



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° 6253/2015 - 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**

**2023/2024**

## **PREMESSA**

Riferimenti normativi

O.M. 55 del 22 Marzo 2024

## **I PARTE: DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

Informazioni generali sull'Istituto

Profilo dell'Indirizzo

Obiettivi generali e profilo in uscita degli studenti

## **II PARTE: DESCRIZIONE DELLA CLASSE**

Elenco alunni iscritti

Presentazione della classe

Relazione finale della classe

Contenuti svolti

Metodi didattici

Mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

Verifiche e valutazioni

Strumenti per la verifica utilizzati dal C.d.c

Criteria e strumenti di misurazione e valutazione

Griglie di valutazione prove tecnico/pratiche, di brevi elaborati e di verifiche orali

Insegnamento trasversale di Educazione civica

Attività extra-curricolari

Simulazione prove d'esame

## **III PARTE: IL CONSIGLIO DI CLASSE**

Composizione del C.d.c.

Relazione finale e Programma effettivamente svolto per singolo docente

Approvazione Documento del Consiglio di Classe

# PREMESSA

## Riferimenti normativi

**O. M. 55 del 22 marzo 2024**

### **Articolo 10**

*(Documento del consiglio di classe)*

1. Entro il 15 maggio 2024 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, 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. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

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 dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

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 11**

*(Credito scolastico)*

1. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

### **Articolo 17**

*(Calendario delle prove d'esame)*

1. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2023/2024, è il seguente:
  - prima prova scritta: mercoledì 19 giugno 2024, 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 20 giugno 2024. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;
  - terza prova scritta: martedì 25 giugno 2024, dalle ore 8:30. Tale prova si effettua negli istituti presso i quali sono presenti i percorsi EsaBac ed EsaBac techno e nei licei con sezioni ad opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca.
2. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 3 luglio 2024, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 4 luglio 2024, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni; la terza prova scritta suppletiva, per gli istituti interessati, si svolge martedì 9 luglio 2024, dalle ore 8:30.
3. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.
4. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

#### **Articolo 18**

*(Plichi per le prove scritte)*

1. Gli USR e le istituzioni scolastiche comunicano, rispettivamente, i dati relativi al fabbisogno dei plichi contenenti i testi della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato (e dell'eventuale terza prova scritta) e quelli relativi alle prove occorrenti in formato speciale attraverso le apposite funzioni disponibili sul sistema SIDI relative al "Fabbisogno Plichi e Prove" alla "Richiesta prove in formato speciale".
2. I plichi occorrenti per la prova scritta suppletiva/straordinaria ed eventuali prove in formato speciale sono richiesti, direttamente dalle scuole o per il tramite degli USR, attraverso le apposite funzioni SIDI "Richiesta Prove Sessioni Suppletiva o Straordinaria" e/o "Richiesta prove in formato speciale". La predetta richiesta va formulata sulla base delle notizie e dei dati che i presidenti trasmettono entro la mattina successiva allo svolgimento della prima prova scritta. Le suddette richieste contengono esatte indicazioni sul corso di studi, sulle sedi, sulle commissioni e sul numero dei candidati interessati.
3. L'invio dei plichi delle prove scritte avviene per via telematica.

#### **Articolo 19**

*(Prima prova scritta)*

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 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.

## **Articolo 20** (Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 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 disciplina caratterizzante 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 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024.

3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

- A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
- B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di

valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

## **Articolo 21**

*(Correzione e valutazione delle prove scritte)*

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.

2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

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 commissione/classe, 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.

4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

## **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 o dell'apprendistato di primo livello, 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.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, 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 commissione/classe ai sensi del comma 5.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. 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, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe 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 commissione/classe 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 commissione/classe 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 commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe 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 commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

## **Articolo 25**

*(Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali)*

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).

2. La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.

3. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

4. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

5. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.

6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede

di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

## **PARTE I**

### **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

#### **Profilo dell'Istituto**

L'Istituto paritario d'istruzione secondaria di II grado "G. Bufalino" comprende i seguenti indirizzi di studio attivi dal I al V anno di corso:

- Istituto professionale alberghiero servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (D.D.G. 6253/2015- cod. mecc. RGRHL4500A);
- Liceo musicale e coreutico (D.D.G. 2624/2016 - cod. mecc. RGPMSZ500N)
- Liceo scientifico opzione Scienze applicate (D.D.G. 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U)

Fa parte del CENTRO STUDI e RICERCHE del MEDITERRANEO (CERM) Soc. Coop. sociale Onlus che ne è l'ente gestore.

