

PARTE PRIMA

INFORMAZIONI GENERALI

L'ISTITUTO: BREVE PRESENTAZIONE

L'Istituto nasce nel 1962 come trasformazione della precedente scuola di avviamento dipendente dall'Istituto Catullo di Belluno. Diviene in seguito sede coordinata dell'Ipssar di Falcade e nel 1989 passa sotto la guida dell'Ipssar Dolomieu di Longarone, di cui resterà sede coordinata fino al 1999. Da allora fa parte integrante del Polo scolastico della Val Boite.

L'attuale corso di studi si articola su cinque anni e si suddivide in un triennio iniziale, che porta all'acquisizione di un diploma, e di un biennio post-qualifica. Nei primi due anni di corso vengono attuate istituzionalmente le tre specializzazioni alberghiere (Cucina, Sala-bar e Ricevimento), mentre nel terzo anno si sceglie quale specializzazione si intende seguire: in genere la specializzazione di Cucina perché l'istituto funziona a sezione unica. Fin dal secondo anno del corso di studi vengono resi obbligatori gli stage presso aziende alberghiere e della ristorazione della zona, della durata di due e tre settimane in periodi di alta stagione turistica.

Il proseguimento degli studi nel biennio post-qualifica abilita all'accesso universitario e consente di operare con maggiore professionalità nel mondo del lavoro. In questi due anni infatti si intensificano gli scambi scuola-lavoro e i ragazzi devono seguire un corso surrogatorio di 200 ore annue tenuto da professionisti estranei al mondo della scuola e da consulenti esterni. Anche le attività di stage si intensificano e si qualificano maggiormente, in quanto la loro durata è di cinque-sei settimane nel periodo giugno-luglio presso aziende della ristorazione o strutture ricettive di prestigio sia italiane che europee.

LE STRUTTURE DELL'ISTITUTO

LABORATORIO di cucina, dotato di moderne attrezzature

LABORATORIO di sala-bar e ricevimento, modernamente arredato

AULA MULTIMEDIALE

LABORATORIO di Scienze

PALESTRA

AULA VIDEO

BIBLIOTECA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] IPSSAR SEZIONE TSR

Anno scolastico 2007/08

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docenti	Materia	Firma
Antonucci Filomena	Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi
Castro Flavia	Italiano - Storia
Concolato Paola	Matematica
Dal Ben Bruna (Coordinatore)	Economia e gest. aziende rist.
	Legislazione
D'Angelo Luigia	Alimenti e alimentazione
Puoti B. Teresa	Inglese
Rech don Giannino	Religione
Sattin Cristina	Educazione fisica
Ventura Luca (Segretario)	Tedesco

Il presente documento è stato approvato, all'unanimità, dal Consiglio di Classe nella seduta del giorno 05 maggio 2008.

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

 VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	ANNI CORSO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lab. e organizzaz. servizi ristorativi	4°-5°	—	C. Bressan*	A. De Nicola – A. Figlioli F. Antonucci
Alimenti e alimentazione	3°- 4°-5°	L. D'Angelo	L. D'Angelo	L. D'Angelo
Matematica	3°- 4°-5°	E. Gaspari	E. Gaspari	L. Cuni – P. Cassol
Ed. Fisica	3°- 4°-5°	C. Comel	C. Comel	P. Concolato
Italiano e Storia	3°- 4°-5°	A. Chiericato*	F. Castro	C. Sattin
Legislazione	4°-5°	—	B. Dal Ben	F. Castro
Economia gest. az. Ristor.	4°-5°	—	B. Dal Ben	B. Dal Ben
Inglese	3°- 4°-5°	R. Durante	R. Durante	B. Dal Ben
Tedesco	3°- 4°-5°	L. Ventura	L. Ventura	B.T. Puoti
Religione	3°-4-5°	Don Rech	Don Rech	L. Ventura
				Don Rech

(*) INSEGNANTE CHE NON SI AVVALE DELLA CONTINUITÀ DIDATTICA RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE

LA CLASSE

5[^] IPSSAR SEZIONE TSR

COMPOSIZIONE

La classe è composta da 11 allievi: 4 ragazze e 7 ragazzi. Un'allieva è studentessa lavoratrice adulta che ha superato l'esame di qualifica nell'anno 2004-05 e ha sostenuto l'esame integrativo di lingua francese; un'altra, proveniente da diverso istituto, si è ritirata nel corso dell'anno.

Il gruppo ha assunto l'assetto attuale nella classe quarta ed è formato da alunni tutti provenienti dalla qualifica di cucina, per uno di loro conseguita nella sessione autunnale perché proveniente da un corso di formazione professionale. Tutti gli studenti abitano in Cortina o comuni limitrofi, solo una studentessa arriva dalla provincia di Bolzano. Due studenti hanno sottoscritto il contratto "Scuola-sport" in quanto atleti che svolgono l'attività a livello agonistico.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe ha vissuto qualche problema di disorientamento iniziale dovuto ad una sensibile variazione nella composizione del consiglio di classe dell'ultimo anno che ha visto in qualche materia l'alternarsi di ben tre supplenti. Il disagio derivante dal cambiamento di metodo è stato affrontato dalla maggior parte degli allievi con senso di responsabilità ed atteggiamento positivo, ma in qualche caso le difficoltà nell'adattarsi alle diverse situazioni non sono state del tutto superate.

Questa mancanza di uniformità di comportamento della classe, dovuta in parte al carattere polemico di alcuni ed in parte a delle insofferenze reciproche tra compagni, ha caratterizzato l'intero percorso, ostacolando la collaborazione all'interno del dialogo educativo ed influenzando talvolta le scelte metodologiche degli insegnanti. Se da un lato la disponibilità al confronto, l'apertura al dialogo e la condivisione dei problemi sono mancate nella vita degli allievi all'interno della classe, non si può dire altrettanto per quanto riguarda le attività svolte fuori dall'aula ed in particolare negli stage che hanno fatto negli anni passati, dove tutti hanno riportato buoni risultati e hanno dimostrato equilibrio nei rapporti ed una buona adattabilità al mondo del lavoro.

L'aspetto che la maggior parte della classe ha curato meno, nell'attesa di essere immessa a breve nel settore lavorativo specifico, è stato la crescita culturale a livello personale. Di ostacolo al processo di insegnamento si sono rivelate la frequenza scolastica, in qualche caso molto incostante, la discontinuità e la superficialità nello studio e l'approccio polemico con cui si sono affrontate diverse situazioni.

In relazione ai risultati conseguiti, la classe è divisa in due fasce: un primo gruppo che ha seguito con diligenza e svolto il lavoro in maniera sistematica conseguendo risultati complessivamente soddisfacenti anche se differenziati a seconda delle loro attitudini e capacità. Un secondo gruppo che non si è dimostrato disponibile all'attività in modo uguale in tutte le discipline, che si è impegnato in modo discontinuo e che solo nell'ultimo periodo, spinto dalla necessità di prepararsi all'esame di stato, ha dimostrato più interesse e partecipazione ottenendo una preparazione che non sempre raggiunge gli obiettivi minimi prefissati.

FLUSSO STUDENTI 3[^] - 5[^] ANNO

CLASSE	ISCRITTI STESSA CLASSE	ISCRITTI DA ALTRA CLASSE	PROMOSSI A GIUGNO	PROMOSSI CON DEBITO	RITIRATI
Terza	10	0	10	—	2
Quarta	8	3	11	7	0
Quinta	11	1	—	—	1

SITUAZIONE D'INGRESSO DELLA CLASSE: risultati dello scrutinio finale della classe IV_

MATERIA	N° alunni promossi con 6	N° alunni promossi con 7	N° alunni promossi con 8	N° alunni promossi con 9-10	N° alunni promossi con debito	N° alunni non promossi
Italiano	6	5	-	-	-	-
Storia	2	4	1	-	4	-
Matematica	2	3	-	1	5	-
Inglese	5	5	1	-	-	-
Alimenti e alimentazione	5	4	1	-	1	-
Economia e gestione aziende ristor.	4	3	-	1	3	-
Tedesco/Francese	3	5	3	-	-	-
Legislazione	3	3	-	1	4	-
Organizzazione e gestione ser. Rist.	4	6	-	1	-	-
Educazione fisica	4	5	2	-	-	-

VERIFICHE EFFETTUATE NEI CONFRONTI DEGLI ALUNNI CON DEBITO FORMATIVO

<i>Alunni che hanno superato il debito a settembre</i>		<i>Alunni che hanno superato il debito a dicembre</i>		<i>Alunni che hanno superato il debito a febbraio</i>	
Materia	n.alunni	Materia	n.alunni	Materia	n.alunni
Economia e gestione aziende ristorative	3	Economia e gestione aziende ristorative	-	Economia e gestione aziende ristorative	-
Legislazione	4	Legislazione	-	Legislazione	-
Matematica	3	Matematica	0	Matematica	2

Alimenti e alimentazione	1	Alimenti e alimentazione	-	Alimenti e alimentazione	-
Storia	0	Storia	4	Storia	-

-

PARTE SECONDA

ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ATTIVITÀ PROGRAMMATE E REALIZZATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE
NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2007/2008

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ COLLEGIALE

Il lavoro collegiale è stato realizzato basandosi essenzialmente sulla tipologia tradizionale del Consiglio di classe.

In relazione alle singole discipline sono state effettuate riunioni per Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, della programmazione, delle modalità di recupero, dei criteri di valutazione e dei corsi di recupero estivi.

Esistono inoltre una serie di commissioni per la realizzazione di attività collaterali (Progetto Scuola-sport; Progetto lettrice di madrelingua; Progetto Pi~ sport a scuola; Viaggi; Stages aziendali, Educazione alla salute; Didattica a distanza).

All'interno dell'Istituto è stata attivata l'attività extracurricolare di "Laboratorio di teatro". Tuttavia nessun alunno della classe vi ha partecipato.

OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI

Il Consiglio di Classe si è prefissato il raggiungimento di alcuni obiettivi generali educativi e formativi in termini di capacità e competenze trasversali relazionali, comportamentali e cognitive.

