



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -



DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE QUINTA SEZ. A

Anno scolastico

2021/2022

PREMESSA

RIFERIMENTI NORMATIVI

I PARTE

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

PROFILO DELL'INDIRIZZO

II PARTE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

RELAZIONE FINALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE CLASSE

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

SIMULAZIONE PROVA DI ESAME

III PARTE

CONSIGLIO DI CLASSE

PROGRAMMI E RELAZIONE FINALE DI OGNI SINGOLO DOCENTE

APPROVAZIONE DOCUMENTO

Premessa

Riferimenti normativi

O. M. 65 del 14 marzo 2022

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2022 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.
2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento di Educazione civica riferito agli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.
3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.
4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

Articolo 17

(Prove d'esame)

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs. 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.
2. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2021/2022, è il seguente: - prima prova scritta: mercoledì 22 giugno 2022, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore); - seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 23 giugno 2022. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Qualora i suddetti quadri di riferimento prevedano un range orario, la durata è definita dalla sottocommissione con le modalità di cui all'articolo 20. Nel caso in cui le necessità organizzative impediscano lo svolgimento della seconda prova per entrambe le classi assegnate alla commissione nello stesso giorno 23 giugno, il Presidente può stabilire che una delle due classi svolga la prova il giorno 24 giugno, ferma restando l'eventuale prosecuzione della prova nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.
3. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 6 luglio 2022, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 7 luglio 2022, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.
4. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.

5. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le sottocommissioni che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l'anno scolastico 2021/2022, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per ciascun percorso di studio è individuata dagli Allegati B/1, B/2, B/3 alla presente ordinanza. Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

3. Quando nell'istituzione scolastica è presente un'unica classe di un determinato indirizzo, articolazione, opzione, l'elaborazione delle tre proposte di tracce è effettuata dalla singola sottocommissione, entro il 22 giugno, sulla base delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe e delle proposte avanzate dal docente titolare della disciplina oggetto della prova. Il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta si procede al sorteggio.

4. Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018, i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, nonché, per ciascuna disciplina caratterizzante, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura delle commissioni. Qualora i suddetti quadri di riferimento prevedano un range orario per la durata della prova, ciascuna sottocommissione, entro il giorno 21 giugno 2022, definisce collegialmente tale durata.

Contestualmente, il presidente stabilisce, per ciascuna delle sottocommissioni, il giorno e/o l'orario d'inizio della prova, dandone comunicazione all'albo dell'istituto o degli eventuali istituti interessati.

5. Nei percorsi dell'istruzione professionale, la seconda prova ha carattere pratico ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. Per l'anno scolastico 2021/2022, l'intera prova è predisposta con le modalità previste dai commi 2 e 3.

Articolo 21

(Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La sottocommissione è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova scritta, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare. 2. Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo quindici punti per la prima prova scritta e di dieci punti per la seconda prova scritta. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova; tale punteggio, espresso in ventesimi come previsto dalle suddette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3, di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della sottocommissione, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Ministero dell'istruzione 25 sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

4. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

5. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

6. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della sottocommissione di esame.

7. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

10. La sottocommissione dispone di venticinque punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Profilo dell'istituto

Il centro studi e ricerche del mediterraneo (CERM) è stato istituito il 17 ottobre 2014.

Il centro studi e ricerche del mediterraneo Soc. Coop. Sociale onlus è nato per creare un polo di istruzione e formazione professionale nel contesto della regione Sicilia.

In atto ha una sede presso l'aeroporto di Comiso palazzina F/7 snc, dove sono concentrati gli uffici, le aule e i laboratori adeguatamente attrezzati. Il centro promuove ed attua iniziative dirette all'orientamento, alla formazione ed all'aggiornamento culturale e professionale, finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale.

Il centro ha al suo interno l'istituto di istruzione Paritario " G. bufalino" che offre ai suoi allievi la possibilità di completare il percorso d'istruzione superiore attraverso l'istituto alberghiero – D.D.G. n. 6253/2015 e il liceo Musicale e coreutico, oltre che i percorsi triennali di sussidiarietà complementare – percorsi di istruzione e formazione professionale – operatore del benessere.

Profilo dell'Indirizzo

A decorrere da ottobre 2014 gli studenti iscritti al primo anno dell'indirizzo a nuova denominazione seguono un piano di studi innovativo per contenuti, ore disciplinari e metodologie così come previsto dalla riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal D.P.R. 87/2010 che norma il riordino per gli istituti professionali.

Le caratteristiche fondamentali del nuovo percorso sono:

- L'integrazione dei saperi;
- Il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;
- La prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;
- La strutturazione della didattica per competenze;
- La certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo.

L'I.S.S. Paritario " G. Bufalino" col suo indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" permette agli studenti e alle studentesse di apprendere e sviluppare abilità, tecniche, economiche e normative nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, così come nei servizi e nelle tecniche di comunicazione e relazione con il cliente.

Preparandoli anche a immaginare, progettare, programmare e realizzare eventi utili a valorizzare il settore. I ragazzi che si iscrivono al nostro istituto possono poi scegliere, secondo le linee guida del MIUR, un'ulteriore articolazione dell'indirizzo di studi, specializzandosi in:

- **ENOGASTRONOMIA**, il diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**, il diplomato sarà in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Il diploma quinquennale, di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", di esclusiva competenza dell'istituto, è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

OBIETTIVI GENERALI

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e di prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ELENCO ALUNNI ISCRITTI

1. ANIELLO DAMIANO

2. BARONE GIUSEPPE FRANCESCO

3. BLATTI DORIS

4. BOTTA GARRAFA GIULIA

5. COSENTINI DANIELE

6. CUTELLO MARTINA

7. CUTRERA FRANCESCO

8. DIERNA GIOVANNI EMANUELE

9. DOMINANTE LUANA

10. LA TERRA PIRRE' VINCENZO

11. LO DESTRO CRISTINA

12. LO GIUDICE GIUSEPPE

13. MALANDRINO GIOVANNI

14. PELLIGRA GIOVANNI

15. PETRALIA SALVATORE

16. PICCIONE ROBERTA

17. SORTINO GIOMBATTISTA

18. VILA ZAIM

PARTE II

Presentazione della Classe

La classe è composta da 18 studenti, 12 maschi e 6 femmine tutti provenienti dalla classe IV A ad eccezione di qualche alunno provenienti da altra scuola, e ad eccezione di qualcuno che è ammesso al V anno per idoneità.

La provenienza territoriale degli alunni è sostanzialmente omogenea; la maggior parte proviene da Comiso e Vittoria.

Nella classe sono presenti alunni con BES per i quali il consiglio di classe ha predisposto i PDP presenti nei rispettivi fascicoli.

Relazione finale della classe

La frequenza scolastica risulta nella maggioranza dei casi costante; rilevante è il numero di assenze e ritardi nel corso dell'anno scolastico per alcuni alunni, ma non tale da non permettere ai docenti una giusta valutazione nel raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi prefissati.

La classe appare nel suo insieme abbastanza coesa e, nel corso del triennio, ha avuto un'evoluzione positiva in termini di rispetto delle regole, educazione e partecipazione alle attività proposte dagli insegnanti.

Il Consiglio di classe ha portato avanti nell'ambito delle singole discipline i percorsi di Cittadinanza e Costituzione, facendo attenzione alla tematica del bullismo che può indurre alcuni soggetti più deboli anche ad atti estremi. Tale lavoro del Consiglio di Classe ha permesso agli alunni, di avere un atteggiamento positivo e proattivo, sia nel rapporto con i docenti che tra i compagni di classe.

Il percorso formativo è stato, nel corso dell'ultimo biennio e del monoennio finale, abbastanza proficuo per la maggioranza degli alunni, appena soddisfacente ai limiti della sufficienza per una minoranza.

