

Anno Scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. BPD

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA”
ARTICOLAZIONE**

**“ENOGASTRONOMIA CUCINA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI E
INDUSTRIALI”**

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BIGI STEFANO
STORIA	BIGI STEFANO
1 [^] LINGUA INGLESE	MANTOVANI RITA
2 [^] LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA
2 [^] LINGUA TEDESCO	
MATEMATICA	PORSIA ROSA MARIA ANNA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. PASTICCERIA	BOZZA MARIA LUISA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZEN ANTONELLA
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	VENTURA ANTONIO
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	PALERMO MARIA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	SBAGLIA MATTEO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	
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

La classe è composta da 16 allievi, 11 ragazze e 5 ragazzi; si tratta di un gruppo classe formatosi in terza. Nel corso del quinto anno si è trasferita un'alunna.

Non si sono inseriti alunni nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno.

Nella classe sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali che hanno sempre seguito con regolarità le lezioni e partecipato in modo serio e adeguato.

Gli studenti hanno sempre mostrato serietà, responsabilità nei confronti degli impegni scolastici presi anche nella didattica a distanza. Per quanto riguarda le materie tecnico-professionalizzanti hanno mostrato di aver acquisito nel corso del triennio una buona autonomia.

La maggior parte degli studenti ha sempre partecipato al dialogo educativo aderendo costantemente a tutte le proposte e mostrando di sapersi orientare in modo soddisfacente nei percorsi interdisciplinari.

E' stata svolta l'UDA interdisciplinare "L'apertura della mia attività" che raccoglie le istanze del curriculum di imprenditorialità e le Uda di educazione civica: "Spettatore o protagonista? A te la scelta!" e "Iperconnessi o interconnessi?". Anche in questa occasione, gli studenti, hanno mostrato un buon interesse e sono stati attivi e puntuali nelle consegne.

La costanza nell'applicazione ha permesso di raggiungere discreti livelli di conoscenza per la maggior parte degli studenti, spesso confermati per alcuni da valutazioni buone e più che buone, e ciò ha influito in modo positivo sull'acquisizione delle competenze globali nella maggior parte delle discipline.

Il comportamento è sempre stato globalmente corretto e la frequenza regolare per la maggior parte degli studenti.

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	7	13	5	12	2	1	0	0	0	0
2019-2020	5	12	5	12	0	0	0	0	0	0
2020-2021	5	11								1

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	BIGI STEFANO	BIGI STEFANO	BIGI STEFANO
STORIA	BIGI STEFANO	BIGI STEFANO	BIGI STEFANO
1 ^a LINGUA INGLESE	MANTOVANI RITA	MANTOVANI RITA	MANTOVANI RITA*
2 ^a LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA
2 ^a LINGUA TEDESCO			
MATEMATICA	CONTE UGO	STUCCHI GIANLUCA	PORSIA ROSA MARIA ANNA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)		LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. PASTICCERIA	PRINCIPE ANGELO ANDREA	BOZZA MARIA LUISA	BOZZA MARIA LUISA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI		TROPEA SALVATORE	VENTURA ANTONIO
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI E MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	PALERMO MARIA	PALERMO MARIA	PALERMO MARIA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	D'ANTONIO GIULIANO	D'ANTONIO GIULIANO	SBAGLIA MATTEO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	SCRIBANI GIOVANNI		
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
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	102		12		114
STORIA	2	66	55		6		61
1^ LINGUA INGLESE	3	99	83		9		92
2^ LINGUA FRANCESE	3	99	88		10		98
2^ LINGUA TEDESCO	3	99					
MATEMATICA	3	99	75		10		85
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	2	66	54		8		62
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3	99	86		10		96
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA	3	99	88		6		94
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2	66	43		6		49
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVE	4	132	94		16		110
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	46		6		52
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	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	DISCIPLINE													
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	2 ^a LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LAB. DI ENOG. SETTORE PASTICCERIA	TECNICHE DI COMUNAZIONE	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)	TECN. E ORG. GEST. PROC. PROD.	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
LIBRI DI TESTO	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
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X
LABORATORIO LINGUISTICO														
LABORATORIO INFORMATICA												X		
LABORATORIO CHIMICA														
CLASSE VIRTUALE	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	N. SIMULAZIONI SVOLTE	DISCIPLINE COINVOLTE												
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	2 ^a LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI PASTICCERIA	TECN. E ORG. GEST. PROC. PROD.	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
COLLOQUIO	1	X	X	X				X	X		X			X
SIMULAZIONE PROVE INVALSI ITALIANO	1													
SIMULAZIONE PROVE INVALSI MATEMATICA														
SIMULAZIONE PROVE INVALSI INGLESE	15													

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
Marzo 2019 Conferenza " ELLEBI" Il bisnonno dell'Umanitaria- INCONTRO CON Lino Burlini 28 marzo 2019 IN TERZA		
	12 marzo 2019 uscita al palazzo di giustizia di Milano e incontro con un magistrato dell'associazione italiana magistrati.	PROGETTO "ADOTTIAMO UNA SCUOLA ADOTTIAMO LA COSTITUZIONE"
	Febbraio 2020 Presso Auditorium Bonola visione dello spettacolo:"LUCREZIA E LE ALTRE"	Progetto: Violenza di genere
Novembre 2019 intervento di esperti in classe		PROGETTO EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITA' " IO E TE ALLA TUA ETA' "
Novembre 2019 Intervento educativo sul tema "Piazza Fontana 50 anni dopo" con associazione vittime di Piazza Fontana 19 novembre 2019		CURRICOLO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
	17 dicembre: Binario 21 e Casa della Memoria	CURRICOLO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
Ottobre 2020 Incontro di sensibilizzazione con le responsabili dell'associazione "Amici del Policlinico e della Mangiagalli- Donatori di sangue"		PROGETTO DONATORI SANGUE-

<p>2020 Ottobre 2020 "Informazione online: Qual è il prezzo?" 14 Dicembre 2020 "La Costituzione spiegata ai ragazzi"</p>		<p>PROGETTO "INSIEME PER CAPIRE"</p>
<p>17 febbraio- 2, 9 Marzo 2021:incontri con avvocato "Associazione Valeria"</p>		<p>PROGETTO DENTRO E FUORI DAL CARCERE: la misura della pena</p>
<p>Aprile 2021 Presentazione dell'azienda Neorurale Hub</p>		<p>PROGETTO SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p>
<p>ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI</p>		
<p>15 dicembre 2020 VIOLENZA DI GENERE ON-LINE PER ALCUNI STUDENTI INCONTRO CON UNO PSICANALISTA.</p>		
<p>17 marzo 2021 DONAZIONE SANGUE PRESSO IL POLICLINICO</p>		
<p>Triennio 2018-2021. ALCUNI STUDENTI HANNO OPERATO COME EDUCATORI ALLA PARI.</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
2018-2019	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO PRESSO PER PASTICCERIA KNAM	
2019-2020	PRESENTAZIONE UNIVERSITA' DI STENDEN (PAESI BASSI)	Incontro con esperti
2019-2020	SWISS EDUCATION GROUP	Incontro esperti del gruppo universitario
2019-2020	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO PRESSO PASTICCERIA RANIERI (SOLO PER UN GRUPPO DI STUDENTI)	
marzo 2021	INCONTRO PER ORIENTAMENTO IN USCITA:ESSELUNGA	Incontro con rappresentanti incaricati società Esselunga
marzo 2021	INCONTRO PER ORIENTAMENTO IN USCITA: CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DEL TURISMO	Incontro con il Preside del corso di laurea in Scienze del Turismo
marzo 2021	INCONTRO PER ORIENTAMENTO IN USCITA: ACCADEMIA MARCHESI	Incontro con il Presidente dell'Accademia Marchesi
maggio 2021	INCONTRO PER ORIENTAMENTO IN USCITA: CORSO DI LAUREA IN AGRARIA	Incontro con docente presso la facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Milano,
Maggio 2021	INCONTRO PER ORIENTAMENTO IN USCITA: PRESENTAZIONE CORSI ACCADEMICI UNIVERSITA' IULM	Incontro con docente presso IULM
7 Giugno 2021	L'UTILIZZO DEI COLORANTI NATURALI IN PASTICCERIA	Incontro con esperti dell'azienda Ex Berry

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**