

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – DECLINAZIONE: SERVIZI DI
SALA E VENDITA**

DOCENTE COORDINATORE: Prof. Mauro Tonio Martino

INDICE

1. FINALITÀ ISTITUZIONALI E CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

- IL CORSO DI STUDI
- TIPOLOGIA DEL TERRITORIO DELL'UTENZA
- SCELTE ORGANIZZATIVE E DIDATTICHE DELL'ISTITUTO

2. COMPOSIZIONE CLASSE

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- PROFILO DELLA CLASSE
- PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO
- ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE
- ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

5. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

7. INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA E ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

8. PARTECIPAZIONE ALLE PROVE INVALSI

9. ATTIVITÀ DI SIMULAZIONE SVOLTE

10. PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

ALLEGATI:

1. TABELLA RIASSUNTIVA PCTO
2. TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE
3. TRACCE PROPOSTE PER LA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE
4. GRIGLIA DEL COLLOQUIO ORALE
5. ELENCO CANDIDATI
6. ELENCO DOCENTI E RELATIVE DISCIPLINE
7. FOGLIO FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
8. FASCICOLI RISERVATI ALUNNI CON DISABILITÀ O CON BES (COMPRESA LA TABELLA RIASSUNTIVA DELLE MODALITÀ DI CONDUZIONE PROVA D'ESAME STUDENTI CON BES) - eventuali

1. FINALITÀ ISTITUZIONALI E CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

IL CORSO DI STUDI

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

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

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

Assetto organizzativo e profilo educativo della nuova istruzione professionale.

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

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

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

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

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

Elemento cruciale del nuovo assetto didattico ed organizzativo è il **progetto formativo individuale** (PFI). Il PFI è lo strumento che serve sia per evidenziare i saperi e le competenze acquisiti dagli studenti, sia per rilevare potenzialità e carenze riscontrate al fine di motivare e orientare gli studenti "nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo".

LE DECLINAZIONI DEL TRIENNIO

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

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

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

Discipline e quadro orario del piano di studi

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

Per i quadri orari delle classi si rimanda al sito:

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

Il profilo del diplomato

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

È in grado di:

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

Sala e vendita

In aggiunta alle competenze esplicitate nel profilo generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella declinazione “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

Proseguimento degli studi

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

TIPOLOGIA DEL TERRITORIO DELL'UTENZA

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

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

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

L'aeroporto di Orio al Serio collega Bergamo con moltissime città europee e contribuisce alla creazione di opportunità di inserimento lavorativo, mentre la forte vocazione industriale e dei servizi della provincia bergamasca consente di assorbire i diplomati amministrativi dell'Indirizzo Professionale per i Servizi Commerciali.

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

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

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

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

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

L'Istituto risponde alle esigenze di questa tipologia di utenza curando in particolar modo la fase di accoglienza e di inserimento in classe degli studenti, progettando percorsi personalizzati per approfondire la conoscenza di sé e dei propri talenti e l'esercizio della cittadinanza dentro un sistema di regole condiviso, offrendo azioni didattiche atte a motivare 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 periodo 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 a conferenze e video-proiezioni. Con i fondi PNRR è stata attrezzata una seconda sala per eventi e conferenze.

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

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

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

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

2. COMPOSIZIONE CLASSE

NUM. PROGRESSIVA DA REG. ELETTRONICO	EVENTUALE QUALIFICA O DIPLOMA DI TECNICO	PROVENIENZA CLASSE:
1		4^F SA
2		4^F SA
3		4^F SA
4		4^F SA
5		4^F SA
6		4^F SA
7		4^F SA
8		4^F SA
9		4^F SA
TOTALE	9	MASCHI 4 FEMMINE 5

NON SONO PRESENTI CANDIDATI PRIVATISTI.

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

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

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 9 alunni, 5 femmine e 4 maschi, tutti provenienti dalla classe 4F SA.

Non sono presenti candidati privatisti.

Nel triennio la classe ha parzialmente cambiato la sua composizione per il cambio di istituto di una alunna prima dell'inizio dell'anno scolastico in corso e il cambio di scuola non ammissione alla classe 4F SA di 5 alunni. Anche il corpo docente non è stato stabile nel triennio, solamente i docenti di matematica, seconda lingua francese, scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e le due docenti di sostegno hanno mantenuto la continuità dalla classe terza mentre la docente di IRC ha mantenuto la continuità dalla classe quarta.

In particolare, si segnala la sostituzione nell'anno corrente, durante il secondo quadrimestre di una delle docenti di sostegno.

Il comportamento della classe, nel complesso, è buono ma talvolta è stato necessario ricorrere a richiami verbali per ottenere l'attenzione e la partecipazione, non sempre costanti.

Si sottolineano inoltre le numerose assenze di una buona parte della classe, spesso strategiche, riscontrando soprattutto molti ritardi che sono andati a influire negativamente sulla percentuale di assenze del monte ore annuo e ovviamente sul regolare svolgimento della didattica.

Il profilo della classe si mantiene al livello minimo richiesto. Soltanto pochi studenti, grazie all'applicazione, all'impegno e a uno studio costante, hanno evidenziato livelli di apprendimento discreti rispetto al livello medio della classe.

Non si sono riscontrate attività svolte in DDI.

I docenti hanno strutturato il recupero delle insufficienze utilizzando la modalità dello studio individuale, del recupero in itinere e di corsi di recupero pomeridiano limitatamente alla disciplina di matematica per supportare gli studenti ed aiutarli a colmare fragilità e lacune manifestate nel corso dell'anno.