L'Istituto ha sede nel complesso edilizio del CERM sito in Aeroporto di Comiso (RG) pal. F/7 snc, dove si concentrano uffici, aule scolastiche e laboratori adeguatamente attrezzati.

## Profilo dell'indirizzo

In ottemperanza a quanto contenuto nel d.lgs. D.Lgs 61 de 13 aprile 2017, il percorso di istruzione professionale alberghiero possiede una chiara identità culturale, metodologica e organizzativa mirante alla crescita educativa, culturale e professionale degli studenti, allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio, all'esercizio della responsabilità personale e sociale. Il profilo educativo, ispirato ai modelli di apprendimento promossi dall'Ue, è connotato da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, al fine di consentire a tutti gli studenti di acquisire e consolidare le proprie competenze chiave di cittadinanza valorizzando, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo.

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' Istituto professionale alberghiero 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 ad immaginare, progettare, programmare e realizzare eventi utili a valorizzare il settore.

Secondo le linee guida del MIUR, l'Istituto professionale alberghiero si articola nei seguenti settori:

- **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 sarà in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestione e organizzazione dei 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.

## **Obiettivi generali e profilo in uscita degli studenti**

Il percorso di istruzione professionale alberghiero è finalizzato al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria di secondo grado. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

I diplomati all'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono dunque i seguenti risultati di apprendimento qui 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 comunitarie, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e sostenibilità alimentare;
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

**PARTE II**  
**DESCRIZIONE DELLA CLASSE**

<b>ELENCO ALUNNI</b>
1. BLANCO CRISTIAN
2. CAMPO THOMAS
3. CORALLO RICCARDO
4. COSTA SALVATORE
5. IOZZIA GIORGIO
6. MATARAZZO ERIKA
7. OMBRINI ROBERTO
8. PACE ROSARIO
9. PETRIGLIERI LUIGI LORENZO
10. SCIACCA GIOVANNI
11. VILLADORO MARCO
12. ZAGO RAFFAELE

## **Presentazione della classe**

La classe è composta da dodici alunni effettivamente frequentanti, undici alunni maschi e un'alunna femmina, provenienti dalla IV A ad eccezione di qualcuno ammesso per idoneità.

La provenienza territoriale degli alunni è sostanzialmente omogenea: la maggior parte proviene da Comiso e un alunno da Scicli.

Sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali per i quali sono stati redatti appositi PDP.

## **Relazione finale della classe**

La classe presenta una fisionomia articolata ed eterogenea in cui è possibile distinguere diverse modalità di approccio al dialogo educativo e formativo che, in generale, per la maggior parte degli alunni si è espressa al di sotto delle proprie potenzialità.

La frequenza scolastica risulta nella maggioranza dei casi costante; rilevante è, tuttavia, il numero di assenze nel corso dell'anno scolastico per alcuni alunni, ma non tale da pregiudicare una giusta valutazione del raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Dal punto di vista disciplinare, la maggior parte degli alunni si è mostrata matura e corretta, capace di relazionarsi con i compagni e i docenti e in grado di accogliere la proposta didattica in maniera proficua, mentre una piccola parte ha presentato talvolta atteggiamenti poco adeguati al contesto-classe, scarsa partecipazione ed interesse generale.

Le proposte formative dei docenti nelle varie discipline si sono orientate allo sviluppo di conoscenze e competenze transdisciplinari e fortemente attinenti al futuro occupazionale degli allievi tanto che alcuni insegnanti hanno riadeguato le programmazioni, in itinere, per il raggiungimento degli obiettivi nei termini di una maggiore performatività.

Nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale, gli alunni hanno avuto l'opportunità di partecipare ai corsi formativi sulla celiachia organizzati presso il nostro istituto con la collaborazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), al fine di acquisire specifiche competenze riguardanti le problematiche nutrizionali e la sicurezza alimentare.

Lo sviluppo dei valori culturali e sociali è stato perseguito e promosso dalla scuola attraverso varie iniziative, dal coinvolgimento al progetto "Scommetto su di me", un cineforum volto a incentivare la prevenzione e il contrasto delle dipendenze e della ludopatia, all'istituzione della "Legality cup" che, unitamente a degli incontri formativi aventi a tema la legalità, ha sostenuto lo sviluppo della corresponsabilità e del fair play, oggi leva fondamentale per il saldo attecchimento di una realtà sociale democratica.

