

Anno Scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. BENO

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA"
ARTICOLAZIONE**

" ENOGASTRONOMIA CUCINA "

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SCANDALIATO MARIANNA
STORIA	SCANDALIATO MARIANNA
1 [^] LINGUA INGLESE	FIORI PATRIZIA
2 [^] LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	ZULLO IDA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	CARRESE CRISTINA
LAB. ENOGASTRONOMIAS	RADAELLI PAOLA
LAB. SALA VENDITA	CIPOLLA ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IACOPINI ROSSELLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	CASTELLO FRANCESCA
SOSTEGNO	LI VOTI ANTONIO
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	AGOSTANI MARCO

Finalità educative dell'Istituto Professionale Alberghiero

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" è centro di istruzione, che si realizza attraverso lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità ed esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, e in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.

L'Istituto è luogo di **valorizzazione della persona umana**, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono. L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie, culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà. L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di **educazione alla professionalità**, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. Pertanto, l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

In merito alle attività volte alla professionalizzazione dello studente, l'offerta formativa dell'IPSEOA "Carlo Porta" è costituita dai progetti di PCTO.

Il progetto di PCTO, oltre ad implementare le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte nei precedenti anni scolastici presso aziende del settore dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia in Italia e all'estero, ha lo scopo di arricchire la formazione professionale con l'acquisizione di ulteriori competenze spendibili sul mercato del lavoro.

Ma l'attività di PCTO si propone ancora di:

- favorire l'orientamento degli studenti permettendo così l'emergere o il rafforzare di attitudini professionali individuali, interessi e stili di apprendimento delle conoscenze e delle abilità;
- collegare l'offerta formativa allo sviluppo socio-culturale ed economico del territorio in cui i soggetti operano;
- favorire lo sviluppo sociale e professionale della persona in armonia con tutti i soggetti presenti e coinvolti nella società civile e nel mondo del lavoro, nel rispetto della dignità delle persone, dei ruoli, delle leggi e dei regolamenti;
- collegare ancor più organicamente l'IPSEOA "Carlo Porta" con il mondo del lavoro rendendo più efficace la partecipazione dei soggetti coinvolti nell'attività di formazione.

1. Presentazione della classe

- Composizione classe

La classe è composta da 17 studenti, 12 maschi e 5 femmine.

- Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno

Non vi sono stati inserimenti. Due studenti, che hanno frequentato il 3° anno, non sono stati promossi al termine dell'anno scolastico e la composizione della classe è rimasta costante nel 4° e 5° anno.

- BES

Ci sono 3 studenti con bisogni educativi speciali (DSA) e uno diversamente abile con una programmazione differenziata.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

La trasformazione della tradizionale didattica in presenza con quella a distanza imposta dall'emergenza sanitaria, iniziata a ottobre 2020 e proseguita a fasi alterne, non ha favorito l'interesse e la partecipazione di alcuni studenti che, anche in funzione di alcune difficoltà tecniche legate alla carenza di connessione o di dispositivi digitali, si sono impegnati con molta fatica a colmare le lacune che presentavano. L'interesse e l'attenzione non sempre costanti non hanno favorito un completo apprendimento dei contenuti delle varie materie e lo sviluppo delle competenze previste in alcune discipline, nonostante i notevoli sforzi da parte dei docenti e l'attivazione di ottimi strumenti per la DDI (piattaforma Edmodo, Zoom, registro elettronico ClasseViva); è da rilevare però che la frequenza alle attività laboratoriali è stata sempre svolta in presenza e quindi ha fornito buoni risultati da parte di tutti gli studenti.

- Partecipazione al dialogo educativo

Tutti gli studenti hanno partecipato alle diverse proposte del consiglio di classe con attenzione e disponibilità, anche se declinate in modi diversi.

La maggior parte sa rapportarsi in contesti diversi e con differenti figure professionali, riesce a lavorare in team, ha acquisito un metodo di studio organico, approfondito e autonomo, è capace di esprimersi con un linguaggio corretto e specifico del settore, di rielaborare le proprie conoscenze, collegandole con quelle di altre discipline ed è in grado di elaborazione scritta e orale.