La valutazione è stata articolata verificando le competenze tecnico-professionali, la capacità di ragionamento, l'impegno, la partecipazione attiva al lavoro scolastico, l'adeguatezza del metodo di studio e l'acquisizione e padronanza dei nuclei fondanti di ogni disciplina, tenendo conto dei progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza.

I criteri di valutazione adottati sono quelli deliberati ed enunciati nel PTOF e discussi nelle singole aree disciplinari. I contenuti trattati, esplicitati negli allegati, sono stati in linea con quanto stabilito in sede di programmazione di Area disciplinare e di Consiglio di Classe.

Le **strategie didattiche adottate** sono state le seguenti:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata e interattiva;
- Lavori di gruppo e peer to peer;
- Simulazioni;
- 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 le seguenti strategie:

- 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 i 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 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;
- Prova strutturata;
- Prova con problemi – esercizi;
- Prova con risposte aperte;
- Compito di realtà pluridisciplinare;
- Prova pratica in laboratorio.

Criteria di valutazione adottati:

- Valutare i progressi rispetto ai livelli di partenza;
- Nelle prove strutturate: 6=60%, facendo riferimento, inoltre, alle decisioni prese nei diversi Dipartimenti;
- Utilizzare come misurazione l'intera scala dei voti (1-10). Per quanto riguarda i parametri e i criteri di valutazione cui conformare le modalità di valutazione specifiche delle singole discipline, i docenti si atterranno alla griglia di corrispondenza voti/giudizio che segue;
- Somministrare un congruo numero di verifiche come stabilito dai diversi dipartimenti disciplinari;
- In caso emergano gravi e diffuse lacune, verranno predisposti appositi interventi di recupero in itinere o extra-curricolari secondo le modalità stabilite dal Collegio dei Docenti.

Griglia di valutazione:

Per la valutazione finale dell'alunno si prenderanno in considerazione:

- Competenze chiave di cittadinanza acquisite
- Competenze disciplinari acquisite
- Impegno e partecipazione
- Metodo di studio e lavoro
- Percorso individuale

Si fa riferimento alla **Griglia di Valutazione pubblicata nel PTOF**

PERSONALIZZAZIONE DEI PIANI DI STUDIO

Nella classe sono presenti:

n. 0 alunni con disabilità che seguono il percorso B (Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento e ai criteri di valutazione con verifiche identiche ovvero equipollenti)

n. 1 alunna con disabilità che segue il percorso C (percorso didattico differenziato con verifiche non equipollenti)

n. 0 alunni con bisogni educativi speciali (B.E.S.) con piano didattico personalizzato.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE

DISCIPLINE	RECUPE RO IN ITINERE E/O RINFORZ O SUL GRUPPO CLASSE	STUDIO INDIVIDUALE	SPORTELLLO HELP	RECUPERO POMERIDIAN O	ALTRO (ES. MENTORING, LAB. FORMATIVI E CO- CURRICOLARI, PERCORSI COMPETENZE DI BASE
ITALIANO	X	X			

LAB CUCINA		X			
2^ LINGUA SPAGNOLO	X	X			
DTA	X	X			
LAB SALA		X			X (Laboratorio di microdistillazione)
MATEMATICA	X			X	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	X	X			
2^ LINGUA FRANCESE	X	X			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE					X (Mentoring e laboratorio AllenaMente!)

ATTIVITÀ INTEGRATIVE DELLA CLASSE QUINTA

VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE:	- Viaggio di istruzione Perugia e Sinalunga (12 e 13 Aprile 2024).
RAPPORTI CON IL TERRITORIO E CON LE ISTITUZIONI	- Vittoriale degli Italiani – Gardone Riviera (12-03-2024); - Alice the musical in lingua inglese – Teatro San Sisto (02-02-2024); - Visione del film “lo capitano” – Cinema del Borgo (15-01-2024).
ALTRO	- Attività di servizio catering al Gewiss Stadium Atalanta B.C. – 2023/24 (alcuni alunni); - Presentazione Guida Michelin presso il GOLF CLUB FRANCIACORTA (alcuni studenti); - Progetto speciale “Bar e Caffetteria” (Questo progetto è stato un significativo e importante momento pratico di acquisizione di competenze operative in attuazione di apprendimenti teorici, consentendo di imparare, consolidare e mettere in atto le tecniche per la preparazione e il servizio di prodotti da Bar e Caffetteria, nonché di rendere sempre più fluido e naturale l’approccio con il cliente); - Realizzazione delle attività di Open Day (Alcuni studenti); - Evento esterno a supporto di “DaVittorio” organizzato per Mediaset – Cologno Monzese (alcuni studenti);

	<p>- Partecipazione a "L'Albero del Dono", un'iniziativa promossa dalla Provincia di Bergamo in collaborazione con il Centro Servizi Volontariato. Tale evento costituisce il primo passo di un progetto più ampio, finalizzato a diffondere la cultura del dono tra gli studenti, favorendo il dialogo e la collaborazione tra il volontariato e il mondo della scuola (alcuni studenti);</p> <p>- Esercitazioni straordinarie presso la Guardia Di Finanza di Bergamo (alcuni studenti);</p> <p>- Evento Open Night presso Carobbio Lamiere in supporto per il servizio all' azienda Longhi Catering (alcuni studenti).</p>
--	--

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:

- **Orientamento alla scelta e al mercato del lavoro – Primo modulo con l'Università (5h)**

L'Università degli studi di Bergamo propone a studenti e studentesse del triennio di scuola secondaria di secondo grado un percorso di supporto agli alunni in una transizione consapevole dalla scuola all'università, favorendo le aspirazioni personali nella scelta del percorso di studi e in un'ottica di occupabilità futura.