Il percorso didattico, nel complesso, è stato soddisfacente per alcuni alunni, mentre per altri, che non hanno acquisito un metodo di studio completamente autonomo e organizzato, si è attestato ai limiti della sufficienza. Tuttavia sul piano educativo e formativo si è registrato, nel corso degli anni, un miglioramento in termini di maturità emotiva e personale.

## **Contenuti svolti**

I contenuti svolti sono contenuti nei programmi analitici di ciascuna disciplina allegati al presente documento.

## **Metodi didattici**

I metodi utilizzati dai docenti, affinché gli allievi potessero conseguire gli obiettivi didattici si annoverano tra i seguenti:

- Lezioni frontali/dialogate;
- Costruzione di mappe concettuali/mentali;
- Ricerche didattiche;
- Consolidamento del metodo di studio;
- Lavoro individuale e di gruppo;
- Laboratori, sperimentazione, ricerca
- Esercitazioni e simulazioni
- Brainstorming
- Peer to peer

## **Mezzi, spazi e tempi del percorso formativo**

- I mezzi didattici usati durante il percorso formativo differiscono per le varie discipline, dunque per una conoscenza specifica si rimanda alle relazioni dei rispettivi docenti. In generale, i mezzi più frequentemente usati sono libri di testo, altri libri, fotocopie, mappe concettuali, riproduzioni, audiovisivi, LIM, computer, applicazioni digitali;

- Gli spazi a disposizione per lo svolgimento delle lezioni sono le aule scolastiche, le aule d'informatica, la palestra, i laboratori;

- I tempi delle attività didattiche hanno seguito la suddivisione dell'anno scolastico in due quadrimestri.

## **Verifica e Valutazione**

### **Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe**

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: verifiche orali e 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, traduzioni, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

### **Criteri e strumenti di misurazione e valutazione**

Nella formulazione dei criteri di valutazione, è necessario precisare che la scuola considera la cultura come un tutto unitario fondato sui principi di un'educazione integrale in grado di contemperare competenze, abilità e conoscenze nell'ottica di una crescita personale globale. L'obiettivo, infatti, è quello di rispondere a esigenze formative funzionali ad un rapido inserimento nel mondo del lavoro. Per la valutazione delle verifiche nelle singole discipline si è tenuto conto delle griglie di valutazione adottate e di seguito allegate.

# **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA DI VERIFICA SCRITTA  
MATEMATICA**

<b>INDICATORI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>Conoscenza dell'argomento (concetti, regole, procedure)</b>	<b>Punti max 5</b>
Conoscenza corretta e approfondita	5
Conoscenza corretta	4
<b>Conoscenza sufficientemente corretta *</b>	<b>3</b>
Conoscenza parzialmente corretta e completa	2
Conoscenza incompleta-superficiale	1
Prova non compilata-errata-lacunosa	0.5
<b>Capacità di rielaborazione, argomentazione e di calcolo</b>	<b>Punti max 2</b>
Ottima ricchezza argomentativa, di rielaborazione e calcolo	2
Buona ricchezza argomentativa, di rielaborazione e calcolo	1.75
<b>Sufficiente ricchezza argomentativa, di rielaborazione e calcolo*</b>	<b>1.5</b>
Scarsa argomentazione, di rielaborazione e calcolo	1
Prova non argomentata e rielaborata	0.5
<b>Uso del linguaggio specifico</b>	<b>Punti max 3</b>
Linguaggio eccellente	3
Linguaggio chiaro ed appropriato	2.5
Linguaggio appropriato	2
<b>Linguaggio sufficientemente chiaro con lievi imprecisioni *</b>	<b>1.5</b>
Linguaggio non appropriato con presenza di errori	1
Linguaggio improprio	0.5