Il livello di attenzione della classe è stato buono e la motivazione adeguata e positiva nel momento in cui gli alunni sono stati sollecitati al lavoro mediante lo "stimolo" di una valutazione.

In diverse attività didattiche agli alunni sono state richieste senso di responsabilità nell'assumere funzioni e compiti precisi con l'obiettivo di sviluppare lo spirito di iniziativa e la competenza dell'"imparare a imparare".

L'adattamento alle richieste e al metodo di lavoro dei nuovi insegnanti è stato lento, ma graduale: gli alunni, infatti, dopo alcune riserve iniziali, hanno dimostrato buone capacità di adattarsi alle richieste e ai metodi di lavoro dei docenti che di anno in anno sono subentrati nel consiglio di classe.

Buona parte degli alunni ha messo a fuoco un metodo di studio efficace, maturando buone capacità di operare collegamenti e formulare giudizi appropriati in situazioni nuove.

Alcuni alunni nel corso del triennio, hanno maturato un comportamento, una precisione e una maturità verso la scuola molto importante, raggiungendo buoni risultati.

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Per la valutazione delle verifiche si è tenuto conto delle griglie di valutazione adottate e di seguito allegate.

Prove tecnico pratiche

La griglia di seguito riportata va adattata alla singola prova, e va utilizzata per ogni indicatore individuato
 Griglia di valutazione per prove tecnico pratiche

Indicatori	Descrittori	Valutazione in centesimi
Gestione/realizzazione	Gestisce/realizza in modo completo, autonomo, e pienamente responsabile rispettando e applicando le norme sulla sicurezza	9-10
	Gestisce/realizza in modo autonomo e responsabile rispettando le norme sulla sicurezza	7-8
	Gestisce/realizza in modo sufficientemente autonomo rispettando in modo elementare le norme sulla sicurezza	6
	Gestisce/realizza in modo non del tutto autonomo non rispettando del tutto le norme sulla sicurezza	4-5
	Gestisce/realizza in modo non autonomo non rispettando le norme sulla sicurezza	3

Griglia da utilizzare per brevi elaborati

Indicatori	Descrittori	Valutazione in centesimi
Coerenza rispetto alla richiesta	Rispetto completo	9-10
	Rispetto adeguato della richiesta	7-8
	Rispetto elementare della richiesta	6
	Rispetto parziale della richiesta	4-5
	Mancanza di rispetto della richiesta	3
Completezza della risposta	Risposta completa ed esauriente	9-10
	Risposta adeguata	7-8
	Risposta superficiale	6
	Risposta non del tutto corretta	4-5
	Risposta inadeguata	3
Correttezza formale e lessicale	Forma del tutto corretta e lessico appropriato	9-10
	Forma corretta e lessico adeguato	7-8
	Forma elementare e lessico sufficientemente adeguato	6
	Forma e lessico non del tutto corretti	4-5
	Forma impropria e lessico inadeguato	3

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI

LIVELLO	DESCRITTORI			VOTO / 10
	CONOSCENZE	CAPACITA	COMPETENZE	
Gravemente insufficiente	Gravemente errate, confuse e frammentarie. Disconosce la terminologia tecnica.	Analizza erroneamente. Non sintetizza.	Ha acquisito non del tutto adeguatamente alcune delle competenze minime.	0-3
Non del tutto sufficiente	Superficiali e imprecise. Uso inadeguato della terminologia tecnica.	Esegue analisi e sintesi parziali se opportunamente guidato.	Applica le conoscenze minime se guidato.	4-5
Sufficiente	Superficiali ma senza errori e con esposizione semplice. Conosce la terminologia tecnica essenziale.	Esegue autonomamente analisi parziali ed elementari.	Applica autonomamente le conoscenze minime.	6
Discreto/ Buono	Complete ed esposte con linguaggio appropriato. La terminologia tecnica è corretta e adeguata.	Analisi e sintesi complete e coerenti.	Applica autonomamente le conoscenze.	7-8
Eccellente	Approfondite, pertinenti, ampie e organiche. Usa la terminologia tecnica in modo completo, organico e adeguato ai contenuti.	Sintetizza problemi complessi ed esprime valutazioni critiche personali.	Applica autonomamente e correttamente le conoscenze alla risoluzione e analisi di problemi di elevata complessità.	9-10

Attività extra-curricolari

Anno	Progetto	Alunni
2018/2019	Associazione arte insieme (Comiso)	Parte della classe
2018/2019	1° biennale d'arte (Ragusa Ibla)	Parte della classe
2018/2019	Evento organizzato con il comune di Comiso teatro comunale	Parte dell'istituto
2018/2019	Evento organizzato con il comune di Comiso presso pinacoteca	Parte della classe
2018/2019	Mostra d'arte presso Pietro Palazzo Comiso	Parte della classe
2020/2021	Fiera Emaia di vittoria	Parte della classe
2019/2020	Associazione pescatori San Francesco	Parte della classe
2018/2019	Sacra delle creps Comiso	Parte della classe
2019/2020	Birrocco Ragusa	Parte della classe
2019/2020	Saggio di Natale Comiso	Tutta la classe
2020/2021	Associazione vittime della strada	Parte della classe
2021/2022	Castello normanno comiso	Parte della classe
2021/2022	Giornata Mondiale del Fanciullo	Tutta la classe
2021/2022	Arteinsieme – Lettura V Canto “Paolo e Francesca”	Parte della classe
2021/2022	Conferenza in occasione del World Cancer Day	Tutta la classe
2021/2022	Arteinsieme – Conferenza Sindone	Parte della classe

2021/2022	Tesori di Sicilia	Tutta la classe
2021/2022	Il paniere ibleo	Tutta la classe

SIMULAZIONE PROVA DI ESAME

Tra fine aprile e inizio maggio gli alunni della quinta A per l'indirizzo enogastronomia e le tre articolazioni (enogastronomia, sala e vendita e accoglienza) svolgono la simulazione della prima prova (Italiano) inerente l'analisi e l'interpretazione di un testo letterario italiano.

Sempre nello stesso periodo gli alunni di Enogastronomia e Sala, svolgono la simulazione d'esame per la seconda prova (Scienze e cultura dell'alimentazione) inerente all'analisi e alla soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Mentre gli alunni di Accoglienza Turistica svolgono la simulazione della seconda prova (Diritto e Tecniche amministrative della Struttura ricettiva) sull'analisi e la soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

III PARTE

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA
Raffo Francesco	Italiano
Romano Rachele	Storia – Ed. Civica – Diritto e Tecn. Amm. Della Strutt. Ric.
La Terra Andrea	Att. Alternativa
Barresi Emiliana	inglese
Baglieri Vincenzo	Matematica
Occhipinti Sandra	Diritto e Tecn. Amm. Della Strutt. Ric.
Pluchino Carolina	Accoglienza turistica - TIC
Di Quattro Gaetano	Scienze motorie e sportive
Romano Rachele	Educazione Civica
Pesente Concetta	Francese
Barone Cecilia	Scienze degli alimenti
Silipo Fabio	Cucina
Monteleone Stefania	Sala e vendita

Relazione di fine anno scolastico
A. S. 2021-2022
I. C. S. " G. Bufalino"
Classe V A
Materia Cucina
Docente Silipo Fabio

Composizione della classe

La classe è composta da 11 alunni dei quali 9 maschi e 2 femmine.

La classe è riuscita ad ottenere un profilo positivo nello studio.

Professionalmente alcuni alunni sono stati in grado di esercitare e comprendere i vari aspetti della cucina, esercitando la professione in diversi esercizi ristorativi.

L'unione avuta, da parte degli alunni nei vari dibattiti affrontati durante le lezioni, ha riscontrato un livello di maturità buono.

La classe tutta, durante le Lezioni ha avuto un contrattepno corretto e educato.

Risultati conseguiti e criteri di valutazione

La classe ha raggiunto risultati sufficienti usando modalità di studio seguendo alcuni criteri:

- lezioni frontali
- analisi di testi e manuali
- supporti informatici.

Gli alunni che mostravano lacune hanno recuperato tramite prove orali, raggiungendo la sufficienza.

Inoltre, insieme all'insegnante hanno imparato a guardare la cucina da altri punti di vista.

Riconoscendo documenti ufficiali (fatture, contratti per eventi, schede di primo contatto, creazioni di menù).

Nel corso dell'anno si sono proposti dibattiti su come è cambiata la ristorazione con la pandemia.

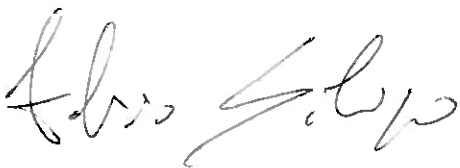
Inoltre a classe ha avuto la possibilità di partecipare ai diversi PON proposti dall'istituto.

Il risultato è stato soddisfacente in fase di giudizio finale.

Metodologia e sussidi impiegati.

L'insegnamento della materia è stato affrontato con la spiegazione di vari argomenti, tramite dispense.

GLI alunni sono stati spronati ad intervenire e strutturare le modalità per organizzare un evento, rispettando le regole dell'haccp, la gestione del reparto produzione, scegliendo i menù e i prodotti da utilizzare.



DOCENTE: SILIPO FABIO

Programma scolastico classe V A

Materia Laboratorio di cucina a.s. 2021-2022

- I prodotti certificati
- La qualità sensoriale dei prodotti e dei piatti
- il cliente con intolleranze alimentari
- L HACCP e l'azienda ristorativa
- l'organizzazione di un evento e la scelta del menù
- gli aspetti gestionali del reparto produzione
- il food cost

Gli Studenti

Vita Zaim
Antonio Fomceva

Il Docente

f. Fabio Silipo

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

DOCENTE: EMILIANA BARRESI

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

ORE SETTIMANALI: 2

Relazione classe VA

La classe VA è costituita da diciotto alunni i quali presentano un livello non omogeneo di conoscenza della lingua straniera. Come docente di inglese, ho iniziato il percorso di insegnamento con codesta classe a partire dal mese di Febbraio 2022 e sin da subito essa ha evidenziato una discreta disponibilità al dialogo educativo dimostrando interesse e partecipazione durante le lezioni frontali; tuttavia l'impegno profuso nello studio non è stato dimostrato in egual misura in tutte gli alunni. Pochissimi studenti sono pervenuti ad un discreto grado di preparazione dimostrando una certa competenza linguistica e capacità espositiva chiara e corretta. Un gruppo più consistente è pervenuto ad una competenza linguistica sufficiente. Alcuni alunni, inoltre, hanno bisogno di essere adeguatamente incoraggiati e guidati per dimostrare un'accettabile abilità linguistica ed un'esposizione dei contenuti semplice e chiara.

Obiettivi- conoscenze- competenze

Gli alunni hanno complessivamente raggiunto gli obiettivi formativi prefissati all'inizio dell'anno anche se alcuni hanno lacune a livello grammaticale. In particolare, gli alunni possiedono, a diversi livelli, le seguenti conoscenze:

- Lessico specifico della lingua in vari settori (cucina, sala, accoglienza)
- Conoscenza di prodotti tipici

- Conoscenza delle principali certificazioni alimentari a livello nazionale e internazionale
- Varie tipologie di hotel

Strategie

Sono state svolte lezioni frontali cercando sempre di far partecipare l'intera classe, anche i soggetti più sfiduciati e più insicuri. Oltre alla lettura e all'analisi dei brani e alla relativa traduzione letteraria, è stata spesso effettuata l'analisi grammaticale delle strutture ogni volta che si è presentata l'occasione. Molte ore sono state dedicate allo studio in classe per consentire agli alunni di acquisire un metodo di studio più proficuo.

Testi e sussidi

Non sono stati usati libri di testo, ma bensì è stato fornito loro del materiale di studio in fotocopia.

Tipologie delle verifiche

Durante il primo quadrimestre è stata somministrata una prova scritta ed è stata effettuata una sola verifica orale.

Durante il secondo quadrimestre, invece, gli alunni hanno svolto due compiti scritti e due interrogazioni.

Comiso, 05/05/2022

La docente

Emiliana Barresi

Emiliane Barresi

**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO
DI LINGUA INGLESE**

A.S 2021/2022

CLASSE: V° A

*INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA*

DOCENTE: EMILIANA BARRESI

1. Eco-friendly chefs
2. Zero waste
3. The Mediterranean- style diet & the diet pyramid
4. The food safety certifications
 - . H.A.C.C.P
 - . D.O.P
 - . D.O.C
5. Problems related to food in England
 - . Malnutrition
 - . Obesity
6. Classification of hotels

Gli alunni



La docente

Emiliana Barresi
Emiliana Barresi

Comiso, 20/04/2022

RELAZIONE FINALE V A

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO

“G. BUFALINO”

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 – codice meccanografico RGPMSZ500N

COMISO

MATERIA: Matematica – Classe V Sez. A

A.S. 2021/2022

- ***Composizione della classe e analisi***

La classe è costituita da ragazzi e ragazze con alunni BES e non sono presenti alunni in condizioni di disabilità. Gli alunni hanno dimostrato un atteggiamento normale nei confronti della materia ed una buona partecipazione. Gli alunni che hanno dimostrato carenze di strumenti base, sono stati messi in condizione di colmare queste lagune ed andare avanti normalmente. In generale il comportamento della classe è stato educato e non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari.

- ***Obiettivi perseguiti***

Gli obiettivi generali sono stati perseguiti giungendo a risultati in evoluzione, in relazione ai diversi livelli di partenza ed alle capacità individuali. Gli obiettivi sono stati modellati in modo da essere adeguati alle conoscenze realmente in possesso degli alunni ed essere coerenti con i bisogni di tutti.

- ***Metodo di lavoro e strategie didattiche adottate***

Tra le strategie didattiche si evince l'uso dei metodi deduttivo, induttivo, cooperativo e problem solving per arrivare alla risoluzione di esercizi e soluzioni logiche. Gli studenti hanno ottenuto materiale teorico e esercizi, inerente al programma ed alle verifiche effettuate in seguito.

- ***Verifica e valutazione***

Le verifiche hanno accompagnato l'intero percorso formativo e si sono alternate tra interrogazioni orali fino a terminare con valutazioni a prove scritte di esercizi sui contenuti teorici appresi, adatti al livello realmente posseduto dalla classe.

- ***Sintesi dei risultati conseguiti***

Si può ritenere globalmente adeguato il bilancio complessivo della classe dal punto di vista didattico, in quanto la quasi totalità degli studenti, anche se in modo diversificato, ha conseguito gli obiettivi educativi e didattici fissati e perseguiti nel corso dell'anno.

Vincenzo Baglieri

PROGRAMMA SVOLTO - Docente: Baglieri Vincenzo

MATERIA: Matematica – Classe V Sez. A

A.S. 2021/2022

Funzioni, loro proprietà, limiti e derivate:

Definizione di funzione;

Definizione di dominio;

Funzioni razionali intere, razionali fratte e irrazionali;

Calcolo dominio funzioni intere e fratte;

Calcolo intersezioni con le assi;

Calcolo positività, pari, dispari;

Rappresentazione grafico base;

Definizione di limite, finito e forme indeterminate;

Calcolo limiti basilari;

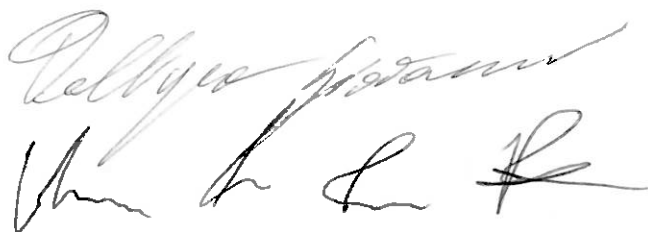
Discontinuità e asintoti;

Definizione derivata di funzione;

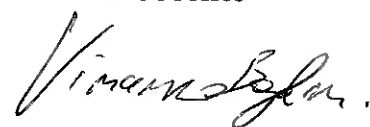
Derivate principali;

Calcolo delle derivate basilari;

Gli alunni



Il docente





Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
Liceo Scienze Umane -Musicale D.D.G.2624/2016 -cod. Mecc. RGPMSZ500N
-COMISO -

A.S. 2021/2022

Classe V Sez. A

MATERIA:

ATTIVITÀ ALTERNATIVA (TIC)

DOCENTE:

LA TERRA ANDREA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

La classe V A è composta da 18 alunni.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO GENERALE

Si può ritenere globalmente adeguato il bilancio totale della classe per quel che riguarda la didattica, in quanto la quasi totalità degli studenti, anche se in modo diversificato, ha raggiunto gli obiettivi minimi educativi e didattici.

CONDUZIONE DEL LAVORO SCOLASTICO

È stata utilizzata la didattica frontale come metodo di lavoro.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Gli argomenti sono stati organizzati in unità di apprendimento affrontate in modo operativo. Sono stati perseguiti oltre agli obiettivi specifici della singola materia, lo sviluppo delle capacità comunicative e di comprensione. Gli alunni hanno partecipato in maniera attiva alle lezioni e si sono mostrati incuriositi verso gli argomenti esposti.

CLIMA RELAZIONALE

Per quanto riguarda le relazioni, la classe ha mostrato un atteggiamento positivo nei confronti del docente ed il comportamento è andato progressivamente evolvendosi verso una maggiore maturità. Non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Poca partecipazione agli incontri che si sono svolti durante l'anno scolastico.

Luogo, data

Comiso, 05/05/2022

Firma del docente



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
Liceo Scienze Umane -Musicale D.D.G.2624/2016 -cod. Mecc. RGPMSZ500N
-COMISO -

A.S. 2021/2022

Classe V Sez. A

DISCIPLINA: ATTIVITÀ ALTERNATIVA (TIC)

DOCENTE: LA TERRA ANDREA

ATTIVITÀ E TEMI TRATTATI:

- CODING:
 - 1) LA PIXEL ART;
 - 2) LA CRITTOGRAFIA;
 - 3) I NUMERI BINARI;
- RETI, WEB E SICUREZZA
- COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE ON LINE
- PRIVACY E DIRITTI D'AUTORE:
 - 1) Aspetti giuridici dell'informatica;
 - 2) Privacy e marketing;
 - 3) Documenti digitali e norme sul diritto d'autore;
 - 4) Licenze software;
 - 5) Tutela del diritto d'autore sulle reti.

Luogo, Data

Comiso, 05/05/2022

Firma degli alunni

Firma del docente



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
- COMISO -

DISCIPLINA:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE:

PROF.SSA ROMANO R.

ANNO SCOLASTICO:

2021/2022

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

5 A	
CONOSCENZE	ABILITA'
·Le fonti del diritto e il turismo	Conoscere gli elementi fondamentali del nostro Ordinamento e di quello Europeo
·Caratteristiche dinamiche del mercato turistico Nazionale.	Analizzare il mercato turistico interpretandone le dinamiche
·Tecniche di marketing turistico e web-marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	Conoscere e utilizzare le tecniche di marketing
·Fasi e procedure di redazione di un Business plan	Individuare fasi e procedure per redigere un B.plan
· Le norme sulla sicurezza alimentare	Capire le problematiche derivanti dalla sicurezza alimentare, saper combattere lo spreco alimentare, mettere a conoscenza il piano HACCP .

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

LE FONTI DEL DIRITTO E IL TURISMO:

Le fonti del diritto comunitario e internazionale

La gerarchia delle fonti

Le istituzioni dell'U.E

Breve storia dell' U.E

Il trattato di Lisbona

Le fonti del diritto comunitario

Il diritto dell'U.E

Gli accordi internazionali

IL FENOMENO TURISTICO:

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Il turismo accessibile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

La bilancia dei pagamenti

Il cambiamento negli stili alimentari

IL MARKETING: TECNICHE, MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING:

L'evoluzione del concetto di marketing

Il marketing turistico territoriale

Il marketing strategico e operativo: le tecniche

Il piano di marketing

Analisi esterna e analisi interna

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

Le strategie di marketing mix

Le forme di comunicazione: il web marketing

IL BUSINESS-PLAN:

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

La valutazione dei dati

La fase di start-up

LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il problema della sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"

Il piano di autocontrollo HACCP

Lo spreco alimentare

Comiso, 13/05/2022

Gli alunni

Il docente

A.M. Deo
Din Gibitola

Do
Dantele

RELAZIONE DI FINE ANNO SCOLASTICO

ANNO SCOLASTICO 2021\2022

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G.BUFALINO"

CLASSE V A

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

INSEGNANTI: ROMANO RACHELE;

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

La classe VA è composta da 18 alunni.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO GENERALE

La classe è omogenea, durante le lezioni seguono gli argomenti trattati con interesse.

CONDUZIONE DEL LAVORO SCOLASTICO

Sono state utilizzate le lezioni frontali e le verifiche sul programma svolto senza riscontrare problemi alcuni.

SVOLGIMENTO DEI CONTENUTI PREVISTI DALLA PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Si sono rese necessarie modifiche alla programmazione di classe, in quanto personalmente ho avuto la classe a partire dal II quadrimestre.

I contenuti previsti sono stati generalmente appresi dalla classe in modo sufficiente.

CLIMA RELAZIONALE

Dal punto di vista relazionale la classe ha mostrato interesse, capacità di autonomia nei momenti liberi, nessun problema o episodi particolari.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I rapporti con le famiglie sono stati quasi nulli, c'è stata poca partecipazione agli incontri tenutosi.

Luogo, data

Comiso 05/05/2022

Firma delle docenti

ROMANO RACHELE





Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
- COMISO -

DISCIPLINA:

EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE:

PROF.SSA ROMANO R.

ANNO SCOLASTICO:

2021/2022

PROGRAMMA SVOLTO

Il bullismo;

Il cyber-bullismo;

Il sexting;

Riflessioni sul concetto di genere.

Comiso, 13/05/2022

Gli alunni

Il docente

*A.M. De...
Din G...
G...
G...*

Romano R.

RELAZIONE DI FINE ANNO SCOLASTICO

ANNO SCOLASTICO 2021\2022

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G.BUFALINO"

CLASSE V A

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

INSEGNANTE: ROMANO RACHELE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

La classe VA è composta da 18 alunni.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO GENERALE

A seguito delle verifiche, dal punto di vista dell'apprendimento, si nota che la classe è omogenea.

CONDUZIONE DEL LAVORO SCOLASTICO

È stata utilizzata la didattica frontale come metodo di lavoro scolastico con verifiche sul programma svolto.

SVOLGIMENTO DEI CONTENUTI PREVISTI DALLA PROGRAMMAZIONE ANNUALE

I contenuti previsti sono stati appresi dalla classe in modo più che sufficiente.

Gli alunni si sono mostrati interessati e attivi verso gli argomenti trattati.

CLIMA RELAZIONALE

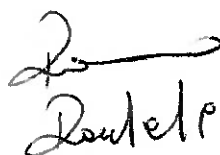
Dal punto di vista relazionale la classe ha mostrato interesse, capacità di autonomia nei momenti liberi, nessun problema o episodi particolari.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I rapporti con le famiglie sono stati quasi nulli, c'è stata poca partecipazione agli incontri tenutosi.

Luogo, data
Comiso 05/05/2022

Firma del docente
ROMANO RACHELE





Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
- COMISO -

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: PROF.SSA ROMANO R.

ANNO SCOLASTICO:

2021/2022

PROGRAMMA SVOLTO

La Seconda rivoluzione industriale

L'Italia post-unitaria: la Destra storica

I governi di sinistra: Depretis e Crispi

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa e la nascita dell'Urss

Il primo dopoguerra

La crisi del 1929 e il New Deal di Roosevelt

Il fascismo in Italia

Il nazismo

L'Urss di Stalin

La Seconda guerra mondiale

Comiso, 13/05/2022

Gli alunni

*A.M. De...
Din Gibitani*

Il docente

*De...
Dantele*

RELAZIONE DI FINE ANNO SCOLASTICO

ANNO SCOLASTICO 2021\2022

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G.BUFALINO"

CLASSE V A

MATERIA: STORIA

INSEGNANTE: ROMANO RACHELE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

La classe VA è composta da 18 alunni.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO GENERALE

A seguito delle verifiche, dal punto di vista dell'apprendimento, si nota che la classe è omogenea.

CONDUZIONE DEL LAVORO SCOLASTICO

È stata utilizzata la didattica frontale come metodo di lavoro scolastico con verifiche sul programma svolto.

SVOLGIMENTO DEI CONTENUTI PREVISTI DALLA PROGRAMMAZIONE ANNUALE

I contenuti previsti sono stati appresi dalla classe in modo più che sufficiente.

Gli alunni si sono mostrati interessati e attivi verso gli argomenti trattati.

CLIMA RELAZIONALE

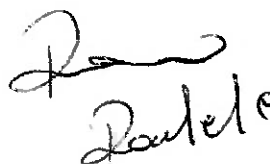
Dal punto di vista relazionale la classe ha mostrato interesse, capacità di autonomia nei momenti liberi, nessun problema o episodi particolari.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I rapporti con le famiglie sono stati quasi nulli, c'è stata poca partecipazione agli incontri tenutosi.

Luogo, data
Comiso 05/05/2022

Firma del docente
ROMANO RACHELE



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PARITARIO – “G.BUFALINO”

**Diritto in presenza Scienze dell'alimentazione
Classe V A**

**Docente: Prof.ssa Occhipinti Sandra
I.I.S.S: G. BUFALINO - COMISO**

PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2021/2022

MATERIA : Diritto in presenza Scienze dell'alimentazione

CLASSE: QUINTA A

MODULO A –Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

La definizione di alimento: regolamento (CE) N. 178/2002

La tracciabilità del prodotto

Etichettatura dei prodotti alimentari: regolamento (UE) n. 1169/2011

Additivi e aromi alimentari

MODDULO B- Normative in materia di sicurezza alimentare e igiene

Il Pacchetto Igiene

CE n. 852/2004

CE n. 853/2004

CE n. 854/2004

HACCP

MODULO C– Contaminazione alimentare

Generi alimentari sicuri: Il regolamento (CEE) n. 315/93

Limiti massimi di residui

Contaminazione causata da materiali a contatto con alimenti

Principi generali di sicurezza per tutti i MOCA

MODULO C- TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Somministrazione e commercio di alimenti contaminati o di prodotti in cattivo stato di conservazione

La gestione dell'episodio tossinfettivo

L'investigazione delle malattie veicolate da alimenti

Indagini sugli alimenti, negli esercizi e intervista agli operatori

Intossicazione alimentare al ristorante: cosa fare

Implicazioni civili e penali in casi di tossinfezione

MODULO D- LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

Certificazioni di qualità obbligatorie

Certificazioni di qualità regolamentate

Certificazione di qualità volontarie

STRUMENTI DI LAVORO

Sono stati utilizzati prettamente appunti e lezioni frontali

VERIFICHE

Non sono stati utilizzati strumenti di verifica utilizzati per la valutazione in quanto lezioni di integrazione ed approfondimento alla disciplina di Scienze dell'alimentazione

COMISO, 28/04/22

Gli Alunni

Vita Zaim
Melina Giovanni

Il docente
Prof. Occhipinti Sandra

RELAZIONE FINALE

I.S.S PARITARIO "G.Bufalino" Comiso

DISCIPLINA: Diritto compresenza Scienza dell'alimentazione

CLASSE: VA A.s. 2020/2021

DOCENTE: Pro.ssa Occhipinti Sandra

I – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E ANALISI RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Gli alunni della classe 5 A hanno mostrato un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina in oggetto e una partecipazione generalmente attiva e produttiva.

In generale il comportamento è andato progressivamente evolvendosi verso un maggior grado di maturità e responsabilità. Dunque non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari rilevanti se non a qualche richiamo solo per alcuni.

II – OBIETTIVI PERSEGUITI

Gli obiettivi generali sono stati perseguiti da quasi tutti gli studenti, giungendo a risultati in positiva evoluzione, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali.

III – PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Gli argomenti sono stati organizzati in unità di apprendimento affrontate in modo teorico ma con esempi e spunti, per quanto possibile, pratici. Sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della singola disciplina, lo sviluppo della capacità di comunicazione, comprensione e sintesi.

IV – METODO DI LAVORO

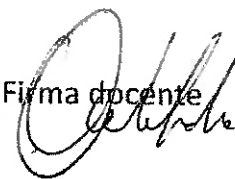
Il metodo di lavoro adottato si è svolto mediante lezioni frontali attraverso un'interlocuzione attiva e riflessiva con la classe.

V - VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche messe in atto sono state orali e valutate tramite la griglia di valutazione adottate dalla scuola e allegate al documento stesso.

Comiso, 06/05/2022

Firma docente



Docente: Pluchino Carolina

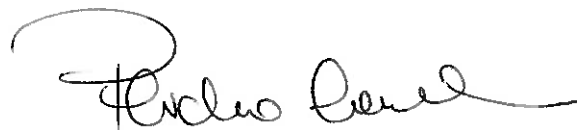
Relazione Classe 5° A Accoglienza Turistica

La classe VA di Accoglienza Turistica è composta da 3 alunni, con un soddisfacente grado di scolarizzazione, corretti nei rapporti tra loro e con l'insegnante.

Nel corso del triennio e in particolare nell'ultimo anno è stato privilegiato l'approccio all'Accoglienza turistica, rendendo gli alunni autonomi e consapevoli.

È stato da subito creato un dialogo educativo e produttivo, tanto da poter considerare tale avvicinamento un ulteriore elemento positivo per la classe.

Il percorso formativo si è svolto generalmente secondo le linee programmate ma va detto che i diversi ritmi di apprendimento e la situazione difficile causata dalla pandemia, hanno rallentato lo svolgimento dei programmi portando pertanto alla riduzione dei contenuti precedentemente programmati.



Unità di apprendimento 1 – Il ciclo cliente in hotel

Unità Didattiche

- Il front office nella fase ante
- Il front office prima dell'arrivo del cliente
- Il front office nel check in
- Il front office nel live in
- Il front office nel check out
- Il front office nel post check out
- Il gestionale passpartout
- Le fasi del ciclo cliente con Passpartout Welcome

Unità di apprendimento 2 – Clienti e gruppi tecniche di gestione

Unità Didattiche

- L'individuazione del target
- Le caratteristiche del front office manager
- La clientela leisure
- La clientela business
- Le caratteristiche dei gruppi
- Gestire un gruppo

Unità di apprendimento 3 – Le imprese individuali e societarie

Unità Didattiche

- Le imprese e le società
- La procedura per la costituzione dell'impresa
- La normativa di sicurezza in albergo
- I principali fattori di rischio in un albergo

- Le norme IOS
- La procedura di certificazione

Unità di apprendimento 4 – Lavorare nelle imprese turistiche

Unità Didattiche

- L'organigramma dell'impresa ricettiva
- L'organigramma dell'agenzia viaggi
- Categorie e contratti di lavoro
- La ricerca di lavoro nel settore turistico
- L'alternanza scuola-lavoro (Asl)

Unità di apprendimento 5 – Diventare imprenditori nel turismo

Unità Didattiche

- I presupposti giuridici per aprire un'impresa turistica
- La procedura per l'apertura di un'impresa ricettiva
- L'organigramma
- La procedura per l'apertura di un'agenzia viaggi
- L'organigramma

Unità di apprendimento 6 – Le imprese di viaggio

Unità Didattiche

- Le agenzie di viaggi e turismo
- Il front office nelle imprese di viaggi
- La gestione del ciclo cliente nelle Adv
- Il rapporto tra l'albergo e l'impresa di viaggi
- Il rapporto tra l'albergo e i vettori

Unità di apprendimento 9 – Il pacchetto turistico

Unità Didattiche

- Le fasi per la costruzione del pacchetto turistico
- Il pacchetto turistico su misura
- Il programma di viaggio
- Il pacchetto turistico a catalogo
- Il pacchetto dinamico o flessibile

Unità di apprendimento 10 – Il turismo sostenibile e il turismo accessibile

Unità Didattiche

- Ecoturismo e turismo responsabile
- I documenti di riferimento del turismo sostenibile
- Il profilo del turista sostenibile
- Il turismo accessibile
- Il profilo del turista speciale

Unità di apprendimento 12 – Il piano di marketing

Unità Didattiche

- Il marketing alberghiero
- Realizzare un piano marketing
- La struttura di un piano marketing
- Elementi dell'accoglienza

Unità di apprendimento 14- Il revenue management

Unità Didattiche

- Gli elementi del Revenue Management
- Le fasi del Revenue Management
- I compiti e il ruolo del Front office
- Il front office nelle fasi della vendita diretta

*Moltono Giovanni
Di Gatti - Tur*

Roberto

Relazione di finale di classe sala e vendita

Anno scolastico 2021/2022

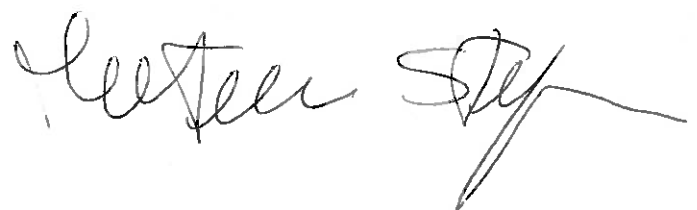
La classe di sala e vendita è composta da quattro alunni tre maschi e una femmina.

Nel corso degli anni si ha avuto maggiore approccio con questa materia.

La classe appare nel suo Insieme abbastanza coesa e, nel corso del triennio, ha avuto un'evoluzione positiva in termini di rispetto delle regole, educazione e partecipazione alle attività proposte dall' insegnante.

Il livello di attenzione della classe è stato buono e la motivazione adeguata e positiva nel momento in cui gli alunni sono stati sollecitati al lavoro mediante lo "stimolo" di una valutazione.

Di questi quattro alunni sono presenti due con bisogni educativi speciali, per questo il consiglio di classe ha provveduto a stipulare dei piani didattici personalizzati adatti alle loro esigenze.

DOCENTE


Programma 5 A SALA E VENDITA

- **HACCP:**
 1. La salute e la sicurezza sul lavoro
 2. La normativa in materia di sicurezza sul lavoro
 3. La prevenzione degli infortuni sul lavoro
 4. I rischi per la salute dei lavoratori
- **I servizi di catering e banqueting:**
 1. Organizzazione dei banchetti
 2. L'organizzazione e la tipologia dei buffet
 3. Catering e banqueting
- **Menù:**
 1. Le carte e i menù
 2. Criteri di stesura del menù
 3. I tipi di menù
- **La cucina di sala:**
 1. L'evoluzione storica della cucina di sala
 2. La mise en place della cucina di sala
 3. Le tecniche della cucina di sala
- **I cocktail internazionali**
- **La degustazione del vino**
 1. Esame visivo
 2. Esame olfattivo
 3. Esame gusto-olfattivo
 4. Quale temperatura
- **Gli abbinamenti:**
 1. Abbinamento cibo-vino, vino-cibo
 2. La Sicilia
 3. Il turismo enogastronomico
 4. I marchi di certificazione
 5. I prodotti tipici
- **I superalcolici:**
 1. Liquori e distillati dalla storia ai giorni nostri
 2. I distillati e la distillazione
 3. I distillati di cereali
 4. I liquori: caratteristiche e utilizzo
- **Le gamme e la suddivisione in gruppo**
- **Ristorazione commerciale e collettiva**
- **La gestione economica:**
 1. L'approvvigionamento, le politiche di approvvigionamento
 2. Il controllo dei costi

3. Il food-cost
4. Il beverage-cost
5. Il wine-cost

André Druce

Giuseppe Fellego

DOCENTE

Mitsem Stef

Istituto Secondario Superiore Paritario
"G. Bufalino"- Comiso
Istituto Professionale Alberghiero
Classe V Sez. A
Relazione finale di Italiano

Docente: Prof. Francesco Raffo

Ho seguito la classe per l'intero anno scolastico.

Il mio rapporto con gli alunni si è mantenuto buono, basato sul rispetto reciproco. Per l'aspetto più strettamente didattico disciplinare, il giudizio complessivo sulla classe è positivo. Gli alunni hanno seguito con attenzione le lezioni e hanno tenuto un comportamento corretto in classe.

Ho svolto il programma rispettando la programmazione iniziale sia nei contenuti ma soprattutto nel raggiungimento degli obiettivi previsti. Lo svolgimento del programma, inoltre, non mi ha impedito di fare frequenti riferimenti all'attualità.

Partendo dai vari argomenti, mi sono spesso trovato ad affrontare tematiche che ci riportano al presente e si è fatto riferimento in modo particolare, all'insegnamento trasversale dell'educazione civica e ciò mi ha permesso di aiutare gli alunni ad acquisire capacità critiche e competenze al fine di diventare uomini e cittadini a pieno diritto.

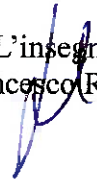
Strumenti di lavoro: Dispense di Italiano fornite dalla scuola.

Criteri per la valutazione: la valutazione si è basata sul livello di conoscenza dei contenuti, della terminologia specifica, chiarezza espositiva, rielaborazione personale. Le verifiche scritte e orali sono state valutate tramite le griglie di valutazione adottate dalla scuola.

Metodologie didattiche utilizzate: lezione frontale e successiva discussione con la classe, visione di film e documentari.

Comiso, 13/05/2022

L'insegnante
Prof. Francesco Raffo



ISTITUTO "BUFALINO"

Classe 5 A

Programma di Lingua e Letteratura Italiana

L'Illuminismo in Francia e in Europa: Voltaire

Illuminismo italiano: Gius. Parini, Vittorio Alfieri e Carlo Goldoni

Il Romanticismo

Ugo Foscolo: i Sepolcri

G. Leopardi: Piccoli e Grandi Idilli. Canto notturno...e il pessimismo cosmico

Alessandro Manzoni: le odi. I Promessi Sposi. Un modo diverso di concepire il Romanzo

Il Verismo e Giovanni Verga: ciclo dei Vinti

Pre-Decadentismo: Carducci, Pascoli, D'Annunzio

Il Decadentismo. Cenni su Freud

Pirandello: le maschere. Dall'avvertimento del Contrario al Sentimento del Contrario. Romanzi e Teatro

Svevo e il nuovo uomo: l'inetto

Cenni sull'Ermetismo e Ungaretti e Quasimodo

Cenni sulla cultura del ventennio fascista.

Il secondo dopo guerra

Tomasi di Lampedusa: il Gattopardo: "dialogo del Principe con..."

Leonardo Sciascia: il Giorno della civetta- "Chi ha sparato?"

Sottini Giombattista
Lu Lu # X

Prof. Francesco Raffo

ANNO SCOLASTICO: 2021-2022

Docente: PESENTE CONCETTA

Disciplina insegnata: FRANCESE SECONDA LINGUA

Ore settimanali: 3

RELAZIONE SULLA CLASSE VA

Presentazione della classe:

La classe ha partecipato al dialogo educativo e ha mostrato attenzione generalmente costante alle lezioni. Durante l'anno scolastico, tra la docente e la classe si è mantenuta una buona relazione comunicativa. Gli alunni hanno tenuto un comportamento abbastanza educato e disponibile nei confronti dell'insegnante, creando un clima tutto sommato favorevole al processo di insegnamento-apprendimento. Il livello soglia di attenzione e di interesse per la disciplina è stato globalmente sufficiente; la partecipazione durante le lezioni si è dimostrata per la maggior parte della classe attiva e caratterizzata da richieste di chiarimenti e da interventi pertinenti. L'applicazione nello studio personale non è stata sempre adeguata: sistematica e responsabile solo per alcuni alunni, un po' meno regolare e più sollecitata per gli altri.

Quadro del profitto della classe:

In ordine alla preparazione globalmente raggiunta e al profitto si possono distinguere tre diversi livelli:

- pochi si sono impegnati con metodo e regolarità ed hanno ottenuto buoni risultati;
- una parte della classe ha profuso un impegno meno costante ed ha fatto rilevare una minore scioltezza espositiva ma ha comunque raggiunto una preparazione sufficiente;
- si segnala, infine, un piccolo gruppo di studenti che dimostrano ancora alcune incertezze espressive dovute essenzialmente a carenze nella preparazione di base non pienamente superate e ad uno studio poco accurato e costante. I loro risultati sono stati, pertanto, piuttosto altalenanti per tutta la durata dell'anno scolastico.

Modalità didattiche e strumenti adottati nell'attività di insegnamento:

È stato seguito un approccio metodologico comunicativo, proposto con gradualità nella progressione e con la seguente scansione di insegnamento: lettura, comprensione, analisi, sintesi, controllo ed eventuale revisione. L'insegnamento è stato effettuato principalmente attraverso la lezione frontale, sollecitando l'interazione da parte degli studenti, alternando qualche momento di lavoro individuale o di gruppo.

Come strumenti, sono state utilizzate delle dispense, integrate da materiale autentico, tratto da Internet o da altri testi, sotto forma di schemi, filmati o di sintesi predisposti dall'insegnante per favorire uno studio più proficuo.

Tipologia delle prove di verifica e criteri di valutazione:

Conformemente a quanto stabilito in Collegio Docenti, nel primo trimestre sono state effettuate 2 verifiche scritte e 1 verifica orale; nel secondo sono state effettuate 3 verifiche scritte e 2 verifiche orali.

Per quanto riguarda le prove scritte, sono state somministrate verifiche semi-strutturate inerenti gli argomenti svolti. Tali prove sono state volte a testare la comprensione, la conoscenza dei contenuti, la proprietà lessicale, la correttezza formale e la capacità di rielaborazione personale. In relazione alle prove orali, oltre a verifiche informali sul processo di apprendimento in itinere, sono state svolte interrogazioni per valutare la comprensione di testi, la proprietà linguistica e lessicale e la capacità di esposizione dei contenuti e qualche prova di ascolto.

Competenze: obiettivi didattici specifici raggiunti

Gli alunni possiedono, a diversi livelli, le seguenti conoscenze:

- lessico specifico della micro-lingua dei vari settori: cucina, sala e accoglienza.
- argomenti di civiltà.
- conoscenza dei prodotti tipici francesi.
- mansioni delle varie figure lavorative.
- conoscenza delle varie strutture alberghiere.

competenze e capacità:

- comprendono e usano il lessico specifico in modo accettabile

-sanno cogliere globalmente gli elementi di un testo scritto in lingua riguardante gli argomenti studiati e sono in grado di rispondere a domande sul suo contenuto

-sanno produrre brevi testi relativi all'indirizzo professionale, in relazione agli argomenti svolti, riuscendo ad esporli oralmente con accettabile correttezza formale ed adeguatezza lessicale.

PROGRAMMA DISCIPLINARE DI LINGUA FRANCESE PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO AL 06 MAGGIO 2022.

1- Les services hôteliers.

L'organisation d'un hôtel: hébergement, réception, restauration et cuisine.

2- Les différents types de logement en France.

Les différences entre un appartement, un duplex, un studio, un résidences hôtelières, location d'appartement et des maisons d'hôtes.

3- La pâtisserie de France, son origine.

Histoire de la pâtisserie française, l'histoire du chocolat, Saint-Honoré.

4- Histoire de la cuisine française.

Du XIXe siècle à nos jours.

5- Auguste Escoffier et les principales recettes régionales françaises.

Macarons de Nancy, foie gras du Périgord, la bouillabaisse de Marseille, la quiche lorraine de la Lorraine, les crêpes de la Bretagne et le boeuf bourguignon.

6- Éducation civique.

Stop au gaspillage et la sous-alimentation.

7- Alimentation saine et régime méditerranéen.

Conseils nutritionnels.

8- Formation accueil en hôtellerie.

Maîtriser les techniques d'accueil en hôtellerie.

9- Métier serveur de restaurant.

Missions, formations et salaire.

10- Les Hotels.

Droits et obligations des professionnels.

11- Réceptionniste d'hôtel.

La qualité de l'accueil et l'image de marque de l'hôtel.

12- Le serveur.

Tenue de travail et ses principales activités.

13- Haccp et les produits Bio.

Les 7 principes de la formation Haccp, hygiène alimentaire et le Bio en France.

14- Les OGM.

La situation des OGM en France.

15- Les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO).

AOP, AOC, IGP AB: la qualité liée à l'origine.

16- Allergies et intolérance alimentaire.

Symptômes, diagnostic et traitements.

17- Conservation des aliments.

Les principales techniques.

18- Vins et Champagne en France.

Histoire du vin et du Champagne en France. Fiche métier: sommelier, oenologue.

19- Le fromage en France.

Définition, histoire, fabrication, AOP/AOC.

Comiso, 06 / 05 / 2022.

Gli alunni

Mattia Gianni
A. M. P.

Il docente.

Paolo Casadei

Relazione finale 5A- Docente prof. Gaetano Di Quattro

MATERIA: scienze motorie

‡ PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni della classe V sez. A hanno dimostrato, a seconda delle individualità, un differente interesse nei confronti della materia ma si sono dimostrati disponibili, il dialogo educativo si è accresciuto nel tempo e si sono dimostrati molto interessati su alcune tematiche. Pur partendo da capacità e abilità fisiche anche molto differenti hanno sempre condiviso la scelta dei giochi in comune dove il "gioco" (inteso anche come capacità di mettersi in gioco) è stato presente per il suo significato relazionale, fisico e mentale che va oltre il risultato "agonistico". Anche nelle attività individuali hanno migliorato la capacità progettuale mentre la gestione dei tempi è risultata talvolta troppo lassista.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti obiettivi in termini di:

‡ CONOSCENZE

Attraverso l'offerta didattica, sono stati forniti gli strumenti di base per poter sviluppare in particolare la conoscenza delle discipline sportive di squadra conosciute quali l'atletica legge io, la pallavolo dando però spazio anche a quelle meno convenzionali come stimolo a scoprire nuove modalità di organizzazione ed attività; tra le discipline individuali sono state

scelte in particolare la ginnastica e l'atletica. La maggior parte degli alunni/e ha raggiunto livelli più che discreti e in alcuni casi anche eccellenti; saltuariamente alcuni di loro hanno dimostrato di avere ancora la capacità di affrontare e risolvere in modo appena sufficiente problematiche anche semplici, bilanciato però da una continuità di impegno adeguata. Tutte le attività sono state svolte nella ricerca del coinvolgimento di tutti e alla piena valorizzazione della personalità di ciascuno.

‡ COMPETENZE

Il livello di comprensione del gesto motorio e delle competenze tecniche è risultato buono per la maggior parte della classe, anche nelle attività individuali dove quasi sempre è risultato possibile individuare e condividere obiettivi intermedi quando

quelli massimi erano fuori portata. L'esecuzione è sufficientemente appropriata, con conoscenza dei regolamenti tecnici da sufficiente a buona. Alcuni alunni risultano autonomi nella gestione didattica, altri si limitano ad applicare quanto richiesto. Le capacità motorie generali risultano mediamente più che sufficienti, per alcuni discrete, per alcuni di loro solo sufficienti. Parte degli alunni si è limitata ad approfondire alcune tipologie di lavoro mentre un'altro gruppo ha dimostrato comprensione, interesse e ampliamento del bagaglio personale delle capacità.

† METODOLOGIA

Nel corso dell'anno scolastico sono state proposte attività individualizzate e non. La pratica ludico sportiva, attività particolarmente gradita agli alunni, ha trovato ampio spazio all'interno di svariate lezioni in presenza, in particolare il gioco del calcio che ha stimolato l'intera classe. Per quanto concerne la parte teorica la lezione frontale con uso di diapositive e filmati è stata quella maggiormente utilizzata in didattica a distanza per cercare di stimolare il dialogo e il confronto con/tra gli alunni.

† MATERIALI DIDATTICI

Parte pratica: sono stati utilizzati piccoli e grandi attrezzi compatibilmente con la disponibilità di attrezzature e di impianti.

Parte teorica: per lo studio della parte teorica sono stati visionati filmati e affrontati momenti di confronto in classe. Sono stati effettuati compiti in classe ed a distanza.

† TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

- Osservazioni sistematiche; misurazioni e test motori, percorsi
- Prove scritte
- CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha riguardato non solo i risultati dipendenti dalle capacità motorie, ma anche e soprattutto il miglioramento rispetto al livello di partenza, l'impegno e la volontà dimostrata, la capacità di collaborazione nel portare a termine un lavoro comune, il comportamento propositivo tenuto durante le lezioni e il livello di conoscenza acquisito nella parte teorica.



CONTENUTI

DISCIPLINARI

POTENZIAMENTO FISILOGICO:

- esercitazioni di resistenza (aerobica e anaerobica): attraverso l'utilizzazione della corsa, di ritmi alternati e giochi sportivi.

- Ricerca del miglioramento della velocità: corsa, ripetizione di scatti su distanze brevi, preatletici specifici.
- Capacità di reazione: semplice e complessa
- Tonificazione dei grandi gruppi muscolari: esercizi a carico naturale
- Recupero della elasticità muscolare

RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI:

Acquisizione di nuove abilità e affinamento di quelle già possedute secondo diverse modalità esecutive e relazionali. Esercitazioni di coordinazione dinamica generale a corpo libero, con la palla, coordinazione inter-segmentaria tra arti superiori e inferiori. Equilibrio statico e dinamico. Salti con la funicella. Attività di organizzazione spazio-temporale.

CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE:

Giochi di squadra che richiedono rispetto delle regole, spirito di collaborazione, acquisizione dei propri mezzi fisici e mentali. Conoscere, saper variare ed adattare il proprio ruolo a seconda delle situazioni, far attenzione ai propri compagni di squadra e agli avversari. Importanza della capacità di fare scelte come alternativa a rigidi schemi comportamentali

il docente

prof. Gaetano Di Quattro



PROGRAMMA OBIETTIVI SCIENZE MOTORIE 2021-2022

Prof. DI QUATTRO GAETANO

Classe 5 A

- Capacità condizionali

Forza

Resistenza

Coordinazione

Teoria ed esercitazioni

- Storia ed evoluzione delle olimpiadi

Origine delle olimpiadi ed olimpiadi moderne

- Sport e disabilità, strumento di inclusione

- Linee guida OMS sull'attività fisica post covid

- Inattività fisica e patologie correlate

- Attività motoria e sport, percezione del proprio stato di fitness.

- Diario allenamento e movimento su base mensile

- Sport di gruppo, pallavolo dalla teoria alla pratica

- Esercitazioni e verifiche delle proprie capacità condizionali

Test atletica leggera:

forza

resistenza

equilibrio



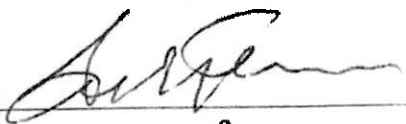
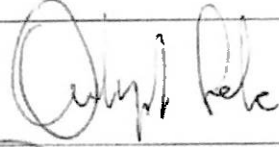
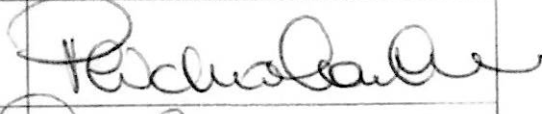
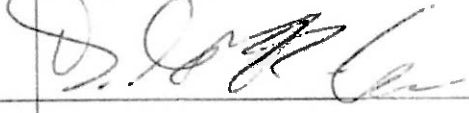
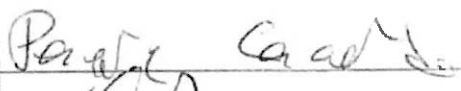

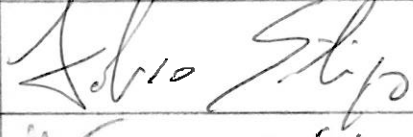
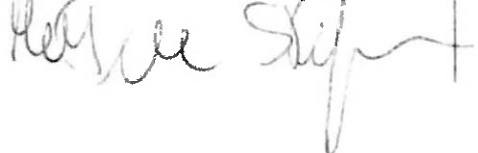
DI Quattro Gaetano



**APPROVAZIONE
DOCUMENTO**

III PARTE

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Raffo Francesco	Italiano	
Romano Rachele	Storia – Ed. Civica - Diritto	 Rachele Romano
La Terra Andrea	Att. Alternativa	
Barresi Emiliana	Inglese	Emiliana Barresi
Baglieri Vincenzo	Matematica	Vincenzo Baglieri
Occhipinti Sandra	Diritto	
Pluchino Carolina	Accoglienza turistica - TIC	
Di Quattro Gaetano	Scienze motorie e sportive	
Pesente Concetta	Francese	
Barone Cecilia	Scienze degli alimenti	
Silipo Fabio	Cucina	
Monteleone Stefania	Sala e vendita	



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea

ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

Coordinatrice Didattica

Prof.ssa Giacoma Tabacco

Data di approvazione

13/05/2022