

# Anno Scolastico 2020-2021

---

## Documento del Consiglio di Classe

**Classe 5 sez. CENO**

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

**" ENOGASTRONOMIA CUCINA"**

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	INGLESE DARIO
STORIA	INGLESE DARIO
1 <sup>^</sup> LINGUA INGLESE	MANTOVANI RITA
2 <sup>^</sup> LINGUA FRANCESE	RESTA ELISABETTA
MATEMATICA	SCARLATA MARIA GIUSEPPA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	BONFIGLIO MARIA RITA
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	CRIBIÙ LUCA
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA VENDITA	NICOTRA GIUSEPPE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MAIELLO DOMENICO
SOSTEGNO	BORZOMÌ DIVINA
SOSTEGNO	AMATO CHIARA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA

## 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 socioculturale 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 19 studenti, 5 ragazze e 14 ragazzi tutti provenienti dalla classe quarta C eno e ancor prima dalla classe terza C eno.

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

Durante il secondo biennio e l'ultimo anno non c'è stato nessun nuovo inserimento nella classe.

- BES

Nella classe sono presenti 7 studenti con Bes che hanno frequentato in modo regolare le lezioni e raggiunto in alcuni casi anche valutazioni discrete o buone.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Il coinvolgimento nelle attività svolte sia in presenza che a distanza in DAD è stato sufficientemente adeguato per tutti gli studenti, con alcuni che si sono distinti per una maggior partecipazione. La frequenza è sempre stata regolare, la partecipazione attiva e presente nella prima parte dell'anno, un po' più passiva nell'ultimo periodo. Durante i laboratori, svolti sempre in presenza la partecipazione e la collaborazione sono sempre stati costanti.

- Partecipazione al dialogo educativo

La partecipazione al dialogo educativo è sempre stata adeguata da parte di tutti, solamente nell'ultimo periodo ha avuto una flessione forse dovuta ad una stanchezza mentale causata dalle tante lezioni in DAD che sicuramente non hanno aiutato

- UDA interdisciplinari svolte

L' U.D.A interdisciplinare di imprenditorialità svolta ha come titolo: Ristorante didattico, L'Italia a tavola, le cucine regionali sono equilibrate e sostenibili? Ricette di Lombardia, Trentino Alto Adige, Campania e Toscana.

L'UDA interdisciplinare di educazione civica svolta ha come titolo: *Internet ci influenza?*

*Come i social media hanno cambiato il mondo. Come il mondo ha cambiato i social media.*

- Competenze mediamente raggiunte

La classe ha raggiunto competenze mediamente discrete con qualcuno che invece ha acquisito competenze buone e alcuni hanno raggiunto solo un livello sufficiente.

Competenza alfabetica funzionale:

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

- Competenza multilinguistica:

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

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

- redigere e presentare testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico-specifico
- 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:

- utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

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

- organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e 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
- partecipare attivamente alle attività, portando il proprio contributo personale nel rispetto di sé e degli altri
- individuare fonti e risorse adeguate a risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati.

- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:

- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti
- agire 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
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità.

- Competenza imprenditoriale:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, applicando correttamente la normativa vigente
- 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 sempre stato corretto, collaborativo e vivace, a volte anche troppo, sempre restando nei limiti dell'educazione e della correttezza. La frequenza alle lezioni in DAD e in presenza è stata per tutti regolare.

**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
<b>2018-2019</b>	16	5	14	5	2	0	0	0	0	0
<b>2019-2020</b>	14	5	14	5	0	0	0	0	0	0
<b>2020-2021</b>	14	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	MADARO GABRIELLA	CIMMINELLI FRANCESCA	INGLESE DARIO
STORIA	MADARO GABRIELLA	CIMMINELLI FRANCESCA	INGLESE DARIO
1 <sup>^</sup> LINGUA INGLESE	MANTOVANI RITA	MANTOVANI RITA	MANTOVANI RITA
2 <sup>^</sup> LINGUA FRANCESE	CARCHEN STEFANIA	RESTA ELISABETTA	RESTA ELISABETTA
2 <sup>^</sup> LINGUA TEDESCO			
MATEMATICA	MARRONE MIRELLA	SCARLATA MARIA GIUSEPPA	SCARLATA MARIA GIUSEPPA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	CRIBIÙ LUCA	CRIBIÙ LUCA	CRIBIÙ LUCA
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA VENDITA		NICOTRA GIUSEPPE	NICOTRA GIUSEPPE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA	ROMANI ROSSELLA	ROMANI ROSSELLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CERMINARA FRANCESCO	PORZIO LAURA GIUSEPPINA	MAIELLO DOMENICO
SOSTEGNO	AMATO CHIARA	AMATO CHIARA	AMATO CHIARA
SOSTEGNO	BORZOMÌ DAYANA	BORZOMÌ DIVINA	BORZOMÌ DIVINA
SOSTEGNO	PITANZA ANGELA		
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA

\* 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	88		13		93
STORIA	2	66	57		8		65
1 <sup>A</sup> LINGUA INGLESE	3	99	82		11		93
2 <sup>A</sup> LINGUA FRANCESE	3	99	79		10		89
MATEMATICA	3	99	80		11		91
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	143		16		159
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	4	132	116		12		128
LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	2	66	50		6		56
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	76		8		84
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		8		58
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	27		3		30

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

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	Tipologia di ambiente e strumento didattico										
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 <sup>a</sup> LINGUA INGLESE	2 <sup>a</sup> LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	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	X	X
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	X		X	X	X	X	X	X	X		
LABORATORIO LINGUISTICO											
LABORATORIO INFORMATICA											
LABORATORIO CHIMICA											
CLASSE VIRTUALE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	N. SIMULAZIONI SVOLTE	DISCIPLINE COINVOLTE												ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI				
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 <sup>a</sup> LINGUA INGLESE	2 <sup>a</sup> LINGUA FRANCESE	2 <sup>a</sup> LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LAB. SERV. ACCOGLIENZA TURISTICA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORAT. ENOASTRONOMIA SETTORE CUCINA		LABORATORIO ENOASTRONOMIA DI SALA E VENDITA	TECN. E ORG. GEST. PROC. PROD.		
COLLOQUIO	1	x	x				x						x					
SIMULAZIONE PROVE INVALSI ITALIANO																		
SIMULAZIONE PROVE INVALSI MATEMATICA																		
SIMULAZIONE PROVE INVALSI INGLESE	13																	

**9. Curriculum di Educazione civica**

L'istituto si è dotato dall'a.s. 2019/2020 di un curriculum di Educazione civica composto per ogni classe di una serie di moduli disciplinari e interdisciplinari che possono prevedere anche l'intervento di esperti esterni o la partecipazione a progetti. Il curriculum delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI
2018/19, 2019/20, 2020/21 EDUCATORI TRA PARI		
2018/19 PROGETTO ADOTTIAMO UNA SCUOLA ADOTTIAMO LA COSTITUZIONE (Con associazione magistrati)		
2019/20 PROGETTO DENTRO E FUORI DAL CARCERE (con associazione Valeria)		
2019/20 PROGETTO " IO E TE ALLA TUA ETÀ" (educazione all'affettività)		
2020/21 PROGETTO DONATORI DI SANGUE IN COLLABORAZIONE CON IL POLICLINICO DI MILANO		
2020/21 PROGETTO NEORURALEHUB – INCONTRO CITTADINANZA E RISPETTO DEL TERRITORIO E BIODIVERSITA'		

<b>ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI</b>		



## **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.

<b>CURRICOLO IMPRENDITORIALITA' - Percorsi di formazione con esterni - Incontri di orientamento</b>		
<b>PERIODO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTA</b>	<b>INTERVENTO ESTERNI/RELATORI</b>
2018/19	FORMAZIONE PRODOTTI ITTICI ESSELUNGA	INTERVENTO DI ESPERTO
2018/19	SERVIZI PRESSO PASTICCERIA KNAM (ALCUNI STUDENTI)	Lavoro in azienda
2019/20 2019/20 2019/29 2019/20	PRESENTAZIONE UNIVERSITA' DI STENDEN (PAESI BASSI) PARTECIPAZIONE SEMINARIO SWISS EDUCATION GROUP INCONTRO CON ESPERTO OLIO EVO DOP RIVIERA LIGURE INCONTRO CON ESPERTO COSORZIO GRANA PADANO	INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA
2019/20 2019/20 2019/20 2019/20	CORSO FORMAZIONE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CON ESSELUNGA CORSO FORMAZIONE SULLE CARNI CON ESSELUNGA VISITA AL CENTRO LAVORAZIONE E DISTRIBUZIONE PESCE ESSELUNGA BIANDRATE (ALCUNI STUDENTI) CORSO DI SOMMELLERIE (ALCUNI STUDENTI)	INTERVENTO DI ESPERTO INTERVENTO DI ESPERTO VISITA IN AZIENDA PARTE IN PRESENZA PARTE ON LINE
2020/21 2020/21 2020/21 2020/21 2020/21 2020/21 2020/21	ORIENTAMENTO POST DIPLOMA ESSELUNGA ORIENTAMENTO POST DIPLOMA ACCADEMIA MARCHESI INCONTRO CON ESPERTO SU SCIENZA DEL TURISMO INCONTRO SWISS EDUCATION GROUP ORIENTAMENTO IN USCITA UNIVERSITA' DEGLI STUDI FACOLTA' DI AGRARIA ORIENTAMENTO UNIVERSITA' IULM CORSO DI SOMMELLERIE (ALCUNI STUDENTI)	INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA INTERVENTO IN VIDEOCONFERENZA ON LINE

--	--	--

***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. PROGETTO DONATORI SANGUE**
- 6. PROGETTO NEORURALEHUB**
- 7. UDA INTERDISCIPLINARI**