- **CPI SCHOOL LAB (2h)**

Il CPI SCHOOL LAB, dove l'acronimo CPI sta per "Centri per l'Impiego", è un progetto di orientamento che intende favorire l'incontro tra il mondo della scuola e il mondo delle imprese:

- La Rete Nazionale dei Servizi per il Lavoro
- Il paniere dei servizi offerti dai Centri per l'Impiego
- Le Politiche attive del lavoro
- Il Tirocinio extracurricolare e l'Apprendistato
- Il Servizio Civile Universale e la Leva Civica Regionale
- Il Canale di ricerca di lavoro della Provincia di Bergamo

- **Food Planet – Secondo modulo con l'Università (5h)**

Escape room educativa in collaborazione con l'Università di Milano.

- **ITS Academy e IFTS (2h)**

L'iniziativa presenta l'offerta formativa dell'ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori), con particolare riferimento a quella presente nel nostro territorio.

- Incontro Testimonianza esterna Marketing – Panificio Marchesi (1h)

Testimonianza aziendale tenuta dall'esperto Roberto Marchesi dell'omonimo panificio della città di Bergamo, riguardante il tema del Marketing e delle strategie aziendali.

Tale incontro si prefigge l'obiettivo di permettere agli studenti di traslare nel contesto della vita reale quanto di teorico appreso in aula, arricchendosi di tutti gli insight che un professionista può offrire, nell'ottica della promozione e dello sviluppo dell'autoimprenditorialità.

- Promuovere la Cooperazione – AGCI Lombardia” (1h)

Associazione Generale Cooperative Italiane, lo scopo del progetto è quello di:

1. promuovere la conoscenza del mondo della cooperazione.
2. sensibilizzare il territorio sulle possibilità che la cooperazione offre con particolare attenzione ai suoi Valori.
3. far conoscere la storia e i valori della cooperazione e delle cooperative.
4. promuovere modelli di solidarietà, mutualità e democrazia economica, progetti e certificazione di responsabilità etica e responsabilità sociale.
5. stimolare la nascita di nuove cooperative, promuovendo così l'imprenditoria giovanile.

- Incontro con Seléct (1h)

La ditta Seléct Srl di Belluno che possiede al suo interno una divisione specializzata nel ricercare personale per diverse gelaterie italiane in Germania.

- Incontro con Roberto Domaschi - Ho.Re.Ca (2h)

L'incontro con Roberto Domaschi ha sostenuto le seguenti argomentazioni:

- Presentazione di Roberto Domaschi, Food Schemes Manager e del suo percorso
- Il ruolo dell'università e quali facoltà in campo agroalimentare
- Il mondo industriale agroalimentare / richieste di ruoli
- Il mondo ho.re.ca / richieste di ruoli
- Ruoli e responsabilità nel mondo del lavoro.

- Sostenibilità e Imprese – Terzo modulo con l'Università (5h)

Incontro con esperti dell'Università degli studi di Bergamo.

I docenti del CdC hanno completato e raggiunto il monte ore svolgendo le seguenti attività:

-Scienze motorie e sportive (2h): Possibili percorsi universitari in ambito sportivo e l'Università delle scienze motorie degli studi di Milano;

-Lingua inglese (4h): how to write a cv using Europass website and how to write a cover letter;

-Seconda lingua francese (4h): le CV, la lettre de motivation e Le stage à l'étranger;

-Seconda lingua spagnolo (4h): el currículum vitae, actividades de reflexión: puntos fuertes y débiles (trabajo / currículum vitae y la carta (respuesta a un anuncio / candidatura espontánea);

-Laboratorio di sala e vendita (2h): Stesura di una lettera motivazionale;

-DTA (1h): Presentazione offerta corsi ITS in ambito economico e/o agroalimentare.

5. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 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

Con delibera n. 29 del 04/12/2020 il Collegio Docenti ha, poi, stabilito quanto segue:

Ai sensi della L. n. 92/2019 l'educazione civica concorre ai fini dell'attribuzione del credito scolastico. Nell'attribuzione del credito i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il TEAM PCTO della classe risulta così composto:

1. DOC.DELLA DISCIPLINA DI RIFERIMENTO DELL'INDIRIZZO (Laboratorio di Sala e vendita)

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 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 ENOGASTRONOMIA – SERVIZI DI SALA E VENDITA
Annualità	2023-24
Classe	5F SA

Titolo dell’UDA	IL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA (COSTITUZIONE E LEGALITA’)
Descrizione	Essere “cittadini attivi” significa innanzitutto avere la consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri e riuscire