\*Livello di sufficienza

**COGNOME E NOME** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_

**VOTO FINALE IN DECIMI** \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA DI VERIFICA SCRITTA  
MATEMATICA

INDICATORI	PUNTI	QUESITI									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Conoscenza dell'argomento (concetti, regole, procedure)</b>	<b>Punti max 5</b>										
Conoscenza corretta e approfondita	5										
Conoscenza corretta	4										
<b>Conoscenza sufficientemente corretta *</b>	<b>3</b>										
Conoscenza parzialmente corretta e completa	2										
Conoscenza incompleta-superficiale	1										
Prova non compilata-errata-lacunosa	0.5										
<b>Capacità di rielaborazione, argomentazione e di calcolo</b>	<b>Punti max 2</b>										
Ottima ricchezza argomentativa, di rielaborazione e calcolo	2										
Buona ricchezza argomentativa, di rielaborazione e calcolo	1.75										
<b>Sufficiente ricchezza argomentativa, di rielaborazione e calcolo*</b>	<b>1.5</b>										
Scarsa argomentazione, di rielaborazione e calcolo	1										
Prova non argomentata e rielaborata	0.5										
<b>Uso del linguaggio specifico</b>	<b>Punti max 3</b>										
Linguaggio eccellente	3										
Linguaggio chiaro ed appropriato	2.5										
Linguaggio appropriato	2										
<b>Linguaggio sufficientemente chiaro con lievi imprecisioni *</b>	<b>1.5</b>										
Linguaggio non appropriato con presenza di errori	1										
Linguaggio improprio	0.5										
		<b>Totale in centesimi</b>									<b>/100</b>

\*Livello di sufficienza

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

VOTO FINALE IN DECIMI \_\_\_\_\_/10

Prof. \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA DI VERIFICA A DOMANDA APERTE CLASSI III – IV e V  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	PUNTI	QUESITI												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
<b>Conoscenza dell'argomento (Contenuto)</b>	<b>Punti max</b> <b>5</b>													
Contenuto corretto e approfondito	5													
Contenuto corretto	4													
<b>Contenuto sufficientemente corretto *</b>	<b>3</b>													
Contenuto parzialmente corretto e completo	2													
Contenuto incompleto-superficiale	1													
Prova non compilata-errata-lacunosa	0.5													
<b>Organizzazione del contenuto e capacità di rielaborazione</b>	<b>Punti max</b> <b>2</b>													
Ricchezza argomentativa e nella rielaborazione	2													
Chiarezza concettuale ed argomentativa	1.75													
<b>Esposizione sufficientemente strutturata *</b>	<b>1.5</b>													
Scarsa organizzazione e rielaborazione	1													
Prova non organizzata né rielaborata	0.5													
<b>Competenza linguistica (Linguaggio specifico)</b>	<b>Punti max</b> <b>3</b>													
Linguaggio eccellente	3													
Linguaggio appropriato ed uso della terminologia scientifica	2.5													
Linguaggio chiaro ed appropriato	2													
<b>Linguaggio sufficientemente chiaro con lievi imprecisioni *</b>	<b>1.5</b>													
Linguaggio non appropriato con presenza di errori	1													
Non chiaro e privo di senso	0.5													
<b>Totale per quesito</b>														
		<b>Totale in centesimi</b>								<b>/100</b>				

\*Livello di sufficienza

COGNOME E NOME DEL CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

VOTO FINALE IN DECIMI \_\_\_\_\_/10

Prof. \_\_\_\_\_

	<b>Educazione Civica</b>	<b>Anno scolastico</b> 2023-2024
--	--------------------------	-------------------------------------

**Griglia di valutazione per l'Educazione Civica**

INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>I1</b>	<b>Aderenza alle consegne</b>	Piena	2,5
		Adeguate	2
		Complessivamente accettabile	1,5
		Approssimativa	1
		Minima	0,5
<b>I2</b>	<b>Conoscenza dei contenuti studiati nei vari ambiti disciplinari connessi con l'Educazione civica</b>	Completa e approfondita	2,5
		Completa	2
		Essenziale	1,5
		Frammentaria	1
		Inadeguata	0,5
<b>I3</b>	<b>Capacità di individuare e riferire</b>	Completa e approfondita	2,5
		Completa	2
		Essenziale	1,5
		Limitata	1
		Inadeguata	0,5
<b>I4</b>	<b>Padronanza dei linguaggi disciplinari in rapporto con l'Educazione Civica</b>	Piena e sicura	2,5
		Buona	2
		Non sempre adeguata	1,5
		Approssimativa e/o limitata	1
		Inadeguata	0,5
<b>Totale</b>			Somma dei punteggi

Griglia di valutazione disciplinare sala e vendita

Voto	Livello	Descrittori
3	Gravemente insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gravi ed estese lacune di base con difficoltà di tipo logico, linguistico e metodologico</li> <li>● Utilizzazione non appropriata dei diversi contesti delle minime conoscenze acquisite</li> <li>● Nessuna applicazione dei processi di analisi e sintesi</li> <li>● Scarsa proprietà di linguaggio anche con riferimento ai settori disciplinari</li> <li>● Mancata consegna degli elaborati o mancata presenza alle prove di valutazione</li> <li>● L'allievo si rifiuta/ non esegue il compito assegnato</li> </ul>
4	insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze frammentarie, utilizzate in modo superficiale e spesso non pertinente</li> <li>● Difficoltà di trasferimento e utilizzo dei contenuti disciplinari in contesti diversi</li> <li>● Processi di analisi e sintesi inadeguati</li> <li>● Linguaggio poco corretto o con terminologia specifica impropria</li> <li>● Commette gravi errori nell'esecuzione di compiti semplici; non sa applicare le nozioni e le procedure acquisite</li> </ul>
5	mediocre	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze superficiali connotate da una certa frammentarietà e utilizzate in modo non sempre pertinente</li> <li>● Qualche difficoltà nell'affrontare le tematiche proposte e nel trasferirle in contesti diversi</li> <li>● Scarsa capacità di analisi e sintesi</li> <li>● Linguaggio, anche con riferimento ai settori disciplinari, a volte confuso ed approssimativo</li> <li>● Commette errori di rilievo in compiti di una certa complessità; applica le nozioni e le procedure acquisite in modo approssimativo</li> </ul>
6	sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Possesso di conoscenze essenziali della disciplina</li> <li>● Capacità di operare collegamenti semplici ma pertinenti in relazione alle informazioni acquisite</li> <li>● Parziali capacità di analisi e di sintesi</li> <li>● Accettabili proprietà espositive di tipo generale e fruttive di linguaggi settoriali</li> <li>● Applica le nozioni e le procedure acquisite in modo sufficiente</li> </ul>
7	discreto	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze non limitate ed elementi essenziali e arricchite da semplici apporti personali</li> <li>● Apprezzabile capacità di orientarsi tra i contenuti ed operare collegamenti</li> <li>● Gestione agevole dei processi di analisi e sintesi</li> </ul>

Griglia di valutazione disciplinare sala e vendita

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uso corretto del linguaggio generale e di quello specifico</li> <li>● Abilità tecnica nel complesso corretta anche se si evidenziano delle imprecisioni</li> </ul>
8	buono	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze sicure, arricchite da contributi personali significativi</li> <li>● Capacità di affrontare percorsi tematici anche complessi, cogliendone i collegamenti significativi</li> <li>● Sicura padronanza dei processi di analisi e sintesi</li> <li>● Esposizione chiara ed utilizzo di terminologia generale e settoriale appropriata</li> <li>● Tecnica professionale corretta, precisa e sicura</li> </ul>
9	ottimo	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze ampie ed approfondite e che sa utilizzare correttamente all'interno di più contesti, anche complessi</li> <li>● Capacità di costruire autonomamente percorsi pluridisciplinari e di arricchirli con apporti personali</li> <li>● Processi di analisi e sintesi rigorosi e completi</li> <li>● Linguaggio ricco che sa utilizzare sia in modo appropriato sia con riferimento alla cultura generale che con riferimento a settori specifici</li> <li>● Tecnica professionale corretta, precisa, sicura e autonoma</li> </ul>
10	eccellente	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze ampie, sicure e approfondite, arricchite da apporti personali che sa utilizzare correttamente in ogni contesto anche complesso.</li> <li>● Capacità di affrontare problemi e tematiche in modo autonomo e sicuro</li> <li>● Elaborazione sicura di percorsi pluridisciplinari</li> <li>● Pensiero critico e rigoroso nei processi di analisi e sintesi</li> <li>● Linguaggio ricco che sa utilizzare in modo fluido, puntuale e articolato sia a livello generale che nei vari settori disciplinari</li> <li>● Tecnica professionale corretta, precisa e sicura. È in grado di affrontare autonomamente situazioni problematiche e proporre spunti e soluzioni personali</li> </ul>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVE PRATICA CLASSI TERZE, QUARTE E QUINTE - CUCINA**