<i>Obiettivi didattici trasversali formulati dal Consiglio di classe</i>	<i>Obiettivi comportamentali formulati dal Consiglio di classe</i>	<i>Strategie pianificate dal Consiglio di classe</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'acquisizione di un livello culturale soddisfacente • Sviluppare lo spirito di iniziativa e il lavoro di gruppo • Potenziare l'autonomia decisionale e il senso critico • Potenziare l'autovalutazione al fine di colmare le lacune e migliorare il profitto • Sviluppare la capacità di comprendere le richieste e di recepire i cambiamenti • Potenziare la flessibilità organizzativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione propositiva al lavoro individuale e/o di gruppo • Consapevolezza del proprio ruolo nel gruppo • Impegno a portare a termine le attività assegnate • Disponibilità al confronto • Capacità di ascoltare, chiedere, esprimere il proprio pensiero • Capacità decisionali e organizzative • Capacità di svolgere in maniera autonoma e nei tempi stabiliti il lavoro assegnato 	<ul style="list-style-type: none"> • Definire e presentare agli allievi gli obiettivi e i risultati attesi • Osservare sistematicamente il raggiungimento degli obiettivi didattici e comportamentali trasversali • Monitorare con attenzione il processo formativo • Valutare in itinere la preparazione attraverso verifiche frequenti • Richiedere precisione lessicale sia nell'esposizione orale sia nell'elaborazione scritta • Sviluppare i rapporti comunicativi • Favorire la discussione in classe e in gruppo • Definire in itinere azioni di sostegno in classe e di recupero

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' INTEGRATIVE

Nel percorso formativo, oltre alle normali attività curriculari, sono state inserite le seguenti attività finalizzate all'integrazione dell'offerta formativa:

- 7-12-07 Conferenza “ *Corresponsabilità, correttezza, legalità nel nord-est*”
- 22-02-08 Conferenza “ *L'acqua: motivo di vita, ma anche di guerre*”
- 18-02-08 Conferenza “ *I flussi migratori in entrata e in uscita*”
- 11-04-08 Conferenza-dibattito “ *Due castelli e un cuore*” : motivazioni storiche della richiesta di autonomia locale
- 12-5-08 Conferenza-dibattito “ *Gli studenti incontrano la Costituzione*”
- 19-02-08 Cineforum con prima-visione del film “ *Rosso malpelo*”
- 25-02-08 Incontro di orientamento con la Guardia di finanza
- Progetto “ *Il quotidiano in classe*”: lettura settimanale del Sole 24 ore
- 21-02-08 “ *Giornata sulla neve*”: attività sportive invernali varie con la collaborazione dell'insegnante di educazione fisica
- Dal 31-03 al 4-04-08 Viaggio di istruzione a Vienna. Il viaggio è stato preceduto da attività propedeutiche, a cura dell'insegnante di tedesco.
- 16-02-08 Visita guidata a Verona in occasione de “ *I grappoli del Veneto e del Trentino*” 8^a edizione (attività di terza area)
- 13-10-07 Visita guidata alla Fiera di Longarone “ *I sapori d'Italia*” (attività di terza area)
- Diverse attività (di terza area) sul territorio in occasione di banchetti o buffet
- Frequenza del corso surrogatorio di terza area che si è concluso con gli esami di “ *Chef enogastronomo*” del 5-6 maggio 2008 dopo aver partecipato agli incontri con gli esperti e dopo aver svolto, tra giugno e luglio dello scorso anno, lo stage presso aziende italiane e estere del settore

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' DI RECUPERO

Oltre alla normale attività di sostegno che gli insegnanti hanno svolto all'interno dell'attività curricolare e per tutto l'anno scolastico, l'Istituto, nell'ambito di una riorganizzazione dell'attività didattica, ha attivato i corsi di recupero e di approfondimento nel periodo 11-23 febbraio, in orario antimeridiano e con interruzione delle lezioni curriculari, ma senza sospendere l'attività didattica, cosicché tutti gli studenti hanno frequentato secondo il calendario appositamente predisposto.

Le modalità di svolgimento di tale attività sono state le seguenti:

- Corso di recupero per area disciplinare in Economia e gestione delle aziende ristorative e Legislazione: vi hanno partecipato n.8 alunni con insufficienze in economia e n.6 alunni con insufficienza in legislazione .
- Studio assistito per Alimenti e alimentazione, Italiano e Storia: vi hanno partecipato rispettivamente n.6 alunni con insufficienza in Alimentazione, n.5 alunni con insufficienza in Italiano e n.3 alunni con insufficienza in Storia.
- Studio autonomo e sportello help, basati sull'insegnamento individualizzato, sulla libera determinazione dell'allievo e sulla possibilità, nello sportello di matematica, di rivolgersi ad insegnante diverso dal proprio. Tali modalità sono state applicate nelle materie Inglese (n.6 alunni con insufficienza), Matematica (n.8 alunni con insufficienza) e Tedesco (n.1 alunno con insufficienza).
- Verifiche finali obbligatorie in tutte le materie in cui gli allievi abbiano riportato valutazione insufficiente nel I quadrimestre.
- Comunicazione alle famiglie dei risultati delle prove di recupero (fine febbraio).

<i>Materie</i>	<i>Corsi di recupero</i>		<i>Studio assistito</i>		<i>Studio autonomo</i>	
	n. alunni che hanno frequentato	n. alunni che hanno superato	n. alunni che hanno frequentato	n. alunni che hanno superato	n. alunni che hanno sostenuto	n. alunni che hanno superato
Italiano			5	4		
Storia			3	3		
Matematica					8	8
Alimenti e alimentazione			6	0		
Inglese					6	4
Economia e gestione delle aziende ristorative	8	3				
Tedesco					1	0
Legislazione	6	1				

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Terza prova

Il Consiglio di Classe ha individuato le discipline della simulazione della terza prova dell'Esame di Stato tenendo conto del curriculum di studi e degli obiettivi generali ed educativi definiti nella propria programmazione didattica.

I principi adottati per la scelta delle materie sono i seguenti:

1. escludere le materie oggetto della prima e della seconda prova scritta
2. inserire le materie oggetto del corso di studio i cui docenti partecipano allo svolgimento degli esami di stato
3. inserire la lingua straniera come richiede la normativa

La tipologia ritenuta più idonea alla rilevazione delle conoscenze, competenze e capacità è stata individuata nella tipologia mista (B+C) con somministrazione di n. 5 domande a scelta multipla e n. 2 domande a risposta aperta (massimo 10 righe) per ogni disciplina. Due sono state le simulazioni svolte:

- 19 dicembre 2007

Discipline interessate: Storia, Legislazione, Tedesco, Inglese, Alimenti e alimentazione

Durata della prova: 150 minuti

(in allegato i testi delle prove somministrate)

- 14 aprile 2008

Discipline interessate: Inglese, Legislazione, Matematica, Alimenti e alimentazione

Durata della prova: 150 minuti

(in allegato i testi delle prove somministrate)

Seconda prova

Fin dal primo quadrimestre sono state somministrate, sia come esercitazione a casa che come compiti in classe, prove tratte dai temi ministeriali delle precedenti sessioni d'esame

Prima prova

17 aprile 2008; 14 maggio

Per l'esercitazione sono stati utilizzati dossier simili a quelli forniti dal Ministero nelle precedenti sessioni d'esame.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Esame di Stato 2007/2008

PRIMA PROVA SCRITTA – ITALIANO
Griglia di valutazione

CANDIDATO.....

Scheda di valutazione della prova scritta d'italiano

CRITERI	15-14	13-12	11-10	9-6	5-3	1-2
Aderenza alla traccia	Completa	Soddisfacente	Sostanziale	Solo parziale	Non aderente	Nulla
Esplicitazione tesi	Articolata ed evidente	Chiara e ordinata	Abbastanza riconoscibile	Appena accennata e confusa	Non individuabile	Nulla
Esplicitazione dell'argomento	Articolata; coerente, approfondita	Ampia e pertinente	Ordinata, essenziale	Disordinata, poco approfondita	Disorganica, confusa e incoerente	Nulla
Struttura del discorso	Testo coerente, coeso, personale	Organico e fluido	Ordinato, corretto, con imprecisioni	Con errori e/o incoerenze	Molto disordinato, incoerente, scorretto	Nulla
Correttezza formale	Forma corretta, appropriata, personale	Nel complesso corretta	Chiara, con qualche imprecisione	Con errori frequenti	Confusa e scorretta	Nulla

Punti...../15

Cortina d'Ampezzo.....

La docente

Esame di Stato 2007/2008

SECONDA PROVA SCRITTA – ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE

Griglia di valutazione

CANDIDATO.....

Primo caso: la prova è solo di tipo relazionale

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	LIVELLI E RELATIVI PUNTEGGI	
Conoscenza dei contenuti	8	Gravemente insufficiente	3
		Insufficiente	4
		Sufficiente	5,3
		Discreto	6
		Buono	7
		Ottimo	8
Correttezza formale e proprietà di linguaggio	5	Gravemente insufficiente	2
		Insufficiente	3
		Sufficiente	3,4
		Discreto	4
		Buono/Ottimo	5
Capacità di elaborazione	2	Gravemente insufficiente	0,8
		Insufficiente	1
		Sufficiente	1,3
		Discreto	1,6
		Buono/Ottimo	2

Secondo caso: la prova comprende una parte relazionale e la soluzione di un caso aziendale

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	LIVELLI E RELATIVI PUNTEGGI	
Soluzione del caso aziendale	6	Gravi errori nell'impostazione	0
		Soluzione solo parziale	1-3
		Soluzione semplice, ma corretta	4
		Soluzione articolata e approfondita	5-6
Conoscenza dei contenuti	4	Gravemente insufficiente	1,6
		Insufficiente	2
		Sufficiente	2,7
		Discreto	3
		Buono	3,5
		Ottimo	4
Correttezza formale e proprietà di linguaggio	3	Gravemente insufficiente	1,2
		Insufficiente	1,6
		Sufficiente	2
		Discreto	2,5
		Buono/Ottimo	3
Capacità di elaborazione	2	Gravemente insufficiente	0,8
		Insufficiente	1
		Sufficiente	1,3
		Discreto	1,6
		Buono/Ottimo	2

Esame di Stato 2007/2008

TERZA PROVA SCRITTA
Griglia di valutazione

CANDIDATO.....