		<p>a mettere in atto delle azioni di tutela e di sensibilizzazione in tutte quelle situazioni in cui i diritti vengono violati. In ambito lavorativo il problema della salvaguardia dei diritti è particolarmente rilevante e attuale e pone una serie di riflessioni sulla reale attuazione di importanti principi costituzionali. Gli studenti che stanno per affacciarsi al mondo del lavoro, devono pretendere che i loro diritti vengano garantiti e che l'attività lavorativa si svolga in modo dignitoso e sostenibile, con particolare riguardo alla sicurezza.</p>
Competenze chiave di cittadinanza		<p>CC1- Competenza alfabetica funzionale</p> <p>CC2- Competenza multilinguistica</p> <p>CC3- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>CC4- Competenza digitale</p> <p>CC5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>CC6- Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>CC7- Competenza imprenditoriale</p> <p>CC8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>
Competenze da promuovere	target da	<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 non 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 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"> ● ITALIANO - Lo sfruttamento del lavoro minorile nella novella “Rosso Malpelo” di Giovanni Verga ● STORIA - Il Taylorismo e la catena di montaggio ● DTA - La tutela del lavoro nei principali documenti nazionali e internazionali; lo Statuto dei lavoratori. Il lavoro nero. Lavoro dignitoso, goal n.8 Agenda 2030 ● IRC - Il tema del lavoro nelle Encicliche “Laudato Sì” e “Fratelli Tutti” ● CUCINA - Il “Caporalato Gastronomico”, lo sfruttamento del lavoro in cucina. ● MATEMATICA - Elaborazione e analisi critica di grafici riguardanti gli incidenti sul lavoro e le c.d. “morti bianche” in Italia nell’ultimo decennio.
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	17 ORE

CODICE	EC5_2
Indirizzo di studio	IP ENOGASTRONOMIA – SERVIZI DI SALA E VENDITA
Annualità	2023-24
Classe	5F SA

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.</p> <p>L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030.</p> <p>Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals) che li hanno preceduti, e rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni. 'Obiettivi comuni' significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario.</p>
Competenze chiave di cittadinanza	<p>CC1- Competenza alfabetica funzionale</p> <p>CC2- Competenza multilinguistica</p> <p>CC3- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>CC4- Competenza digitale</p> <p>CC5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>CC6- Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>CC7- Competenza imprenditoriale</p> <p>CC8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>

Competenze promuovere	target da	<p>IP.CG.01 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>IP.CG.02 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>IP.CG.03 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>IP.CG.04 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>IP.CG.05 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>IP.CG.06 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>IP.CG.07 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>IP.CG.08 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>IP.CG.09 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>IP.CG.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>IP.CG.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> ● CUCINA - Presentazione UDA ● LAB SALA E VENDITA - L'ecosostenibilità in sala e la lotta contro lo spreco alimentare 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● SCIENZA DEGLI ALIMENTI - Obiettivi 1,3,6 e 12 dell'agenda 2030 ● SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - Obiettivo 3: corretti stili di vita e benefici dell'attività fisica ● DTA - Obiettivo 8,12 e 14: Turismo sostenibile ● LINGUA INGLESE - Agenda 2030: sustainability in the kitchen ● SECONDA LINGUA - Obiettivo 12: consumo e produzione responsabile
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Dopo aver scelto 1 di 17 Obiettivi dell'Agenda 2030, individua un testo/immagine da cui partire per impostare il proprio percorso multidisciplinare sulla scorta dei materiali e delle riflessioni fornite dai docenti del Consiglio di Classe. Elabora un testo scritto (es: mappa, relazione, powerpoint, ecc) per la restituzione orale.
Monte ore complessivo	18 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.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle 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		
ABILITA' 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. 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.	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.		

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	
PRODOTTO (COMPITI DI REALTA')	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 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 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	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 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 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 capacità di riflessione in materia, con lo stimolo del docente Porta a termine consegne e responsabilità affidategli, con il supporto dell'insegnante.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, con la visione degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità		

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

-Incontro online “A scuola di etica e scienza”: incontro con la finalità di offrire agli studenti un avvicinamento all’etica e alla possibilità di modificare il genoma di un essere vivente o di creare dei nuovi cibi in laboratorio;

-Incontro online “Progetto di Riciclo – “Esauriti for the Planet”: contest di riciclo delle plastiche (dure tratte dai materiali di cancelleria) e di economia circolare.

EDUCAZIONE ALLA LEGALITA’

- 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.

27 GENNAIO - GIORNATA DELLA MEMORIA

- 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.

6 APRILE - GIORNATA AL CONVEGNO IN RICORDO DEL GIUDICE GALLI e PREMIO GUIDO GALLI (2° edizione)

- 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.

25 NOVEMBRE - GIORNATA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

8. PARTECIPAZIONE ALLE PROVE INVALSI

Gli studenti hanno partecipato alle prove Invalsi previste nel periodo:

- di italiano in data **21/03/2024**
- di matematica in data **19/03/2024**
- di inglese in data **23/03/2024**

9. ATTIVITÀ DI SIMULAZIONE SVOLTE

Prima Prova Scritta di Italiano in data 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	1
C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	4

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA

Livello I	Livello II	Livello III	Livello IV	Livello V
punti 1-8	punti 9-11	punti 12-14	punti 15-17	punti 18-20
GRAV. INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
0	0	6	0	0

Studenti assenti: 3

Seconda Prova in data 29/04/2024

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

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

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

ESITI DELLA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA

Livello I	Livello II	Livello III	Livello IV	Livello V
punti 1-8	punti 9-11	punti 12-14	punti 15-17	punti 18-20
GRAV. INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
0	5	3	0	0

Studenti assenti: 1

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

10. PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

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

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

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5F DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "LETTERATURA - ISTRUZIONI PER L'USO. "DAL SECONDO OTTOCENTO AL PRIMO NOVECENTO" VOL. 3 A + "DAL SECONDO NOVECENTO A OGGI" VOL. 3 B - Jacomuzzi V., Jacomuzzi S., G. Pagliero; Sei Editrice; Torino 2019.****STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____****VOL. 3 A****SEZIONE 1****IL SECONDO OTTOCENTO: L'ETA' POSTUNITARIA**

- La storia e la cultura
- Il contesto storico
- Il contesto culturale

I MOVIMENTI E I GENERI LETTERARI**- LA NARRATIVA**

- Il Naturalismo francese (cenni)
- Il Verismo

- LA LIRICA

- Il Decadentismo

GIOVANNI VERGA

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- Nedda: (cenni) dalla rivista "Primavera e altri racconti" fornito dall'insegnante in pdf
- Rosso Malpelo
- I Malavoglia: Introduzione, La "ricchezza" dei Malavoglia: la Provvidenza e la casa del nespolo, Il finale del romanzo
- Mastro Don Gesualdo: La giornata di Gesualdo

GIOSUÈ CARDUCCI

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere

Rime Nuove: *Pianto antico*

- Odi Barbare: *Dinanzi alle Terme di Caracalla*

GIOVANNI PASCOLI

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- Il Fanciullino: la poetica del fanciullino
- Myricae: *X agosto*
- Canti di Castelvecchio: *Nebbia, Gelsomino notturno*

SEZIONE 2

IL PRIMO NOVECENTO: DALLA BELLE ÈPOQUE ALLA GRANDE GUERRA

- La storia e la cultura
- Il contesto storico
- Il contesto culturale

I MOVIMENTI E I GENERI LETTERARI

LA LETTERATURA DELLE AVANGUARDIE

- Il Futurismo in Italia
- Filippo Tommaso Marinetti: vita e opere – I Manifesti Futuristi

GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- Laudi – *Alcyone*:
- Il Piacere: L'esteta: Andrea Sperelli – libro I, cap. II
- Gli anni del Vittoriale: uscita didattica a Riviera Gardone e Salò

ITALO SVEVO

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- La Coscienza di Zeno: composizione, struttura, contenuto dell'opera e la trama
- Una Vita: composizione, struttura, contenuto dell'opera e la trama
- Senilità: composizione, struttura, contenuto dell'opera e la trama
- La Coscienza di Zeno: "L'ultima sigaretta"

LUIGI PIRANDELLO

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- Uno, Nessuno e Centomila: composizione, struttura, contenuto dell'opera e la trama;
- Sei Personaggi In Cerca D'Autore: composizione, struttura, contenuto dell'opera e la trama
- Novelle per un anno: composizione, struttura, contenuto dell'opera (cenni)
- Il Fu Mattia Pascal: composizione, struttura, contenuto dell'opera e la trama
- L'Umorismo: composizione, struttura, contenuto dell'opera (cenni)

SEZIONE 1

IL PERIODO FRA LE DUE GUERRE: L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE

- La storia e la cultura
- Il contesto storico
- Il contesto culturale

I MOVIMENTI E I GENERI LETTERARI

- LA LIRICA
- L'Ermetismo
- Salvatore Quasimodo: vita, pensiero, poetica e opere
- Da Giorno dopo Giorno: "Uomo del mio tempo"
- Umberto Saba: vita e opere (cenni) – Il Canzoniere (cenni)

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Analisi dei testi San Martino al Carso e La madre

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN POI)EUGENIO MONTALE

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- Ossi di seppia: “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”
- Le Occasioni: titolo e composizione, la struttura, i temi, la lingua e lo stile
- La Bufera e altro: titolo e composizione, la struttura, i temi, la lingua e lo stile
- Satura: titolo e composizione, la struttura e contenuti

CESARE PAVESE

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere: La luna e i falò (accenni)

PRIMO LEVI

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Se questo è un uomo: composizione, contenuti, struttura

PIER PAOLO PASOLINI

- La vita
- Il pensiero e la poetica
- Le opere
- Ragazzi di vita: il titolo e la composizione, i contenuti, la lingua e la politica

DATA, 06/05/2024**IL DOCENTE _____****IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5F DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**LIBRO DI TESTO ADOTTATO Mastering Cooking & Service, Catrin Elen Morris with Alison Smith****STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____****PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

Grammar review: the passive, modal verbs, conditionals, past simple vs past continuous

- Unit 10: SAFETY PROCEDURES
 - Food safety and food quality
 - HACCP
 - HACCP principles
 - Food contamination
 - Risks and preventive measures
 - Food preservation
 - Workplace safety

- Unit 17: AT THE BAR
 - Types of bar
 - Bar, caffè and pub staff
 - Bar equipment and display
 - Bar glassware and equipment

- Unit 18: BEVERAGES
 - Wine
 - Wine appellation
 - Beer
 - Spirits and liqueurs
 - Cocktails
 - Juices, milkshakes, frappes
 - Hot drinks

- CAREER PATHS:
 - Writing a CV and a personal profile Europass format
 - Writing a cover letter

- **EDUCAZIONE CIVICA:**
Agenda 2030: introduction, sustainable development goals, each student chose and explored a specific goal
- **INTERNSHIP EXPERIENCE REPORT:** each student prepared a Power Point presentation about their last internship experience

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

- **Unit 2: MARKETING AND PROMOTION**
Business image
Customer profiling
Marketing strategies
The effects of the Internet on the catering industry

DATA, 02/05/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5F DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO "Guida allo studio della Storia 4"; G. Gentile, L. Ronga; Editrice La Scuola, 2017". "Guida allo studio della Storia 5"; G.Gentile, L. Ronga; Editrice La Scuola, 2017

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____**Volume 4 - Parte 1 LA CRISI DELL'ANTICO REGIME****Unità 6: L'ETA' NAPOLEONICA**

- La reazione termidoriana e il Direttorio
- Napoleone da console a imperatore
- Il sistema napoleonico
- L'impero e la guerra in Europa
- L'Europa e l'Italia sotto il dominio napoleonico
- Il crollo dell'impero napoleonico