- UDA interdisciplinari svolte

Nell'ambito del **CURRICOLO D'IMPRENDITORIALITÀ** è stata svolta l'UDA interdisciplinare dal titolo: "RISTORANTE DIDATTICO – **L'Italia a tavola. Le Cucine regionali sono equilibrate e sostenibili?**" che ha visto coinvolte tutte le discipline, ma in particolare Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei servizi enogastronomici Cucina e Laboratorio dei servizi enogastronomici Sala Vendita, DTA

Nell'ambito del **CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA** è stato impegnato tutto il consiglio di classe e in particolare è stata svolta l'UDA interdisciplinare dal titolo: "**La nostra Costituzione e le nostre istituzioni**", che ha interessato le discipline di Diritto e Tecniche Amministrative, Italiano e Storia, Matematica. In entrambi i casi la classe ha dimostrato partecipazione e interesse.

- Competenze mediamente raggiunte

- Competenza alfabetica funzionale:

- padroneggiano gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti, esporre in modo chiaro, logico e coerente;

- Competenza multilinguistica:

- padroneggiano le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- interagiscono in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o

professionale;

- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie:

- sanno redigere e presentare testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico-specifico;
- sanno promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, con attenzione alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio, allo spreco e all'inquinamento ambientale, anche nel rispetto di altre culture e religioni, collegandoli con le altre discipline, perfezionando la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori;

- Competenza digitale:

- utilizzano le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto;

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare:

- sanno organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio;
- partecipano attivamente alle attività, portando il proprio contributo personale nel rispetto di sé e degli altri;
- individuano fonti e risorse adeguate a risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati;

- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:

- collocano l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti;
- agiscono in riferimento a 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;
- sanno applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità;

- Competenza imprenditoriale:

- utilizzano tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, applicando correttamente la normativa vigente;
- sanno predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, i prodotti del territorio e l'eco sostenibilità ambientale;
- hanno acquisito la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali;

- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:

- comprendono il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.

● Comportamento e frequenza

Il comportamento è stato in genere corretto, anche se, in alcuni casi, vivace e, a volte, dispersivo, ma la classe ha dimostrato un interesse che esulava anche dall'ambito strettamente disciplinare, soprattutto nelle materie professionalizzanti.

La frequenza è stata abbastanza regolare, anche se per alcuni studenti si sono rilevate delle assenze, soprattutto nel periodo della DDI, per motivi strettamente tecnici o personali.

2. Composizione della classe per sesso, eventuale presenza di alunni inseriti nel presente anno scolastico, situazione negli anni precedenti

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI		AMMESSI		NON AMMESSI		RITIRATI		TRASFERITI	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
2018-2019	14	5	12	5	2	0	0	0	0	
2019-2020	12	5	12	5	0	0	0	0	0	0
2020-2021	12	5	12	5						

3. Stabilità del Consiglio di classe nel corso del secondo biennio e ultimo anno scolastico

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2018/2019	ANNO SCOLASTICO 2019/2020	ANNO SCOLASTICO 2020/2021
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SCANDALIATO MARIANNA	SCANDALIATO MARIANNA	SCANDALIATO MARIANNA
STORIA	SCANDALIATO MARIANNA	SCANDALIATO MARIANNA	SCANDALIATO MARIANNA
1 [^] LINGUA INGLESE	FIORI PATRIZIA	FIORI PATRIZIA	FIORI PATRIZIA
2 [^] LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	CONTE UGO	D'AMICO GIUSEPPE	ZULLO IDA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA
LAB. ENOGASTRONOMIA	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA
LAB. SALA VENDITA		PUCCIO ANTONIO	CIPOLLA ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IACOPINI ROSSELLA *	IACOPINI ROSSELLA *	IACOPINI ROSSELLA *
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	CASTELLO FRANCESCA	CASTELLO FRANCESCA	CASTELLO FRANCESCA
SOSTEGNO		VAPORE ANTONIETTA	LI VOTI ANTONIO
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO

* Docente Coordinatore della classe

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

4. Tempi programmati ed ore effettivamente effettuate per singola disciplina

MATERIA	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO	ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	90	+	14	=	104
STORIA	2	66	46	+	7	=	53
1 ^A LINGUA INGLESE	3	99	75	+	9	=	84
2 ^A LINGUA FRANCESE	3	99	82	+	10	=	92
MATEMATICA	3	99	58	+	10	=	68
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	136	+	16	=	152
LAB.ENOGASTRONOMIA CUCINA	4	133	113	+	20	=	133
LAB.ENOGASTRONOMIA SALA VENDITA	2	66	51	+	6	=	57
SCIENZE E CULTURA	3	99	78	+	10	=	88
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50	+	8	=	58
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	24	+	3	=	27

5. Ambienti di formazione e strumenti didattici utilizzati (indicare con una crocetta la tipologia utilizzata)

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DTA	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	LAB. ENOGASTRONOMIA SALA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DISPENSE E APPUNTI	X	X	X	X	X				X	X	
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE	X	X	X	X	X	X			X	X	X
LABORATORIO LINGUISTICO											
LABORATORIO INFORMATICA											
LABORATORI DI CUCINA E SALA							X	X			
CLASSE VIRTUALE	X	X	X	X	X	X			X	X	X

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove d'esame e prove INVALSI

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE													ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
	N. SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	2 ^a LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE DELLA AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	LAB. SERV. ACCOGLIENZA TURISTICA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA		LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI SALA E VENDITA
COLLOQUIO	1	X	X		X			X			X		X		
SIMULAZIONE PROVE INVALSI ITALIANO															
SIMULAZIONE PROVE INVALSI MATEMATICA															
SIMULAZIONE PROVE INVALSI INGLESE				X											

<p>- Avvocati dell'Ordine di Milano</p>	<p>Chiaravalle - Visita al Monastero Zen - Visita al Binario 21, Casa della Memoria e Associazione ANED</p> <p>- Spettacolo c/o Auditorium via Quarenghi sulla violenza di genere dal titolo "Lucrezia e le altre" - Simulazione di processo</p>	<p>religiosi</p> <p>- Progetto "Violenza sulle donne- educare le nuove generazioni al rispetto"</p>
<p>a.s. 20-21</p> <p>- Convegno on line con Rappresentanti Regione Lombardia, Avvocati del Foro di Milano e altre scuole</p> <p>- Esperti dell'Ospedale Policlinico di Milano</p>		<p>- Progetto "Violenza sulle donne- educare le nuove generazioni al rispetto": intervento di restituzione con produzione di PowerPoint</p> <p>- Progetto "DONATORI DI SANGUE"</p> <p>UDA interdisciplinare: La nostra Costituzione e le nostre istituzioni</p>
<p>ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI</p>		
<p>Anno scolastico 18-19, 19-20, 20-21: partecipazione al progetto "Educatori tra pari" da parte di 3 alunni</p>		

Documento del Consiglio di Classe 5^a

10. PCTO

L'attività di PCTO è consistita sia in attività di tirocinio che in percorsi di formazione con esperti esterni ed incontri di orientamento post diploma.

L'attività di tirocinio ha visto coinvolte numerose aziende del settore alberghiero e ristorativo che hanno accolto gli studenti durante il secondo biennio e l'ultimo anno.

Nella classe terza gli studenti hanno effettuato un periodo obbligatorio di tirocinio in piena alternanza con l'attività didattica per un totale di 160 ore per tutti gli indirizzi tranne la pasticceria che ne ha effettuate 280. Gli studenti meritevoli possono aver effettuato un tirocinio di otto settimane nell'estate della classe terza come riportato nella tabella sottostante. Durante il loro quarto e quinto anno gli allievi durante l'estate hanno effettuato un tirocinio obbligatorio per un periodo di undici settimane presso le aziende indicate nella medesima tabella.

Gli studenti in tirocinio sono sempre stati seguiti da un tutor scolastico con lo scopo di verificare che le attività svolte in azienda corrispondessero, in linea di massima, alle finalità didattiche e da un tutor aziendale con il compito di contribuire a far acquisire allo studente in tirocinio, quindi in un contesto aziendale, le competenze professionali individuate di concerto con la scuola.