Per i quesiti a risposta aperta:

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	LIVELLI E RELATIVI PUNTEGGI in /15	DOMANDE		
			1	2	
Conoscenza dei contenuti	5	Gravemente insufficiente Insufficiente Sufficiente Buono Ottimo	1-2 3 4 4,5 5		
Correttezza formale e proprietà di linguaggio	5	Gravemente insufficiente Insufficiente Sufficiente Buono Ottimo	1 2 3 4 5		
Capacità di elaborazione	5	Gravemente insufficiente Insufficiente Sufficiente Buono Ottimo	1 2 3 4 5		
Punteggio prove			

Per i quesiti a risposta multipla:

RISPOSTE CORRETTE	PUNTEGGIO in /15
1	3
2	7
3 SUFFICIENZA	10
4	13
5	15
Punteggio prova

DOMANDA 1		
DOMANDA 2		
RISPOSTA MULT		
TOTALE	: 3	_____/15

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE CONDIVISI

Il livello di preparazione raggiunto dagli allievi è stato rilevato, nel corso dell'anno, attraverso i seguenti

STRUMENTI DI VERIFICA:

- lettura e analisi di testi
- feedback parziali
- verifiche orali
- discussioni guidate su argomenti noti
- prove strutturate o semistrutturate di conoscenza e comprensione
- produzione scritta di testi (espositivi e argomentativi)
- prove tecnico pratiche

La VALUTAZIONE ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- impegno
- partecipazione al dialogo educativo
- assiduità nella frequenza e continuità nello studio individuale
- conoscenze dei dati e delle informazioni di base
- abilità espressive
- capacità logiche, critiche, di confronto e di rielaborazione personale
- miglioramenti conseguiti rispetto al livello di partenza

CRITERI DI MISURAZIONE DEL PROFITTO

VOTO .../10	OBIETTIVI	GIUDIZIO SINTETICO
1-3	non conseguiti	gravemente insufficiente
4-5	conseguiti in forma minima o solo parzialmente	insufficiente
6	conseguiti in forma sufficiente	sufficiente
7	in buona parte conseguiti	discreto
8	completamente conseguiti	buono
9-10	conseguiti con apporti personali e brillantemente	ottimo

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Il Consiglio di classe, con riferimento alla normativa vigente, ha deliberato che le attività, debitamente certificate, che possono costituire elementi di valutazione del credito formativo sono:

- esperienze di rilievo coerenti in termini di competenze con il corso di studi
- attività culturali di particolare rilevanza
- attività artistiche
- attività sportive agonistiche di certo livello
- attività di volontariato coerenti con il corso di studi

PARTE TERZA

RELAZIONI E PROGRAMMI FINALI

Relazione finale del docente

Materia: Italiano-Storia
 Docente: Flavia Castro
 Classe e indirizzo: V

anno scolastico: 2007-2008

Presentazione della classe

La classe è composta attualmente da 4 studentesse e 7 studenti per un totale di undici allievi. Un'alunna, iscrittasi quest'anno e proveniente da un altro istituto scolastico, si è ritirata alla fine del primo quadrimestre. Per una corretta valutazione della classe sono stati presi in esame i livelli di partenza, gli obiettivi effettivamente raggiunti, lo scarto tra le mete finali prefissate e l'effettivo punto di arrivo degli allievi.

Nel complesso la classe, nel biennio superiore, non si è dimostrata nè brillante nè motivata. L'applicazione allo studio, sia nelle ore curricolari che a casa, è risultata saltuaria e le numerose assenze hanno contribuito a una limitata evoluzione del processo cognitivo. Gli studenti non hanno acquisito maggiori responsabilità e impegno neppure con l'approssimarsi degli esami di Stato, raggiungendo, quindi, soltanto gli obiettivi minimi.

La classe può essere divisa in tre fasce di livello tenendo conto degli obiettivi personali raggiunti, delle potenzialità e delle risposte positive date alle proposte didattiche della docente.

Livello 1. — Quattro alunni hanno dimostrato interesse, un certo impegno, capacità di analisi e sintesi, nonché padronanza della lingua scritta; sono talvolta carenti in ambito ortografico e sintattico.

Livello 2. — Quattro alunni hanno dimostrato impegno superficiale, scarso interesse per le discipline letterarie. Raggiungono livelli appena sufficienti nella produzione scritta.

Livello 3. — Per tre alunni la partecipazione, l'interesse e l'attenzione sono stati e sono tuttora scarsi; il loro impegno, il livello delle conoscenze disciplinari si sono dimostrati inadeguati. La produzione scritta ha evidenziato carenze nelle competenze di base della sintassi e della grammatica.

Obiettivi disciplinari raggiunti (italiano)

Conoscenze

- Conoscere la poetica di un autore
- Conoscere la biografia e il percorso letterario di un autore
- Conoscere passi di opere tratti dall'antologia
- Conoscere i caratteri fondamentali dei vari generi letterari
- Conoscere le principali correnti letterarie

Competenze

- Saper collocare nel tempo e nello spazio le correnti letterarie esaminate
- Saper riconoscere le principali caratteristiche stilistiche e linguistiche di un testo narrativo, poetico o teatrale
- Saper individuare le tematiche fondamentali di un testo letterario
- Saper produrre oralmente e per iscritto testi di sintesi coerenti e coesi
- Saper analizzare un testo poetico e in prosa (Tipologia A dell'esame di Stato)
- Saper produrre i testi delle Tipologie B, C, D previste dall'esame di Stato.

Capacità (COLLEGAMENTI E INTERAZIONI)

- Saper contestualizzare un testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria, alla poetica dell'autore.
- Saper rilevare affinità e differenze fra testi diversi dello stesso autore.
- Saper operare confronti tra correnti e testi di autori diversi.
- Saper individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati.
- Saper rielaborare i contenuti di un testo in modo personale.

Modulo	U.D.	Argomenti
1. Le epoche: l'età del Positivismo	1. Il contesto storico, la società, il pensiero	— L'affermazione dell'industria e della borghesia — La seconda rivoluzione industriale — Nascita della teoria dell'evoluzione — Linee generali della cultura italiana
2. I generi: la narrativa del secondo Ottocento	1. Naturalismo francese 2. Il Verismo italiano	Emil Zola: <i>L'assomoir</i> (trama e lettura del brano "Casa Lorilleux") La particolarità del contesto italiano Il superamento del Romanticismo
3. l'Autore: G. Verga	1. Biografia 2. Le opere	— Le novelle: <i>Storia di una capinera; Eva; Nedda; L'amante di Gramigna; La roba</i> — I romanzi: passi tratti da <i>I Malavoglia</i> e da <i>Mastro don Gesualdo</i>
4. Il Decadentismo	1. Il contesto storico 2. Le linee generali della cultura italiana	— Gli albori dell'Imperialismo — Colonialismo e razzismo — La situazione politica in Europa e in Italia — Gabriele D'Annunzio: biografia e poetica (<i>I pastori</i>)
5. Autore: G. Pascoli	1. Vita e opere	Da <i>Myricae</i> : "Temporale"; "Il lampo"; "Lavandare"; "Novembre"
6. Dalla 2 ^o rivoluzione industriale al 1 ^o dopoguerra	1. Il contesto storico 2. Linee generali della cultura europea e italiana	— Il trionfo dell'Imperialismo — La grande guerra — L'ascesa del fascismo — I movimenti letterari e le poetiche
7. Autore: L. Pirandello	1. Biografia e opere	— Il pensiero, il sentimento del contrario, la maschera e la frantumazione dell'io — I romanzi: <i>Il fu Mattia Pascal</i> (la trama, lo stile, le tecniche narrative) — Le novelle: <i>Il treno ha fischiato</i> — Il teatro: le fasi della produzione teatrale, la trama di <i>Così è se vi pare</i> ; registrazione teatrale di <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>
8. L'età dei totalitarismi e la guerra	Dalla crisi del '29 al secondo dopoguerra	— Le linee generali della cultura europea — Le linee generali della cultura italiana
9. I generi	Il Neorealismo italiano	— Scoperta della letteratura americana attraverso le traduzioni di Vittorini e Pavese F. Scott Fitzgerald: da <i>Belli e dannati</i> "Anthony Patch" — La poesia in Italia: linea novecentista e linea antinovecentista — Il neorealismo tra narrativa, cronaca, e memorialistica E. Vittorini, da <i>Uomini e no</i> , "Passati per le armi" C. Pavese, <i>La casa in collina</i> , "Una meditazione sulla guerra" P. Levi, <i>Se questo è un uomo</i> , "Nell'inferno di Auschwitz"
9. Autore	Eugenio Montale: biografia e opere	<i>Merigiare pallido e assorto; La casa dei doganieri; Ho sceso dandoti il braccio....</i>
10. Opere	U. Saba G. Ungaretti	Saba: dal <i>Canzoniere Trieste</i> Ungaretti: da "Allegria": <i>I fiumi</i>

Abilità linguistiche

U.D. 1 - Recupero grammaticale e sintattico

U.D. 2 - Percorso di scrittura: analisi del testo; saggio breve o articolo di giornale; tema argomentativo

U.D. 3 - Analisi e commento di articoli tratti da quotidiani o riviste

Firma dei rappresentanti di classe

.....

Il docente

Metodologie

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Lezione multimediale
- Attività di recupero

Materiali didattici

- Libro di testo
- Dispense fornite dall'insegnante
- Articoli tratti da quotidiani e riviste
- CD e audiovisivi

Verifiche

- Prove scritte (temi, riassunti)
- Test semistrutturati a scelta multipla
- Verifiche orali

Valutazione

Per le prove scritte:

- Pertinenza alla traccia
- Conoscenza contenuti
- Coerenza argomentativa
- Correttezza ortografica e morfosintattica

Per le verifiche orali:

- Padronanza della lingua
- Capacità di utilizzare le conoscenze
- Capacità di discutere gli argomenti

Obiettivi disciplinari raggiunti (storia)

Conoscenze

- Acquisire i dati essenziali degli eventi storici più significativi, sapendoli collocare nella dimensione temporale e spaziale.
- Riconoscere i diversi aspetti politici, economici, sociali e culturali di un evento storico.
- Individuare la correlazione tra le cause che hanno originato gli eventi e gli effetti che ne sono conseguiti.
- Confrontare situazioni e fenomeni storici diversi, rilevandone analogie e differenze.

Competenze

- Comprendere i termini specifici del linguaggio storico
- Lavorare con le date
- Orientarsi nello spazio
- Collegare le informazioni
- Lavorare con le immagini
- Analizzare i documenti
- Confrontare passato e presente

Capacità

- Saper "leggere" una pagina storica selezionando i dati essenziali
- Saper usare termini e concetti propri del linguaggio storico
- Saper consultare grafici, tabelle, carte storiche
- Saper analizzare e ricavare informazioni da un documento e da una fonte iconografica.

Modulo	U.D.	Argomenti
1. - 1776-1815	U.D. 4	1. La rivoluzione americana 2. La rivoluzione francese 3. Napoleone e l'Europa 4. La rivoluzione industriale
2. Industria e nazioni nell'Otto-cento	U.D. 5	1. L'economia e l'industria in Europa 2. La restaurazione 3. L'Europa delle grandi potenze 4. L'unificazione italiana 5. Dall'Europa al mondo
3. Tra Ottocento e Novecento	U.D. 5	1. La seconda rivoluzione industriale 2. L'imperialismo 3. L'Italia liberale 4. La 1* Guerra mondiale 5. La rivoluzione russa
4. Le dittature tra le due guerre mondiali	U.D. 3	1. Il nazismo in Germania 2. Lo stalinismo in U.R.S.S 3. Il fascismo in Italia
5. La 2° Guerra mondiale	U.D. 4	1. Lo scoppio del conflitto 2. L'Olocausto 3. Lotta di liberazione in Italia 4. Lo scenario del dopoguerra
6. L'Italia repubblicana	U.D. 3	1. La Costituzione italiana 2. Guerra fredda e distensione (1950-1970) 3. L'Italia del boom economico

I rappresentanti di classe

La docente

.....