Unità 7: LA PRIMA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

- Una definizione, molti aspetti
- Le innovazioni tecnologiche
- Risorse economiche e questione sociale
- Condizione operaia e luddismo
- Il ruolo delle donne
- La rivoluzione agricola
- La rivoluzione demografica (accenni)

Parte 2 – L'OTTOCENTO**Unità 8: L'EUROPA DELLA RESTAURAZIONE**

- Il Congresso di Vienna
- Il dibattito ideologico

Unità 10: L'unificazione italiana e tedesca

- La politica interna di Cavour

- La politica estera di Cavour
- La seconda guerra di indipendenza
- La spedizione dei Mille

Unità 11: L'ITALIA NELL'ETA' DELLA DESTRA STORICA

- L'eredità degli stati preunitari
- La Destra storica al potere
- Il grande brigantaggio (accenni)
- La politica economica della destra storica
- Il completamento dell'unità d'Italia

Unità 12: L'ITALIA NELL'ETA' DELLA SINISTRA STORICA

- La Sinistra storica al potere
- La politica parlamentare
- La politica economica ed estera
- Come fare gli italiani? Costruire l'identità nazionale
- Lo stato forte di Crispi
- La crisi di fine secolo

Unità 13: LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

- Dalla prima alla seconda rivoluzione industriale
- La rivoluzione della luce e dei mezzi di comunicazione
- La catena di montaggio e la rivoluzione dei trasporti

Unità 14: La società dell'Ottocento

- Dalla campagna alla città
- I valori del proletariato
- Il prevalere del socialismo scientifico
- La mentalità borghese (accenni)
- Un'ondata di ottimismo: il Positivismo (accenni)

Unità 15: La spartizione imperialistica del mondo

- La crisi delle relazioni internazionali

Volume 5 – Parte 1: IL PRIMO NOVECENTO

Unità 1: LE RADICI SOCIALI E IDEOLOGICHE DEL NOVECENTO

- Che cos'è la società di massa
- La vita quotidiana

- Il dibattito politico e sociale
- Suffragette e femministe
- Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo
- L'invenzione del complotto ebraico

Unità 2: LA BELLE EPOQUE E L'ETA' GIOLITTIANA

- Le illusioni della Belle époque
- I caratteri generali dell'età giolittiana
- Il doppio volto di Giolitti
- Tra successi e sconfitte

Unità 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause della guerra
- Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione
- L'Italia in guerra
- La grande guerra
- La svolta del 1917
- La conclusione del conflitto
- I trattati di pace

Unità 4: LA RIVOLUZIONE RUSSA

- L'impero russo nel XIX secolo
- Verso la Prima guerra mondiale
- La rivoluzione del 1917
- La nascita dell'URSS e la guerra civile
- La nuova politica economica
- L'affermazione di Stalin
- La politica economica di Stalin

Unità 5: LA CRISI DEL DOPOGUERRA IN EUROPA

- I problemi del dopoguerra
- La crisi della democrazia
- La crisi del dopoguerra in Italia
- I nuovi partiti sulla scena politica italiana
- La sconfitta del biennio rosso in Italia
- Il dopoguerra in Germania
- La repubblica di Weimar

- L'illusione della stabilità
- La crisi postbellica nel mondo coloniale

Unità 6: LA CRISI DEL 1929

- Gli “anni ruggenti”
- Il Big Crash
- Dalla crisi al New Deal
- Gli effetti del New Deal
- Le ripercussioni della crisi in Europa

Unità 7: IL TOTALITARISMO IN ITALIA: IL FASCISMO

- L'affermazione del fascismo in Italia
- Mussolini alla conquista del potere
- L'Italia fascista
- La ricerca del consenso
- La politica economica del fascismo
- La politica estera
- L'Italia antifascista

Unità 8: IL NAZISMO E LA CRISI INTERNAZIONALE

- La fine della Repubblica di Weimar
- Il nazismo
- Il Terzo Reich
- La persecuzione degli ebrei

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

Unità 8: IL NAZISMO E LA CRISI INTERNAZIONALE

- Gli anni Trenta: nazionalismo, autoritarismo e dittature
- La politica estera di Hitler
- Verso la guerra

Unità 9: La Seconda guerra mondiale

- 1939-1940: la “guerra lampo”
- 1941: la guerra mondiale
- Il dominio nazista in Europa
- 1942-1943: la svolta

- 1944-1945: la vittoria degli Alleati
- Dalla guerra totale ai progetti di pace
- l'Italia all'indomani dell'8 settembre 1943
- La fine della guerra in Italia
- Approfondimento: Il dramma dell'Istria e le foibe

Unità 10: Le origini della guerra fredda

- Gli anni difficili del dopoguerra
- La divisione del mondo
- La grande competizione
- La comunità europea

DATA, 06/05/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A.S.: 2023- 2024 CLASSE: 5FSA DISCIPLINA: MATEMATICA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: L.Sasso I.Fragni - COLORI della MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA - Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri VOLUME A – DEA Scuola**STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE** _____**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

Unità 2: Ripasso delle disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte e sistemi di disequazioni, ripasso del grafico di Retta e Parabola.

Unità 7: Ripasso della classificazione delle funzioni (algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte) e determinazione del dominio di funzioni algebriche razionali; intersezioni con gli assi, studio del segno, prima ipotesi di grafico.