Lo studente al termine di ogni esperienza di tirocinio ha svolto una relazione su precise indicazioni del tutor scolastico ed una serie di verifiche, anche pratiche, mirate ad accertare il livello delle competenze professionali acquisite.

Sono stati altresì somministrati agli studenti dei questionari sulle attività svolte nei tirocini allo scopo di renderli consapevoli dell'esperienza effettuata e delle competenze trasversali maturate.

La valutazione espressa dal tutor aziendale tramite apposita scheda, nonché quella delle relazioni, dei questionari e delle verifiche svolte dopo il tirocinio hanno permesso al Consiglio di Classe di compilare per ogni studente una scheda nella quale vengono certificate le competenze complessive acquisite dallo stesso.

Per quanto riguarda le altre attività di PCTO si sottolinea come i percorsi di formazione con esperti esterni abbiano contribuito a completare la formazione scolastica assicurandole un continuo arricchimento mentre gli incontri con referenti del mondo aziendale, esponenti delle associazioni di categoria e rappresentanti delle Università italiane e straniere o di percorsi post diploma abbiano consentito allo studente di maturare una scelta consapevole in merito al proprio percorso dopo l'Esame di Stato.

Le schede analitiche di ogni studente sono allegate in formato cartaceo al presente documento. Nel corso degli a.s. 2019/2020 e 2020/2021 sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere esterni, sono stati attivati all'interno dell'istituto numerose attività formative laboratoriali anche con l'intervento di esperti esterni volti a sviluppare le competenze tecnico professionali da acquisire. Inoltre, per tutto l'a.s. 2020/2021, sono state garantite le giornate di laboratorio in presenza.

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA' - Percorsi di formazione con esterni - Incontri di orientamento		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
Anno scolastico 18-19	<ul style="list-style-type: none"> - Incontro di formazione sui prodotti ittici - Tirocinio in diverse pescherie di Milano - Stage presso le cucine di ristoranti o hotel - Visita guidata di Asti medievale e visita a una cantina nell'astigiano con degustazione - UDA interdisciplinare: "Condividiamo il gusto": elaborazione Ricettario con le ricette dei ristoranti degli stage 	<ul style="list-style-type: none"> Esperti Esselunga
Anno scolastico 19-20	<ul style="list-style-type: none"> - Incontri di orientamento - Incontri di formazione sui prodotti di macelleria e ortofrutticoli - Tirocinio presso diverse macellerie e aziende ortofrutticole di Milano - Visita allo stabilimento di Biandrate Esselunga (solo per alcuni studenti) - UDA interdisciplinare: "Cena equilibrata vegetariana": elaborazione del menu e delle ricette per una cena 	<ul style="list-style-type: none"> - Università di Stenden - Swiss Education Group - Esperti Esselunga
Anno scolastico 20-21	<ul style="list-style-type: none"> - Incontri di orientamento post-diploma e presentazione aziende - Progetto Grana Padano: produzione e degustazione - UDA interdisciplinare imprenditorialità: "L'Italia a tavola. Le Cucine regionali sono equilibrate e sostenibili?": progettare menu con piatti rivisitati di quattro diverse regioni italiane 	<ul style="list-style-type: none"> - Esperti Esselunga - Accademia Marchesi - NeoruraleHub - SwissEducation Group - Facoltà di Scienze del Turismo - Università Bicocca - Facoltà di Scienze Agrarie - Università degli Studi - Università IULM - Chef Paolo Parisse

Allegati:

- 1. ELENCO TITOLI ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE SU INDICAZIONE DI DOCENTI DELLE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI**
- 2. ELENCO TESTI DI ITALIANO DA PROPORRE IN SEDE DI COLLOQUIO**
- 3. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 4. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 5. ELENCO ESPERIENZE DI PCTO**
- 6. PROGETTO DONATORI SANGUE**
- 7. PROGETTO NEO RURALE HUB**
- 8. UDA INTERDISCIPLINARE IMPRENDITORIALITA'**
- 9. UDA INTERDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA**