

Anno Scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. DENO

**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	FABBRI FILIPPO
STORIA	FABBRI FILIPPO
1 [^] LINGUA INGLESE	GUSMEROLI LAURA ERMINIA
2 [^] LINGUA FRANCESE	RIZZO SARA
2 [^] LINGUA TEDESCO	PATTI LAURA
MATEMATICA	LONGO STEFANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	PISANI MICHELINA
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	TASSONE BRUNO
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SALA VENDITA	NICOTRA GIUSEPPE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	TREGLIA MARCO
SOSTEGNO	FINO FABIO
SOSTEGNO	CASTELLO FRANCESCA
SOSTEGNO	MANZIONNA FEDERICO
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO

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**

Nel corso del triennio la composizione della classe non ha subito variazioni. Al suo interno si evidenziano tre fasce, per quanto riguarda impegno, partecipazione e risultati: una fascia decisamente alta con media al di sopra del sette e mezzo, composta da sei alunni, una fascia con valutazioni molto scarse, limitata a due alunni ed infine una fascia media

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

Un alunno solo è stato inserito in quarta, ma si è ritirato nel corso dell'anno scolastico.

- **BES**

Nella classe sono presenti tre alunni DSA e un alunno DVA.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

A parte un limitato numero di alunne puntuali nelle consegne e nello studio individuale, la maggioranza della classe non evidenzia atteggiamenti positivi per quanto riguarda la partecipazione e la serietà dell'impegno. La ripresa ad aprile delle lezioni in presenza viene vissuta in modo passivo e senza entusiasmo e con una certa insofferenza per le regole della scuola

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La classe, composta da studenti dal carattere vivace, partecipa al dialogo educativo in modo discreto, leggermente inferiore alle aspettative.

- **UDA interdisciplinari svolte**

Uda Interdisciplinare Educazione Civica: Cittadini d'Europa

Uda Interdisciplinare Imprenditorialità: A tavola col marchio, viaggio gastronomico nei prodotti di qualità del bel paese, la legislazione e la sicurezza alimentare

- **Competenze mediamente raggiunte**

Buone

● Comportamento e frequenza

La frequenza è stata regolare sia alle lezioni in presenza sia in Dad.
il comportamento, come si rileva dal basso numero di note, è stato prevalentemente positivo, anche se talora disimpegnato e poco partecipe.

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	8	12	7	2	1	0	0	0	0
2019-2020	13	7	12	7	0	0	1	0	0	0
2020-2021	12	7								

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	PATERNOSTER CARMELA	PATERNOSTER CARMELA	FABBRI FILIPPO
STORIA	PATERNOSTER CARMELA	PATERNOSTER CARMELA	FABBRI FILIPPO
1 [^] LINGUA INGLESE	GUSMEROLI LAURA	GUSMEROLI LAURA	GUSMEROLI LAURA
2 [^] LINGUA FRANCESE	SANTERONI SILVIA	SANTERONI SILVIA	RIZZO SARA
2 [^] LINGUA TEDESCO	IORIO MARIANGELA	BORZOMI DAYANA	PATTI LAURA
MATEMATICA	LONGO STEFANIA	LONGO STEFANIA	LONGO STEFANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	BONFIGLIO	PISANI MICHELINA	PISANI MICHELINA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	PEDRAZZI WALTER	BOSOTTI MAURIZIO	TASSONE BRUNO
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SALA VENDITA		NICOTRA GIUSEPPE	NICOTRA GIUSEPPE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAGGIANO ALDO	CAGGIANO ALDO	TREGLIA MARCO
SOSTEGNO	CASTELLO FRANCESCA	CASTELLO FRANCESCA	CASTELLO FRANCESCA
SOSTEGNO	FINO FABIO	FINO FABIO	FINO FABIO
SOSTEGNO			MANZIONNA FEDERICO
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

* 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	102		11		113
STORIA	2	66	64		5		69
1 ^A LINGUA INGLESE	3	99	63		9		72
2 ^A LINGUA FRANCESE	3	99	62		10		72
2 ^A LINGUA TEDESCO	3	99	53		11		63
MATEMATICA	3	99	72		9		81
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	100		15		115
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	71		9		80
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	4	132	120		12		132
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	2	66	54		4		58
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	36		10		46
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	26		3		29

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

	DISCIPLINE											RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)				
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	2 ^a LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA CUCINA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA SALA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE					
AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI																
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DISPENSE E APPUNTI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	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	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	X	X	X	X	X	X		X				X			
SIMULAZIONE PROVE INVALSI ITALIANO															
SIMULAZIONE PROVE INVALSI MATEMATICA															
SIMULAZIONE PROVE INVALSI INGLESE															

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, BANDIE E CONCORSI
	12 Novembre 2019 PROGETTO "GIARDINO DEI GIUSTI	
		Novembre 2019 PROGETTO AFFETTIVITA' "IO E TE ALLA TUA ETA'"
		10-18-24 Febbraio 2020 ASSOCIAZIONE VALERIA "PROGETTO FUORI E DENTRO IL CARCERE"
		PROGETTO DI SCIENZE MOTORIE PER LE CLASSI QUARTE

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

PROGETTO EDUCATORI TRA PARI

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
2018-2019	Formazione prodotti Ittici Esselunga	
2019-2020	PRESENTAZIONE UNIVERSITA' DI STENDEN (PAESI BASSI)	
	SWISS EDUCATION GROUP	
	FORMAZIONE ORTOFRUTTA ESSELUNGA	
2020-2021	FORMAZIONE CARNI ESSELUNGA	
	VISITA A BIANDRATEESSELUNGA 20 GENNAIO 2020: Cavalli, Chiaravallotti, Benevento, Maltagliati, Valenti	
	PROGETTO COLLOQUIAMO	
	ORIENTAMENTO POST DIPLOMA E PRESENTAZIONE AZIENDE: ESSELUNGA	
	ORIENTAMENTO POST DIPLOMA E PRESENTAZIONE AZIENDE:ACCADEMIA MARCHESI	

	ORIENTAMENTO POST DIPLOMA E PRESENTAZIONE AZIENDE: NEORURALE HUB	
	ORIENTAMENTO POST DIPLOMA E PRESENTAZIONE AZIENDE: CORSO DI SCIENZA DEL TURISMO	
	ORIENTAMENTO POST DIPLOMA :UNIVERSITÀ DI FACOLTA' DI AGRARIA	

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. EVENTUALI MODULI CLIL EFFETTUATI**
- 4. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 5. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**