Unità 7: INTRODUZIONE ALL'ANALISI:

- Definizione di funzione, dominio e codominio, dominio di funzioni razionali intere e fratte (con polinomi di primo e secondo grado) e di semplici funzioni irrazionali
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Funzioni pari e funzioni dispari
- Trasformazioni del grafico: simmetria rispetto all'asse X e rispetto all'asse Y; traslazioni orizzontali e verticali
- Lettura del dominio e codominio di funzioni date graficamente

Unità 8: LIMITI

- Introduzione al concetto grafico di limite
- Lettura di limiti per x che tende a valore finito o ad infinito di funzioni date graficamente
- Calcolo di limite di funzioni razionali intere e fratte anche con forme di indecisione : $\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ con semplici scomposizioni: raccoglimento a fattor comune, differenze di quadrati e trinomio speciale

Unità 9: CONTINUITA'

- Continuità di una funzione in un punto
- Punti singolari e loro classificazione: singolarità eliminabile, di prima specie (punto di salto), di seconda specie
- Asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui
- Grafico probabile di una funzione e lettura del grafico

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

Unità 10: DERIVATE E TEOREMI SULLE FUNZIONI DERIVABILI

- Rapporto incrementale e definizione di derivata in un punto come limite del rapporto incrementale
- Significato geometrico del rapporto incrementale e della derivata in un punto
- Derivata delle funzioni elementari: di una funzione costante, di una funzione potenza a esponente intero positivo e a esponente reale
- Regole di derivazione: derivata della somma di due funzioni (linearità della derivata), derivata del prodotto di due funzioni, derivata del quoziente di due funzioni.
- Punti di massimo e di minimo relativi, punti di flesso a tangente orizzontale
- La derivata prima nello studio di funzione

DATA, 07/05/2024

IL DOCENTE

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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

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

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____

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

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

La ristorazione**- Le monde de la restauration**

- *Le développement de la restauration.*
- *Le marché et le personnel de la restauration.*
- *La restauration commerciale*
- *La gastronomie, restauration commerciale particulière*
- *La restauration collective*
- *La cuisine centrale et la restauration différée*

- La gestion du restaurant

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

- Les rapports avec les fournisseurs

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

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

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

Cultures vis-à-vis**- La cuisine de la tradition**

- *La cuisine régionale française*
- *La cuisine régionale italienne*
- *Le service à l'italienne et à l'anglaise*

PROGRAMMA DA SVOLGERE (IN PREVISIONE DAL 15 MAGGIO IN AVANTI)**Igiene e sicurezza****- Qualité des produits et sécurité**

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

DATA, 07/05/2024**IL DOCENTE _____**

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5F DISCIPLINA: 2^LINGUA STRANIERA
SPAGNOLO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Cervi, M. y Montagna, S. (2015). *En la mesa*. Editorial Loescher.

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____

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:

- El café
- Normas de higiene y seguridad en la cocina y restaurante
- Intolerancias y alergias alimentarias. Productos alternativos
- El servicio del vino (tipos, el *sommelier*, el maridaje)

Contenidos funcionales y comunicativos:

- El INEM, SEPE: búsqueda de formación y servicios para desempleados (tarea del mundo real)
- Presentación de un menú y maridaje e informe sobre la experiencia PCTO.

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
- Gastromapa de Hispanoamérica

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

PRATICA E PROGETTUALITÀ

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, 03/04/2024**IL DOCENTE _____**

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5FSA DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione**LIBRO DI TESTO ADOTTATO Alimentazione Oggi, Silvano Rodato****STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____****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.

LA QUALITA' 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.

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

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 ETÀ'

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- OBESITÀ'

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

Iperensione 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. Alcol e salute

EDUCAZIONE CIVICA

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

DATA, 07/05/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

**A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5F DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA vol. 3 Caterina de Luca - Maria Teresa Fantozzi Deascuola**

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**MARKETING E PIANO DI MARKETING****Le funzioni del marketing**

L'evoluzione del concetto di marketing
Il marketing turistico territoriale
Il marketing strategico ed operativo
La brand reputation nel settore food

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 di marketing e il ciclo di vita del prodotto (**compresenza SALA E VENDITA**)
Le strategie di marketing mix (**compresenza SALA E VENDITA**)
Caso aziendale: la politica del prodotto del ristorante di F.Guerracci
Il controllo e la valutazione dei risultati
Le strategie di marketing digitale

LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE**Il business plan**

Dall'idea imprenditoriale al business plan
Le fasi per realizzare un business plan
I preventivi di impianto (cenni)
Casi aziendali: l'avvio di un ristorante, piano degli investimenti e il preventivo finanziario;
il punto di pareggio e il preventivo economico
La valutazione dei dati
La fase di start up
Le start up innovative del turismo

Una business idea: due locali in uno

La programmazione e il controllo di gestione

Le fasi della programmazione aziendale
I tempi della programmazione
Il budget
Come si costruisce il budget
Il controllo budgetario
I vantaggi e i limiti del budget

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Il contratto ristorativo (**compresenza SALA E VENDITA**)
Il contratto di catering (**compresenza SALA E VENDITA**)
Il contratto di banqueting (**compresenza SALA E VENDITA**)
Il contratto di franchising (**compresenza SALA E VENDITA**)
Le norme da applicare ai contratti ristorativi
Il Codice del Consumo
La responsabilità del ristoratore
Casi aziendali: la responsabilità del ristoratore per danni subiti dal cliente;
la responsabilità in un contratto di banqueting;
la responsabilità per vendita di bevande alcoliche ai minori.

LA GESTIONE DELLA QUALITA'

I marchi
I Presidi Slow Food

LA CONTABILITA' ANALITICA

La classificazione dei costi
I metodi di calcolo dei costi aziendali (**compresenza SALA E VENDITA**)
Il break even point e il diagramma di redditività
La determinazione del prezzo di vendita (**compresenza SALA E VENDITA**)

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

Esercitazioni e casi aziendali sugli argomenti precedenti.

DATA, 04/05/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

**A. S.: 2023 - 2024 CLASSE: 5F SA DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA E
VENDITA**

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: MAÎTRE E BARMAN CON MASTERLAB

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

1. La produzione vitivinicola.
2. La normativa nel settore vitivinicolo.
3. Il servizio del vino.
4. Champagne e spumanti.
5. Gli altri vini speciali.

6. La produzione vitivinicola nelle regioni italiane.
7. La produzione vitivinicola in Europa.
8. La produzione vitivinicola nel mondo.

9. Pianificare l'offerta gastronomica.
10. Comunicare l'offerta gastronomica.
11. Comunicare la qualità.
 - a) La ristorazione etica e sostenibile (**ED. CIVICA**)
 - b) Sviluppo sostenibile ed ecoefficienza (**ED. CIVICA**)
12. Comunicare il territorio.
 - a) Valorizzazione dei prodotti locali (**ED. CIVICA**)
13. La gestione delle aziende turistico ristorative.
 - a) La selezione del personale e l'assunzione; il curriculum vitae e la lettera di presentazione (**UDA PCTO**)
14. Il servizio alla lampada (**esercitaz. pratica di lab.**)
15. La distillazione
16. Classificazione e servizio dei distillati
17. Principali distillati di vino, di vinacce, di cereali, di piante, bacche e frutta.
18. I liquori e le creme liqueure
19. Riduzione dell'impronta ecologica (**ED. CIVICA**)

Il programma svolto dal docente, in presenza con DTA e Cultura e Scienze dell'Alimentazione, è stato inserito nell'elenco delle rispettive materie appena menzionate.

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

20. La programmazione dell'offerta enogastronomica.

- a) Determinare l'offerta gastronomica
- b) Determinare i prezzi di vendita
- c) Beverage cost e gestione del bar

DATA, 03/05/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 – 2024

CLASSE: 5^F SA

DISCIPLINA:

CUCINA LIBRO DI TESTO ADOTTATO CUCINA PER SALA E VENDITA

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- Ripasso argomenti anno precedente: i marchi di qualità (DOP, IGP, STG, PAT e de.co); i novel food
- Sicurezza alimentare: il Pacchetto Igiene 2004 con focus afferente il sistema HACCP
- La ristorazione: le classi ristorative; il menu e le regole per la sua elaborazione
- Catering \ Banqueting: peculiarità, similitudini e differenze
- La gestione degli acquisti: la figura dell'economo e le politiche di approvvigionamento
- Tipologie di produzione ed innovazione in cucina: cucina centrale; cucine satellite e tipologia di legame differito
- Il cibo come esperienza culturale: come si definisce il comportamento alimentare; come si formano le preferenze alimentari; cosa si intende per disponibilità e accessibilità; influenze culturali e storiche E che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana

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

- Gli alimenti: le gamme alimentari; i novel food; alimenti fortificati; alimenti funzionali e OGM

DATA, 02/05/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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

PER IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S.: 2023 – 2024

CLASSE: 5^F SA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Più Movimento Slim – Fiorini, Bocchi, Coretti, Chiesa

(DeaScuola)

STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**ATTIVITA' TEORICA:**

- Il concetto di salute e i corretti stili di vita;
- Il primo soccorso;
- I meccanismi energetici: il metabolismo aerobico, anaerobico lattacido e alattacido;
- Il doping.

ATTIVITA' PRATICA:

- I 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 rimando: gestione di un torneo individuale interno di tennistavolo, badminton e palla tamburello;
- Attività di giocoleria: progressioni ed esercizi con una, due e tre palline;
- 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, i fondamentali del torball e la capacità di creazione di un torneo interno a squadre.

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)

- Test motori finali: salto in lungo da fermo e lancio della palla medica;
- Attività socializzanti di gruppo.

DATA, 30/04/2024

IL DOCENTE _____

**IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI
RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE**

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.****STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE _____****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 Allevò

7) INTRODUZIONE AL TEMA DELLA MORALE

- Le norme e i valori che regolano il comportamento dell' uomo in relazione agli altri.

- Dall'etica alla morale personale: è giusto o è sbagliato? Sviluppare una coscienza critica che aiuti a giudicare i comportamenti propri e altrui rispetto al bene e al male.

- i grandi temi di etica sociale

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

- i grandi temi di etica sociale

DATA, 03/05/2024

IL DOCENTE _____

IL PROGRAMMA È STATO FIRMATO IN ORIGINALE DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE O LORO SOSTITUTI E DAL DOCENTE

ALLEGATI

1. TABELLA RIASSUNTIVA PCTO

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. GRIGLIA DEL COLLOQUIO ORALE

ALLEGATO RISERVATO

5. ELENCO CANDIDATI

ALLEGATO RISERVATO

6. ELENCO DOCENTI E RELATIVE DISCIPLINE

ALLEGATO RISERVATO

7. FOGLIO FIRME COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO RISERVATO

8. FASCICOLI RISERVATI ALUNNI CON DISABILITÀ O CON BES

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 dei docenti di sostegno
- eventuale altra documentazione ritenuta utile dai docenti di sostegno
- mappe e schemi forniti dagli alunni e validati dagli insegnanti curricolari