.....

Metodologie

- Lezione frontale
- Analisi materiali
- Lezioni interattive

Materiali didattici

- Libro di testo
- DVD e cassette audiovisive
- Ricerche su Internet
- Articoli tratti da quotidiani e riviste

Verifiche

- Domande chiave
- Test semistrutturati
- Verifiche orali

Valutazione

Per le prove scritte:

- Conoscenza contenuti
- Coerenza argomentativa
- Correttezza ortografica e morfosintattica
- Uso specifico del linguaggio storico

Per le verifiche orali:

- Padronanza della lingua
- Capacità di utilizzare le conoscenze
- Capacità di discutere gli argomenti

Polo Valboite
Ipssar di Cortina d'Ampezzo
Anno Scolastico 2007/2008

Materia: Inglese

RELAZIONE FINALE

La classe

La classe risulta composta da 11 allievi (7 ragazzi + 4 ragazze), caratterialmente abbastanza diversi tra loro e non affiatati. Per quanto riguarda il rendimento scolastico nella lingua inglese si può suddividerla in due gruppi: un gruppo quasi tutto al femminile, abbastanza costante nello studio sia in classe che a casa; l'altro gruppo esclusivamente maschile, completamente disinteressato alla materia, nonostante alcuni di loro si fossero recati in Inghilterra a lavorare la scorsa estate. A partire dal secondo quadrimestre qualche ragazzo ha deciso di impegnarsi un po' di più in classe e ha riportato risultati positivi. Resta comunque una classe rumorosa, poco incline allo studio ed al dialogo. Il clima che si è instaurato dall'inizio dell'anno non è cambiato. Anzi come avevo prospettato la classe nella mia presentazione di ottobre, tale è rimasta. Mai avrei creduto di dover sopportare anche insolenze da parte di più di un allievo. Molti dei ragazzi sono immaturi, infantili, non collaborativi. Nel complesso è possibile individuare tre fasce: una prima fascia che ha riportato risultati buoni, una seconda sufficienti, una terza gravemente insufficienti.

Finalità

Sono stati potenziati i seguenti aspetti:

1. la competenza comunicativa per consentire un'adeguata interazione in contesti diversificati ed una scelta di comportamenti espressivi sostenuta da un più ricco patrimonio linguistico;
2. la comprensione interculturale, non solo nelle sue manifestazioni quotidiane, ma estesa a espressioni più complesse della civiltà straniera e agli aspetti più significativi della sua cultura;
3. la consapevolezza della matrice comune che lingue e culture appartenenti allo stesso ceppo conservano attraverso il tempo pur nelle diversità della loro evoluzione;
4. l'educazione linguistica che coinvolga la lingua italiana e, ove esistano, altre lingue straniere moderne o classiche, sia in un rapporto comparativo sistematico, sia nei processi di fondo che stanno alla base dell'uso e dello studio di ogni sistema linguistico;
5. la consapevolezza dei propri processi di apprendimento che permetta la progressiva acquisizione di autonomia nella scelta e nell'organizzazione delle proprie attività di studio.

Obiettivi di apprendimento:

Lo studente ha dimostrato di essere in grado di:

1. comprendere un varietà di messaggi orali, in contesti diversificati, trasmessi attraverso vari canali;
2. stabilire rapporti interpersonali, sostenendo una conversazione funzionale al contesto e alla situazione di comunicazione;
3. produrre testi orali di tipo descrittivo, espositivo e argomentativo con chiarezza logica e precisione lessicale;
4. comprendere in maniera globale testi scritti relativi a tematiche culturali dei vari ambiti di studio;
5. comprendere in modo analitico testi scritti specifici dell'indirizzo;
6. produrre testi scritti diversificati per temi, finalità e ambiti culturali;
7. sistematizzare strutture e meccanismi linguistici a vari livelli: pragmatico, testuale, semantico-lessicale, morfo-sintattico;

8. riflettere sulla comunicazione quotidiana a diversi livelli, identificando l'apporto degli elementi paralinguistici ed extralinguistici;
9. confrontare i sistemi linguistici e culturali diversi cogliendone sia gli elementi comuni sia le identità specifiche;
10. attivare modalità di apprendimento autonomo sia nella scelta dei materiali e di strumenti di studio, sia nell'individuazione di strategia idonee a raggiungere gli obiettivi prefissati.

Contenuti disciplinari

Le lezioni sono state svolte in maniera frontale o anche facendo gruppi di lavoro, che però spesso sconfinavano nel caos, in quanto ognuno parlava dei fatti propri. Ogni tanto riprovavo nel tentativo, che spesso ricadeva nel vano.

Mezzi e strumenti

Oltre al testo in adozione, sono stati utilizzate anche videocassette in lingua originale, registrate personalmente dalla BBC skysatellite e che vedeva protagonista lo chef Mark Stein, il Vissani inglese della situazione, ma molto piú brillante e meno ignorante. Le letture proposte dal testo, se corredate dal CD, venivano sistematicamente fatte ascoltare.

Modalità di verifica e di valutazione

Le verifiche sono state di tipo formativo e sommativo.

La *verifica formativa* ha avuto un valore e scopo nel processo di insegnamento/apprendimento. Questa verifica non è servita per valutare e classificare gli alunni, ma come rilevazione della situazione educativa/cognitiva ed è avvenuta attraverso l'osservazione diretta e la registrazione di comportamenti: il controllo di quaderni, il controllo delle esercitazioni assegnate, brevi discussioni ed interrogazioni e cosı́ via.

La *verifica sommativa* è servita per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e per classificare gli alunni. Tale verifica è stata concordata con gli allievi, esplicitata con obiettivi chiari, funzionale alle abilità e agli obiettivi programmati.

La valutazione ha avuto una finalità formativa e ha utilizzato oltre che prove sommative e test di carattere oggettivo, anche simulazioni di 3a prova ed elementi che riguardano l'area socio-affettiva quali l'impegno, la partecipazione, il comportamento, la progressione rispetto ai livelli di partenza.

Polo Valboite
 Ipsar di Cortina d'Ampezzo
 Anno Scolastico 2007/2008

Programma di lingua inglese

V ANNO

Testo adottato: King – Ripanti , *The world of catering*, Calderini ed.

Theme 3 Buffets and Banquets

Unit 1- You cannot improvise p. 106

Managing a function

Marketing considerations: the importance of advertising, pricing

Function planning: the staff, the function catering staff, function staff organization, drinks at function

Buffets and Banquets: buffets, a question of time, energy and money

Weddings in Britain

Welcome to the Royal Hotel: British and Italian wedding menus

The Buffet- the cold buffet: recent innovation

Banqueting manager's check list

Skills and abilities:

- understanding: function management, marketing considerations/potentialities, the importance of advertising, function planning, choosing the right function, wedding functions
- buffet organization

Unit 2 Correspondence p. 131

Letter types: Circular letter for promoting a catering company

Bruntsfield Hotel in Edinburgh: brochure with its facilities, meeting packages and menus

Skills and abilities:

- Written business correspondence
- Analysing and writing: circular letter

Unit 3 the Secret for success! p. 139

The Event is a business: Relais el Toulà Catering, Guidi Caterig, Rosa Salva Catering

Banqueting at its Highest: Banqueting House, Whitehall

Skills and abilities:

- Getting to know the banqueting world
- creating an event
- looking at a buffet chain

Theme 4 Healthy Eating

Unit 1- Nutrition, a matter of informationp. 148

Nutrition and Nutrients: the human body needs energy, what is a food calorie?, some information about nutrients (carbohydrates, fats, proteins, mineral, vitamins)

The Food Pyramid: basic food groups, nutritionists recommend, yesterday's advice, today's advice

the Five Basic Food Groups

Working out a well balanced menu (breakfast, lunch, snacks, dinner)

Nutritional Needs

Vitamins

Fibres

The Cooking Methods

Skills and abilities:

- Getting to know about nutrition
- giving information about nutritional values
- correcting mistakes in bad eating habits
- Getting to know the five basic food groups
- Getting to know the basic cooking methods

Unit 2 – Diets & diets p. 169

Kids' diet: for a varied and balanced diet, the children's diet

“Kids can't be forced to eat healthy food” say caterers

Hands up for cereals

the Teenagers' Diet

The Elderly Diet

Skills and abilities:

- Getting to know the different types of diets

Unit 3 – Special Diets p. 190

The Mediterranean Diet, the Vegetarian Diet, The Sportive Diet

Skills and abilities:

- Menus for special diets
- Knowing bad eating habits

Geographical hints: getting to know the UK – A Look at the Peak District p. 144

Firma docente

Firma rappresentanti di classe V

Cortina d'Ampezzo, 15 maggio 2008

**“IPSSAR” del POLO VAL BOITE
di
Cortina d’Ampezzo**

ALIMENTAZIONE:relazione finale

Classe V

Anno Scolastico 2007/08

Classe poco numerosa ma caratterizzata dalla presenza di situazioni didattiche differenziate: disattenzione, superficialità e limitata partecipazione in alcuni alunni con conseguente non pieno raggiungimento degli obiettivi minimi; serietà e buona disponibilità al dialogo educativo in altri che senza approfondire gli argomenti, sanno discutere le varie problematiche in modo sufficiente; solo alcuni hanno dimostrato grande impegno e buona disponibilità alla rielaborazione ed alla collaborazione raggiungendo un buon livello di preparazione. Nella classe è inserita anche una studentessa lavoratrice che ha frequentato le lezioni con una certa assiduità. Nella scolaresca in generale c’è da rilevare che nella maggior parte dei casi le difficoltà incontrate sono dovute allo scarso e/o superficiale studio domestico o a lacune riguardanti i contenuti degli anni precedenti anche di altre discipline dell’area professionalizzante. Il comportamento per la maggior parte di essi durante il corso dell’anno è stato abbastanza corretto e regolare, a parte la necessità di richiami per le assenze di rilievo di alcuni alunni (a volte per partecipare ad attività sportive).

In generale sono stati raggiunti i seguenti obiettivi minimi:

- conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti
- conoscenza delle tossinfezioni alimentari pi˘ comuni e le modalità di trasmissione
- acquisizione di comportamenti corretti in campo igienico
- acquisizione dei principi delle tecniche conservative
- saper realizzare una dieta equilibrata dal punto di vista generico
- conoscenza delle tipologie dietetiche pi˘ comuni.

Gli alunni che affrontano con superficialità le tematiche trattate spesso incontrano difficoltà ad utilizzare operativamente le conoscenze pregresse e anche in nuovi contesti specifici.

A causa del lavoro domestico quasi inesistente spesso è stato necessario ed utile compilare mappe concettuali del libro di testo con relativi esercizi in classe.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi è stata realizzata con varie tipologie di prove:

test con domande a risposta multipla, a completamento, a corrispondenza: sono state proposte pure domande a risposta aperta con limite di spazio e relazioni su tematiche proposte dall’insegnante. Sono state infine utilizzate verifiche orali.

PROGRAMMA		
Disciplina: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE Docente: d'ANGELO LUIGIA Classe V _____ anno scolastico 2007/2008		
CONTENUTI E TEMPI		
Nr.	Contenuti	Tempi (n. ore)
1	u.d.n.1 Le principali modalità di cottura u.d.n.2 Le modificazioni biochimiche dei principi nutritivi.	Settembre
2	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI u.d.n.1 metodi fisici di conservazione u.d.n.2 metodi chimici di conservazione u.d.n.3 metodi biologici di conservazione	Ottobre
3	IGIENE DEGLI ALIMENTI u.d.n.1 contaminazioni degli alimenti u.d.n.2 tossinfezioni alimentari u.d.n.3 prevenzione igienico-sanitaria HACCP u.d.n.4 qualità degli alimenti	Novembre Dicembre Gennaio
4	ADDITIVI ALIMENTARI u.d.n.1 le etichette alimentari u.d.n.2 additivi alimentari	Febbraio/Marzo
5	DIETETICA u.d.n.1 dieta equilibrata secondo i L.A.R.N. u.d.n.2 linee guida e piramide degli alimenti u.d.n.3. elementi di dietoterapia in relazione alle linee guida (obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete) u.d.n.4 le intolleranze alimentari: la celiachia u.d.n.5 tipologie dietetiche: la dieta mediterranea e la dieta vegetariana. u.d.n.6 diete specifiche:dieta in gravidanza; dieta durante l'allattamento; dieta dello sportivo.	Marzo Aprile Maggio

Conoscenze (*sapere*)

Una parte della classe anche se interessata alla materia, a causa di un mancato approfondimento delle tematiche trattate, ha raggiunto una conoscenza sufficiente dei contenuti. Per alcuni invece la superficialità e limitata partecipazione associate allo studio domestico quasi assente non ha permesso di conseguire una preparazione sufficiente. Peraltro un esiguo numero di alunni grazie ad un serio impegno e buona disponibilità alla rielaborazione ed alla collaborazione è riuscito a raggiungere un buon livello di preparazione completa ed approfondita.

Competenze (*saper fare*)

Alcuni alunni sono in grado di applicare operativamente le conoscenze acquisite a specifici contesti. Ciò è dovuto sia al grande interesse per le problematiche trattate ma anche al loro lavoro continuo e responsabile. La restante parte della classe ha difficoltà ad utilizzare le conoscenze pregresse per calarle in un contesto nuovo, ciò nella maggior parte dei casi è dovuto ad un lavoro superficiale ed anche a lacune riguardanti i contenuti degli anni precedenti.

Capacità (*collegamenti e interazioni*)

Generalmente, anche se non sempre, e magari sotto la guida dell'insegnante, una buona parte della classe riesce a fare collegamenti con altre discipline del loro corso di studi o con conoscenze già acquisite negli anni scorsi. Tali alunni riescono ad utilizzare, oltre al libro di testo, altre fonti d'informazione e di conoscenze.

Metodi didattici (*lezione frontale, gruppi di lavoro, ricerche, attività di sostegno, attività di approfondimento*)

I contenuti della disciplina sono stati spesso presentati attraverso lezioni frontali partecipate ed approfonditi prendendo in considerazione materiali vari (articoli di quotidiani, riviste specializzate, libri oppure materiali multimediale attinto da Internet). Sono stati utilizzati materiali audiovisivi sui quali gli alunni hanno discusso e relazionato. Sono stati effettuati lavori di gruppo su tematiche concordate con il docente.

Mezzi e strumenti (*libri di testo, dispense, sussidi audiovisivi e informatici, laboratori, attrezzature*)

» stato utilizzato, come libro di testo, "Scienza dell'alimentazione" di S. Rodato e Gola; i contenuti sono stati integrati con numerosi articoli di giornale, alcune videocassette, collegamenti in rete.

Verifiche (*modalità: prove strutturate, semistrutturate, relazione, esercitazione, simulazione, interrogazioni frontali; tipologie delle prove: prove scritte, grafiche, pratiche, orali; tempi assegnati; frequenza: numero di verifiche quadrimestrali*)

La verifica del raggiungimento degli obiettivi è stata realizzata attraverso varie tipologie di prove: test con domande a risposta multipla, a completamento, a corrispondenza: sono state proposte pure domande a risposta aperta con limite di spazio e relazioni su tematiche proposte dall'insegnante. Sono state infine utilizzate verifiche orali.

Cortina D'Ampezzo , 18 Aprile 2008

Firma del Docente

I Rappresentanti di classe

RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V IPSSAR

MATEMATICA

La classe ha lavorato in maniera superficiale e senza costanza salvo rare eccezioni, il comportamento degli alunni si è dimostrato spesso polemico e negativo, creando così un clima che non ha favorito un buon apprendimento del programma svolto.

Durante l'anno ho provato a dar spazio alla teoria degli argomenti trattati senza ottenere risultati soddisfacenti per l'approccio negativo degli studenti e per lo scarso impegno.

Le difficoltà manifestate da quasi tutti i ragazzi sono state:

1. le carenze di base, che hanno creato difficoltà ad utilizzare le conoscenze pregresse per calarle in un contesto nuovo e a saltare da un argomento all'altro senza seguire uno schema prefissato;
2. la poca propensione ad affrontare seriamente gli impegni per poter superare le difficoltà incontrate.

I ragazzi hanno acquisito una minima capacità di ragionamento sul calcolo degli studi di funzione di funzioni polinomiali, razionali fratte ed irrazionali (funzioni elementari); sanno studiare dominio, segno, intersezione con gli assi cartesiani di una funzione reale, calcolare i limiti, determinare asintoti orizzontali, verticali e obliqui, calcolare le derivate, studiare crescita e decrescenza di una funzione e rappresentare i grafici di funzioni elementari.

Nel corso dell'anno sono state fatte esercitazioni scritte e orali e alcune simulazioni d'esame con cinque domande a risposta multipla e due domande aperte.

Cortina d'Ampezzo 19.04.2008

Prof.ssa Concolato Paola

PROGRAMMA	
<p>Disciplina: MATEMATICA</p> <p>Docente: CONCOLATO PAOLA</p> <p>Classe: V IPSSAR _____ anno scolastico 2007/2008</p>	
CONTENUTI	
1	<p><i>FUNZIONI REALI (funzioni polinomiali, razionali fratte, irrazionali)</i></p> <p><i>Grafici di funzioni, cosa sono e come si leggono</i></p> <p><i>Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione</i></p> <p><i>Studio di positività e negatività di una funzione reale</i></p> <p><i>Intersezione di una funzione reale con gli assi cartesiani</i></p>
2	<p>LIMITI</p> <p><i>Limiti di una funzione reale in un punto</i></p> <p><i>Limiti di forme indeterminate</i></p> <p><i>Asintoti orizzontali, verticali e obliqui</i></p>
3	<p>DERIVATE</p> <p><i>Derivata prima e seconda e il loro uso nello studio di funzione</i></p> <p><i>Calcolo dei massimi e minimi</i></p> <p><i>Studio della crescita e decrescenza di una funzione</i></p>
4	<p>GRAFICI DI FUNZIONI</p> <p><i>Funzioni polinomiali</i></p> <p><i>Funzioni razionali fratte</i></p> <p><i>Funzioni irrazionali</i></p> <p><i>Cenni sulle funzioni logaritmiche ed esponenziali</i></p>

Cortina d'Ampezzo, 19.04.2008

Proff.ssa Concolato Paola

RELAZIONE FINALE della Classe V

Materie: Economia e gestione delle aziende ristorative - Legislazione
Prof.ssa Dal Ben Bruna

Profilo della classe.

La classe, benchè composta con soli 11 elementi, non è mai riuscita a superare la sue consolidate difficoltà, che l'hanno caratterizzata anche nei precedenti anni, riguardanti l'incapacità di saper condividere i problemi scolastici, di porsi degli obiettivi che vadano al di là del semplice risultato dell'interrogazione, di instaurare all'interno della classe il senso di solidarietà e di responsabilità individuale e di gruppo. Per buona parte dell'anno scolastico quindi il clima è stato piuttosto teso, dove si percepiva una sottile competizione che molto spesso sfociava in rivalità e che sovente ha disturbato un costruttivo dialogo educativo. Solo nell'ultimo periodo l'atteggiamento individuale è parzialmente migliorato e la maggior parte degli alunni sembra aver colto l'importanza di appartenere ad un gruppo-classe. Al di là dei rapporti interpersonali fra gli studenti, il comportamento nei confronti dell'insegnante è sempre stato improntato al massimo rispetto, la classe quindi non ha evidenziato problemi disciplinari, ma in essa è finora mancata la maturità nel considerare il rapporto alunno-insegnante come rapporto di fiducia reciproca.

Obiettivi conseguiti.

Il percorso educativo è stato favorito dall'insegnamento unificato delle due materie Legislazione turistica e Economia e gestione delle imprese ristorative, cosicchè l'insegnante ha potuto fornire agli allievi una visione diversa degli stessi argomenti, abituando la classe all'analisi congiunta dei diversi aspetti delle tematiche trattate. Le lezioni sono state svolte cercando principalmente la partecipazione di tutti gli allievi, anche dei piú distratti, favorendo l'apprendimento per problemi e affrontando le tematiche, anche quelle di piú difficile comprensione, con diverse e semplici esemplificazioni e casi concreti legati alla realtà aziendale e locale. La valutazione finale ha tenuto conto del processo di apprendimento, della partecipazione al lavoro, dell'impegno e della frequenza, nonchè del metodo di studio. In entrambe le materie, gli obiettivi minimi individuati nella programmazione ad inizio anno scolastico non sono stati raggiunti da tutti gli alunni e per la maggior parte solo ad un livello di stretta sufficienza; permangono notevoli difficoltà di rielaborazione e di applicazione dei concetti per quegli allievi che non hanno saputo accompagnare il lavoro svolto in classe ad una puntuale ed attenta attività casalinga. L'impegno non è sempre stato adeguato alle capacità individuali, manca per quasi tutti il passaggio da un apprendimento passivo ad una libera iniziativa che permetta di affrontare situazioni un po' piú complesse, giungendo, sulla base delle premesse date, a logiche e personali conclusioni.

F.to Dal Ben Bruna

ECONOMIA E GESTIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA
ANNO SCOLASTICO 2007/8
Prof.ssa Dal Ben Bruna

Testo in adozione: Batarra-Mainardi - "Imprese ristorative: economia e gestione"-
Tramontana Ed.

Sussidi didattici: Codice Civile, riviste specialistiche, il quotidiano in classe: Il sole 24 Ore.

PROGRAMMA CONSUNTIVO CLASSE V
Sezione: Tecnico dei servizi della ristorazione

n°	modulo	ore
1	La gestione economica delle imprese turistico-ristorative	20
2	La gestione amministrativa delle imprese turistico-ristorative	30
3	La gestione finanziaria delle imprese turistico-ristorative	20
4	La pianificazione e la programmazione aziendale	17
5	La gestione delle risorse umane	18
6	Marketing e tecniche di comunicazione aziendale	15

TOTALE 120(*)

(*) Quattro ore settimanali

MODULO N° 1

<i>UNITA' DIDATTICHE</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>STRATEGIE</i>	<i>VERIFICHE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Il reddito • Analisi dei costi e dei ricavi • La configurazione di costo e la determinazione del prezzo • Il BEP • Impresa ristorativa e rapporti con il sistema turistico 	Conoscere il concetto di reddito e saperlo calcolare Saper classificare i costi e i ricavi di competenza Calcolare il prezzo di vendita Calcolare il punto di equilibrio e analizzare la redditività aziendale Individuare le caratteristiche dei rapporti tra impresa ristor. e altre imprese.	Lezioni frontali e partecipate Analisi e studio di semplici casi aziendali	Esposizione orale Verifica formativa di fine modulo: elaborazione scritta

MODULO N° 2

<i>UNITA' DIDATTICHE</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>STRATEGIE</i>	<i>VERIFICHE</i>
<ul style="list-style-type: none"> •Le rilevazioni contabili •Il bilancio d'esercizio 	Conoscere obiettivi e strumenti delle contabilità elementare, sezionale e generale Conoscere la funzione svolta dal sistema	Lezioni frontali e partecipate Analisi di semplici casi aziendali.	Interventi orali Prove semistrutturate di fine U.D. Verifiche formative di fine modulo: elaborazioni scritte

	informativo di bilancio, la normativa civilistica di bilancio e le regole tecniche della sua valutazione Saper redigere e interpretare semplici bilanci		
--	--	--	--

MODULO N° 3

<i>UNITA' DIDATTICHE</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>STRATEGIE</i>	<i>VERIFICHE</i>
<ul style="list-style-type: none"> •Il fabbisogno finanziario e le fonti di finanziamento •Analisi di bilancio •Leasing e factoring 	<p>Conoscere le caratteristiche delle diverse forme di finanziamento e saperle collegare alla dimensione d'impresa e agli impieghi</p> <p>Saper indicare in casi pratici le motivazioni della scelta di finanziamento</p> <p>Calcolare i principali indici di bilancio</p> <p>Pianificare il finanziamento di un semplice progetto d'impresa</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Analisi finanziaria di casi aziendali</p>	<p>Interventi orali</p> <p>Prove semistrutturate di fine U.D.</p> <p>Verifica formativa di fine modulo: elaborazione scritta</p>

MODULO N° 4

<i>UNITA' DIDATTICHE</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>STRATEGIE</i>	<i>VERIFICHE</i>
<ul style="list-style-type: none"> •La pianificazione strategica •La programmazione aziendale •Il controllo budgetario 	<p>Conoscere il ruolo della programmazione e della pianificazione nel sistema informativo aziendale</p> <p>Saper applicare semplici tecniche di programmazione</p> <p>Conoscere fasi, metodologie e strumenti del controllo di gestione</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Analisi di semplici casi aziendali</p>	<p>Interventi orali</p> <p>Test a risposta chiusa</p> <p>Verifica formativa di fine modulo: elaborazione scritta</p>

MODULO N° 5

<i>UNITA' DIDATTICHE</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>STRATEGIE</i>	<i>VERIFICHE</i>
<ul style="list-style-type: none"> •Il fattore umano come strumento di strategia 	<p>Conoscere la tipologia contrattuale utilizzata</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Test a risposta aperta e</p>

aziendale •La politica e l'amministrazione del personale	nel mondo del lavoro Conoscere l'inquadramento del personale in relazione al CCNL Valutare la corretta predisposizione della retribuzione di un lavoratore dipendente		chiusa. Verifica formativa di fine modulo: elaborazione scritta
---	---	--	---

MODULO N° 6

<i>UNITA' DIDATTICHE</i>	<i>OBIETTIVI</i>	<i>STRATEGIE</i>	<i>VERIFICHE</i>
<ul style="list-style-type: none"> •Marketing e tecniche di comunicazione (*) •Il marketing plan (*) • •Il marketing mix (*) •Il ciclo di vita del prodotto(*) •Il marketing strategico (*) 	<p>Conoscere i principi fondamentali del marketing turistico, gli elementi del marketing mix, i principali strumenti e strategie di marketing.</p> <p>Saper individuare in quale fase di sviluppo si trova una determinata attività produttiva</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Simulazione d'impresa: redazione di un marketing plan</p>	<p>Interventi orali</p> <p>Test a risposta aperta e chiusa</p> <p>Verifica formativa di fine modulo: elaborazione scritta</p>

(*) gli argomenti contrassegnati vengono svolti dopo il 30 aprile

F.to i rappresentanti di classe

F.to L'insegnante

Cortina d'Ampezzo, 30 aprile 2008.

LEGISLAZIONE
ANNO SCOLASTICO 2007/8
Prof.ssa Dal Ben Bruna

Programma consuntivo Classe: Quinta Ipsar

Testo in adozione: G. Zagrebelsky, C. Trucco, P. Lorenzoni -“Legislazione per le aziende ristorative”- Ed. Le Monnier.

Sussidi didattici: Codice Civile, riviste specialistiche, il quotidiano in classe: Sole 24 Ore.

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI MINIMI	TEMPI	VERIFICHE
Le obbligazioni e il contratto	Obbligazione, prestazione, soggetti. Adempimento, inadempimento e mora. Cause di estinzione. Prescrizione. Fonti dell'obbligazione. Contratto. Elementi essenziali e accidentali. Effetti, invalidità e risoluzione.	Definire il concetto di obbligazione e di contratto. Individuare gli elementi costitutivi. Conoscere i criteri di classificazione dei contratti e gli effetti del contratto. Distinguere le cause di invalidità del contratto.	Ore 10	Orali Prove strutturate
I contratti dell'impresa ristorativa	Contratti tipici: compravendita, somministrazione, deposito, assicurazione. Contratti atipici: leasing, franchising, catering, banqueting.	Definire i concetti, i caratteri essenziali e gli effetti giuridici dei vari contratti. Analizzare i caratteri, le funzioni e le modalità operative dei contratti atipici utilizzati dall'impresa ristorativi.	Ore 12	Orali Prove strutturate
Il contratto di lavoro	Fonti del diritto del lavoro. La legge Biagi Rapporto di lavoro subordinato. La legislazione sociale. Il CCNL per i dipendenti del settore turismo.	Evidenziare i principi che sono alla base della tutela giuridica del lavoro. Analizzare la disciplina giuridica del rapporto di lavoro subordinato. Individuare la sfera di applicazione del CCNL del settore turismo.	Ore 18	Orali Prove strutturate
Le norme sulla sicurezza (*)	La normativa antinfortunistica. La sicurezze delle macchine. Il controllo.	Conoscere le principali disposizioni in materia	Ore 6	Orali Prove strutturate
Finanziamenti e agevolazioni tributarie (*)	Finanziamenti comunitari. Finanziamenti e agevolazioni nazionali e regionali	Individuare i principali settori di intervento dei finanziamenti e delle agevolazioni comunitarie e nazionali.	Ore 4	Orali
La legislazione igienico-sanitaria di base	Legislazione nazionale. Organi di vigilanza. Igiene degli alimenti, dei locali e del personale	Conoscere i principi fondamentali in merito all'igiene degli alimenti, dei locali e del personale.	Ore 10	Orali Prove strutturate

(*) l'argomento contrassegnato si prevede di svolgerlo dopo il 30 aprile

F.to i rappresentanti di classe

F.to Il docente

Cortina d'Ampezzo, 30 aprile 2008

Polo val Boite – IPSSAR – A.S. 2007/2008

Classe 5°

Insegnante ; Cristina Sattin

Disciplina ; educazione fisica

Oggetto : Programma svolto a.s.2007/2008 e relazione finale

ARGOMENTI SVOLTI

- CAMMINATA VELOCE : conoscenza della classe e potenziamento delle capacità condizionali.
- PALLACANESTRO: alcuni fondamentali con e senza palla, incontri 3 contro 3 sotto canestro.
- HOKEY in palestra: partite 5 contro 5.
- PREACROBATICA: lavoro di base.
- PATTINAGGIO SU GHIACCIO: hokey e fondamentali di pattinaggio artistico.
- CALCETTO: cenni sui fondamentali e incontri 5 contro 5.
- ACROSPORT: potenziamento delle capacità coordinative e rinforzo dell'integrazione della classe.
- PING PONG: mini tornei.
- FREESBY: fondamentali di lancio e prese, gioco ULTIMATE 5 contro 5 in palestra e all'aperto.

La classe nell'ultimo periodo si è dimostrata presente e collaborativa mantenendo un comportamento corretto ed abbastanza maturo nelle relazioni con gli insegnanti e i compagni (siamo in compresenza con la classe 2° scientifico).

Anche in viaggio di istruzione a Vienna,(assenti gli alunni Pigozzi, Gradilone e Viotto) hanno mantenuto un comportamento educato e maturo, adeguato alle varie situazioni.

Nelle attività svolte hanno sempre raggiunto gli obiettivi dimostrando buone capacità fisiche e discreto impegno.

Cortina d'Ampezzo 17-04-2008

l'insegnante, Cristina Sattin

Polo Scolastico della Valboite

Sede: Cortina d'Ampezzo

Classe 5[^]
I.P.S.S.A.R.

Anno Scolastico 2007-08

RELIGIONE: relazione finale.

La scolaresca, che ha avuto il sottoscritto come docente IR fin dal primo anno, ha partecipato (per gli studenti avvalentisi) con discreta volontà e applicazione alle proposte di lavoro, sia di contenuto specifico religioso o anche di cultura generale o di elaborazioni su scelte e comportamenti della persona nel suo vivere sociale. Tutti gli allievi si sono in genere attivati per sostenere il dialogo in classe, superando un po' alla volta alcuni antagonismi e frizioni latenti, esponendo applicazioni concrete alla vita quotidiana, riflessioni su diverse fonti d'informazione incontrate nel corso dell'anno (studio sulla magia, confronto sull'enciclica Spe salvi).

In questo stile operativo la valutazione raggiunge un discreto livello per tutti gli studenti. Anche gli studenti che durante il periodo scolastico hanno accumulato assenze di rilievo (talora per partecipare ad attività sportive), hanno ripreso in mano il cammino scolastico compilando appositi questionari di studio e di approfondimento con risultati positivi. Durante il corso del lavoro didattico non è mai emersa la necessità di richiami o altri provvedimenti di carattere disciplinare, avendo constatato una presenza regolarmente corretta.

Sono stati espletati nei tempi stabiliti i contatti con le famiglie, avendo il sottoscritto occasione anche per incontri al di fuori della sede scolastica. In essi è stato confermato quanto sopra, evidenziando sempre il gradimento per la disciplina e la ricchezza della documentazione consultata nell'arco dell'anno.

Strumenti di lavoro: il testo in adozione nel Triennio (Alternativa, Ed. Queriniana) non è stato molto usato, avendo di comune accordo preferito la scelta dello studio di volta in volta su schede di lavoro diverse, con lettura o compilazione, tratte da varie fonti e, comunque, sempre molto legate all'accadere concreto di situazioni meritevoli di approfondimento. Il testo resta valido per alcune letture di carattere biblico e di documenti ecclesiali. Molto proficuo lo scambio con le discipline letterarie per alcuni approfondimenti.

(d. Gianni Rech)

RELIGIONE: Programma svolto.

1. Morale e legalità: le leggi nella storia dei popoli e la loro ispirazione teocratica: i 10 comandamenti nella Bibbia ed il loro contesto culturale (consultazione biblica di Esodo e Deuteronomio; il contesto delle genti nomadi ed il rispetto di regole comuni semplici).

Il senso comune chiede una legalità non per compiacere il legislatore, bensì per guidare le persone verso una riconosciuta uguaglianza; esempi dalla storia dei popoli con letture dal testo.

Il contributo del Cristianesimo nello sviluppo della civiltà, verso una maturazione della coscienza e dell'impegno civile: dall'osservanza legale alla rettitudine interiore (la "giustizia" nella bibbia); situazioni e persone che chiedono una valutazione sul proprio operato: reati minori e delitti "contro l'umanità".

Confronto tra diverse ispirazioni religiose: Cristianesimo, dialogo con gli Ebrei, Islam (incontri del Papa con gli estensori della "lettera dei 138"); Oriente: testimonianze.

2. L'ambito religioso e la coscienza: lettura di alcune testimonianze eminenti del mondo cattolico e di brani da interventi del Magistero (enciclica "Spe salvi" e commento breve).

Il punto di partenza per un incontro tra popoli e religioni: le posizioni ed i valori universalmente accettati perché inseriti in una cultura e maturati dalla civiltà: il diritto della persona, le scadenze annuali per riflessioni di livello mondiale (pace, famiglia, disabili, risorse...), la giustizia, l'equità distributiva, la minoranze etniche e le persone svantaggiate, i reati contro i piccoli e la risposta della legge, dal carcere punitivo ai progetti di riabilitazione, talora rimasti sulla carta. Guida alla formulazione di giudizi equilibrati con letture ed esempi tratti dalla stampa e da riviste a tema monografico (Italia caritas, Mondo e missione, San Patrignano). Informazioni e letture sul Nobel per la pace 2007 (*Al Gore e il Comitato Internazionale per l'Ambiente*), nella promozione della cultura della solidarietà e della equa distribuzione dei beni nel mondo, rispettando l'ambiente e l'uomo nella sua globalità, in qualità di "custode" del creato.

3. La conoscenza biblica: i temi sviluppati nel corso degli studi portano spesso a consultare libri biblici, per verificare i ricordi e trovare le applicazioni adeguate: dopo una panoramica su alcune parabole del Vangelo e sulla versione del "padre nostro", è stato approfondito l'evento Pasquale (ed il periodo preparatorio, la Quaresima), con l'analisi dei testi sinottici, la cultura locale in riferimento a questa solennità, gli agganci con altre religioni (il mondo ebraico e l'Islam in particolar modo), il confronto con le letture dei Vangeli e la soluzione di alcuni particolari che sembrano allontanare tra loro i quattro evangelisti. Temi di rilievo per il corrente anno: la celebrazione degli 800 anni delle chiese antiche del Cadore, con incontri per le diverse classi; l'attesa curiosa per il 2012 ed il millenarismo; la fiaccola delle Olimpiadi e le tensioni tra Cina e Occidente.

(don Gianni Rech)

RELAZIONE FINALE CLASSE V

MATERIA O.G.S.R.

PROF.SSA ANTONUCCI

La classe V che ho rilevato a metà gennaio è composta da un numero esiguo di alunni, di cui una presente saltuariamente alle lezioni.

Dopo le prime difficoltà dovute all'ennesimo cambio di docente nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno dimostrato da subito un buon adattamento e interesse a cogliere gli aspetti più significativi del dialogo educativo.

Per alcuni di essi ci sono state delle carenze in alcune discipline superate poi durante i corsi di recupero.

L'impegno scolastico non è stato sempre molto costante

Programmazione della classe 5[^] ipssar

Materia: O.G.S. R.

Docente: De Nicola Antonio Antonucci Filomena

- a) **introduzione**
- b) **le gamme dei prodotti**
 - I gamma
 - II gamma
 - III gamma
 - IV e V gamma
- c) **prodotti freschi e prodotti ad alto contenuto di servizio**
 - le diverse lavorazioni
 - l'incidenza dei costi

4)l'economato

- a) **introduzione**
- b) **la struttura**
- c) **lo staff**
- d) **la gestione dell'economato: gli acquisti**
 - il piano acquisto
 - gli standard di acquisto
 - la selezione dei fornitori
 - le ordinazioni
 - le modalità di acquisto

L'area di produzione

1) la cucina

- a) **introduzione**
 - b) **la progettazione**
 - l'ubicazione della cucina
 - l'igiene e sicurezza
 - c) **le attrezzature di cucina**
 - attrezzature per la conservazione
 - attrezzature per la preparazione
 - attrezzature per la zona lavaggio
- la mise en place della tavola e del coperto

4)servizi per banchetti,ricevimenti e congressi interni alla struttura ristorativa

a)introduzione

b)il banqueting manager

c)gli allestimenti

l'allestimento e il servizio congressuale

l'allestimento e il servizio banchetti

Il settore beverage

1)il mercato delle bevande

a)l'offerta

i nuovi prodotti

b)le bevande per i pasti

c)il settore beverage nella gestione aziendale

2)acque minerali e bevande analcoliche

a)le acque minerali

definizione

il mercato dell'acqua minerale

il servizio dell'acqua minerale

b)le bevande analcoliche

3)la birra

a)mercato,origine e produzione

la storia della birra

la produzione della birra

b)classificazione delle birre

c)le principali tipologie e i prodotti in commercio

d)il servizio delle birre

4)vini,champagne e spumanti

a)il vino

la classificazione del vino

b)lo champagne e i vini spumante

la produzione con il metodo champenoise

la produzione con il metodo charmat

le bottiglie da spumante

la degustazione e il servizio

organizzazione e gestione del servizio dei vini

1)il vino nella ristorazione

a)il mercato

le tendenze dei consumi

un vino per ogni stagione

b)organizzazione del servizio dei vini

la cantina

la carta dei vini

c)il personale

il wine manager

il sommelier

d)l'acquisto del vino**e)la vendita del vino**

la determinazione dei prezzi dei vini

2)il vino in rapporto al menu e ai servizi programmati**a)introduzione****b)la degustazione**

l'esame visivo

l'esame olfattivo

l'esame gustativo

la somma delle sensazioni

c)le temperature e i bicchieri di servizio

la temperatura

la scelta del bicchiere

d)le regole di abbinamento cibi-vino

la contrapposizione

la similitudine

la successione dei vini

Il catering e il banquetinq ***1)il catering****a)catering e ristorazione collettiva**

classificazione del catering

b)la normativa vigente**c)il catering industriale**

la refezione scolastica

la ristorazione ospedaliera

la ristorazione aziendale

il sistema ticket restaurant

catering per compagnie di trasporto

la ristorazione nei luoghi pubblici

la ristorazione fieristica

d)l'organizzazione dei servizi di catering

le tipologie di servizio

i sistemi di produzione e fornitura

il trasporto degli alimenti

e)la gestione dei servizi di catering

gestione dei diversi tipi di catering

2)il banquetinq**a)caratteristiche dell'attività di banquetinq**

le società di banquetinq

b)la normativa vigente**c)l'organizzazione del servizio di banquetinq**

le fasi dell'attività

d)la gestione del servizio di banquetinq

il banquetinq manager

i costi di gestione e il prezzo di vendita

*** Argomento non ancora svolto**

RELAZIONE FINALE

Classe V IPSSAR

a.s. 2007/08

Prof. Ventura Luca

TEDESCO

Polo Valboite – Cortina d'Ampezzo

Nel corso dell'anno gli alunni della classe V hanno acquisito abilità linguistiche e conoscenze complessivamente positive. Posseggono un linguaggio specifico utile per il mondo del lavoro e per il quotidiano. Quasi tutti gli alunni hanno partecipato attivamente, hanno reso produttivo il loro modesto impegno e hanno acquisito una certa autonomia operativa. Il profitto raggiunto è complessivamente positivo.

La progettazione modulare di apprendimento è stata svolta secondo quanto programmato all'inizio dell'anno.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti in modo adeguato alla specificità della classe e di ogni singolo alunno.

L'attivazione del lavoro di gruppo ha generato maggiore impegno e un'attiva partecipazione e poi ha dato anche un grande contributo al recupero in itinere.

Mediante gli alunni conoscono i metodi di conservazione, i punti fondamentali dell' HACCP, le basi dell'igiene, la composizione degli alimenti, il fabbisogno alimentare, la piramide alimentare, la dieta mediterranea, le sostanze nocive, i tipi di produzione, il catering, il banqueting, gli eventi del dopoguerra in Germania; poi sanno redigere offerte e domande di lavoro, sanno redigere un curriculum vitae, sanno compilare una Ceckliste, eccetera.

Nel corso dell'anno sono state fatte esercitazioni scritte e orali, quattro prove orali e quattro prove scritte di cui una simulazione d'esame (2 domande a risposta aperta e 5 domande a risposta multipla).

Data 18/4/2008

prof. Ventura Luca

PROGRAMMA SVOLTO „ TEDESCO „

Classe V IPSSAR Polo Valboite Cortina D'Ampezzo
a.s. 2007/2008
Prof. Ventura Luca

Ernährung
Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
Ernährungsformen
Energiebedarf
Kostformen
Nahrungspyramide – Mittelmeerdät

Die Produktion
Schadstoffe in der Nahrung
Articolo di giornale tedesco: Bewusst kaufen-gesünder essen.

Konservierungsmethoden
Grundlage der Hygiene
HACCP

Ceckliste ausfüllen
Bankett, Buffet, Catering
Bankettvereinbarung

Die Karriere
Die Stellensuche
Die Bewerbung
Lebenslauf

Landeskunde
Deutschland und Berlin nach dem 2. Weltkrieg
Wien (Schulausflug)

Data:

firma

PARTE QUARTA

TERZA AREA

**Al Dir. Scolastico Polo Val Boite
Cortina D'Ampezzo**

Oggetto: relazione finale sull'attività di "terza area"-figura professionale CHEF ENO-GASTRONOMO" biennio 2006/2008.

A conclusione del biennio scolastico (2006/2007-2007/2008) relativo all'ara professionalizzante dell'attuale classe V per la figura "CHEF ENO-GASTRONOMO" con la presente si trasmette sintetica relazione sia sull'attività svolta, sull'articolazione dei moduli, nonché sui risultati ottenuti dai singoli componenti della classe.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: la classe è composta da n°11 alunni tutti provenienti dalla classe IV dello scorso anno scolastico

ARTICOLAZIONE DELL'ORARIO SCOLASTICO L'orario di lezione si è articolato dal mese di ottobre al mese di aprile del corrente anno scolastico, con ore di 60 (sessanta) minuti di norma nelle giornate di giovedì pomeriggio e sabato mattina. Articolazioni particolari dell'orario sono state preveste per attività particolari (visite fuori sede, banchetti ecc).

DOCENTI ESPERTI: L'individuazione dei Docenti Esperti si è basata essenzialmente su due elementi: continuità didattica rispetto al IV anno ove vi fosse corrispondenza con i moduli del quinto anno e analisi dei singoli curriculum dei Docenti Esperti, in relazione alle risorse umane previste per i singoli moduli.

ELENCO DOCENTI TERZA AREA A. CHEF ENO GASTRONOMO CLASSE IV TSR A/S 2006/2007			
MODULO	DOCENTE	ORE	DESCRIZIONE MODULO
1 comune	Benedetta Boccato	10	Tecniche di comunicazione
2 comune	Giovanna De Plato	10	Sviluppo delle doti imprenditoriali
3 comune	Isabelle Johnson	25	Lingua straniera inglese
4 comune	Marco Costella	25	Informatica generale e specialistica
5 comune	Annarita Gambalunga	10	Legislazione specialistica
1 indirizzo	Christian Bressan	10	Prodotti del panorama eno gastronomico territoriale
2 indirizzo	Christian Bressan	20	Gestione tecnico-operativa della cucina tipica del territorio
3 indirizzo	Christian Bressan Giuseppe Ingletto	10	Costruzione del menù come strategia operativa
4 indirizzo	Christian Bressa	20 8 ore Per esame	Sequenze alimentari che compongono un menù
Simulazione	Graziano Prest Cennamo Antonio Christian Bressan Michele Nobile	40	Simulazione aziendale
Stage		120	
TOTALE		300	

ELENCO DOCENTI TERZA AREA A. CHEF ENO GASTRONOMO CLASSE V TSR A/S 2007/2008			
MODULO	DOCENTE	ORE	DESCRIZIONE MODULO
1 comune	Ilaria Bernardi	10	Marketing della ristorazione
2 comune	Edoardo Pompanin	10	Le fonti di finanziamento dell'impresa
3 comune	Isabelle Johnson	25	Lingua straniera inglese
4 comune	Marco Costella	25	Informatica generale e specialistica
5 comune	Annarita Gambalunga Mattia Cesa	10	Legislazione specialistica
1 indirizzo	Agostino Frena	10	Tradizione gastronomica veneta tra cultura popolare e cultura storica
2 indirizzo	Giuseppe Frescura	10	Gestione tecnico-operativa di un'azienda ristorativa
3 indirizzo	Benedetta Boccato Russo Giuseppe	15	Gestione delle risorse umane forme e forme
4 indirizzo	Antonio Cennamo Maurizio Aluotto Christian Bressan	25	Nuove tendenze alimentari tra tradizione e innovazione

Simulazione	Agostino Frena Antonio Cennamo Christian Bressan	40 8 ore per esame	Simulazione aziendale
Stage		120	
TOTALE		300	

ASSENZE: In relazione a quanto previsto dalla normativa (D.G.R N°1121 del 07.04.1998) si porta a conoscenza mediante prospetto riepilogativo delle assenze maturate dai singoli alunni nel corso di biennio formativo. **AII4**

Dal prospetto si evince che due alunni non raggiungono il 70% del monte ore relativo ai moduli del biennio 345 ore complessive (361 ore -16 ore per esame) mentre raggiungono tranquillamente il 70% del monte ore relativo allo stage del biennio pari a 240 ore complessive.

Il consiglio di classe nella seduta del 22.04.2008, di cui si allega verbale, ha deliberato di richiedere l'ammissione in deroga dei due alunni in base alle seguenti giustificazioni:

Uno è uno studente atleta impegnato in attività agonistica, con frequenti assenze dall'attività scolastica per le quali ha prodotto adeguata giustificazione.

Una è un'alunna pendolare che frequenta l'attività scolastica con notevole disagio vista la distanza della scuola dal proprio domicilio. Inoltre il numero delle sue assenze è ritenuto non rilevante ai fini della preparazione complessiva.

Il consiglio ha altresì sottolineato che entrambi gli studenti hanno frequentato per intero e con ottime valutazioni lo stage aziendale.

STAGE AZIENDALI: Il periodo di tirocinio in azienda si è svolto per la quasi totalità degli alunni nel periodo estivo anticipando leggermente il termine delle lezioni relative alle altre due aree di insegnamento. Soltanto per due allievi si è reso necessario, visto il non raggiungimento, nel periodo sopra indicato, del 70% del monte ore il completamento dopo l'avvio dell'anno scolastico in corso.

Come previsto dalla normativa, sono state stipulate apposite convenzioni con le aziende ospitanti e a conclusione del periodo di lavoro sono state redatte le relative valutazioni. Tale documentazione risulta agli atti della segreteria del Polo Della Val Boite di Cortina D'Ampezzo.

VALUTAZIONI FINALI: Le valutazioni intermedie (IV anno) e finali sono state rilevate dai rispettivi docenti e riassunte ai fini dell'attribuzione del curriculum scolastico nell'allegata scheda riepilogativa. **AII.1**

Per quanto concerne le valutazioni dello stage sono state rilevate dalle relative schede debitamente compilate dalle aziende ospitanti.

ARTICOLAZIONI DELLE PROVE DI ACCERTAMENTO FINALE DELLE AZIONI FORMATIVE: Le prove d'esame conclusive del biennio formativo sono state programmate per il giorno 5 e 6 maggio 2008 alla presenza della commissione e secondo le modalità previste dalla normativa in oggetto e secondo il seguente calendario:

LUNEDI' 5/5/2008 ORE 8,00 INSEDIAMENTO DELLA COMMISSIONE
 ORE 8,30-9,30 PROVA SCRITTA
 ORE 9,30-15,30 PROVA PRATICA DI LABORATORIO
 AL TERMINE DELLA PROVA PRATICA CORREZIONE DE ELABORATI.

MARTEDI' 6/5/2008 ORE 8,00 INIZIO PROVE ORALI FINO AL TERMINE DELLE ATTIVITA'
 SCRUTINIO FINALE

GIUDIZIO FINALE: La valutazione finale di ciascun alunno verrà attribuita secondo quanto previsto dalla normativa Regionale così come di seguito riportato ed evidenziato in modo complessivo nell'.**AII.2**

Curriculum	40%
Prova scritta	10%
Prova Pratica	20%
Prova Orale	20%
Stage	10%

Cortina D'Ampezzo, 23.04.2008

Il tutor Agostino Frena

ALLEGATI

**ISTITUTO ALBERGHIERO
POLO VAL BOITE**

**CLASSE 5[^] TSR
ANNO SCOLASTICO 2007-2008**

**I SIMULAZIONE TERZA PROVA
19 DICEMBRE 2007**

Discipline coinvolte

Storia

Legislazione

Alimenti e alimentazione

Inglese

Tedesco

**ISTITUTO ALBERGHIERO
POLO VAL BOITE**

**CLASSE 5[^] TSR
ANNO SCOLASTICO 2007-2008**

**II SIMULAZIONE TERZA PROVA
14 APRILE 2008**

Discipline coinvolte

Inglese

Matematica

Alimenti e alimentazione

Legislazione

INDICE

I. PARTE PRIMA: INFORMAZIONI GENERALI

L'Istituto: breve presentazione.....	Pag. 2
Il consiglio di classe.....	Pag. 3-4
La classe.....	Pag. 5-6-7

II. PARTE SECONDA: ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Attività programmate e realizzate dal Consiglio di classe.....	Pag. 8-9-10
Griglia di valutazione della prima prova scritta.....	Pag. 11
Griglia di valutazione della seconda prova scritta.....	Pag. 12
Griglia di valutazione della terza prova.....	Pag. 13
Criteri e strumenti di valutazione condivisi.....	Pag. 14

III. PARTE TERZA: RELAZIONI E PROGRAMMI CONSUNTIVI

Italiano e storia.....	Pag. 16-17-18-19
Inglese.....	Pag. 20-21-22-23
Alimenti e alimentazione.....	Pag. 24-25-26
Matematica.....	Pag. 27-28
Economia e gestione delle aziende ristorative.....	Pag. 29-30-31-32
Legislazione.....	Pag. 29-33
Ed. Fisica.....	Pag. 34
Religione.....	Pag. 35-36
Organizzazione e gestione servizi ristorativi.....	Pag. 37-38-39
Tedesco.....	Pag. 40-41

IV. PARTE QUARTA: TERZA AREA

Relazione	Pag. 43-44
finale.....	

ALLEGATI

Prove effettuate in preparazione alla Terza prova d'esame.....	Pag. 46-47
--	------------