<b>COMPETENZE DISCIPLINARI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>SCALA TASSONOMICA</b>	<b>VALUTAZIONE</b>
<b>TECNICO/PRACTICHE</b>				
<b>1. Conosce e utilizza correttamente le attrezzature e gli ingredienti.</b>	Taglieri, coltelli adeguati, pentolame, utensili ed altro; conosce la ricetta / menu del giorno; rispetta le consegne (dosi e procedimenti); svolge correttamente il lavoro assegnato; utilizza le materie prime nel modo più adatto alla realizzazione del piatto da eseguire.	<b>ECCELLENTE/OTTIMO</b> Conosce e utilizza in maniera assolutamente corretta contenuti e attrezzature della disciplina.	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
<b>2. Capacità di organizzare e gestire il lavoro, eseguire i compiti assegnati</b>	Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto di spazi (mise en place) e tempi; Esegue in modo esatto i compiti assegnati; Esegue le operazioni con precisione; Pesa nel modo corretto gli ingredienti; Risolve eventuali imprevisti.	<b>BUONO/ DISCRETO</b> Conosce e utilizza in maniera corretta ma non del tutto completa contenuti e attrezzature della disciplina	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
<b>3. Presentazione e degustazione dell'elaborato. ( per le sole classi quinte valorizzazione delle produzioni locali)</b>	Cura l'aspetto visivo dell'elaborato; Scriva o espone oralmente nel modo corretto il lavoro svolto.	<b>SUFFICIENTE</b> Conosce ed esegue i compiti assegnati in maniera corretta seguendo le indicazioni del docente	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
<b>IGIENE E SICUREZZA</b>				
<b>1. Conosce, rispetta e applica i criteri di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori TU 81/08 e dell'autocontrollo</b>	Abbigliamento professionale: in ordine, pulito, completo; Rispetta le norme di sicurezza; Atteggiamento: corretto e rispettoso delle regole; Rispetta il ruolo assegnato; Applica la sanificazione delle attrezzature / locali; Riconosce i punti critici; Evita le contaminazioni crociate; Applica le corrette procedure di stoccaggio, conservazione, lavorazione, cottura, rigenerazione, servizio.	<b>MEDIOCRE</b> Conosce ed esegue i compiti assegnati con alcune imprecisioni  <b>INSUFFICIENTE</b> Conosce ed esegue i compiti assegnati con molte imprecisioni non realizzando quanto richiesto  <b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</b> Non esegue i compiti assegnati e non conosce i contenuti	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

**TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - CUCINA**

<b>DESCRIPTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>LIVELLO DI VALUTAZIONE</b>
<b>RISPOSTA MANCANTE</b>	1	Nulla
	7	Gravemente insufficiente (risposta scorretta o non pertinente)
<b>COMPLETEZZA DEI CONTENUTI</b>		Insufficiente (risposta limitata e non sempre corretta)
		Sufficiente (corretta con qualche errore)
		Discreto (corretta e non approfondita)
		Buono (corretta e in parte approfondita)
		Ottimo (corretta, efficace, approfondita)
		Gravemente insufficiente (non rispetta per niente lo spazio concesso)
		Insufficiente (si dilunga oltre lo spazio concesso)
<b>CAPACITA' DI SINTESI</b>		Sufficiente (organizza in modo sintetico)
		Discreto (organizza in modo adeguato)
		Buono (organizza in modo adeguato ed efficace)
		Ottimo (organizza in modo completo, ed efficace)
		Gravemente insufficiente (gravi errori formali e lessicali)
		Insufficiente (errori ortografici non numerosi e linguaggio poco chiaro)
		Sufficiente (rari errori ortografici, linguaggio chiaro)
<b>CORRETTEZZA FORMALE LINGUAGGIO SETTORIALE</b>	2	Discreto (lievi errori ortografici e linguaggio adeguato)
		Buono (linguaggio corretto e correttezza formale)
		Ottimo (linguaggio sicuro, adeguato e ortografia corretta)
		<b>PUNTEGGIO :</b>

**N.B:** alunni DSA correttezza formale e lessicale punteggio minimo 1,2 a quesito



### **PROVE SCRITTE - LINGUA STRANIERA**

Si tratta di verifiche di comprensione scritta o produzione scritta, oppure prove di altra natura. Per verifiche di comprensione scritta di tipo oggettivo, vedi sopra.

#### **TIPO B3 - Prove di comprensione scritta in modalità questionario**

Ogni domanda vale 3 punti. I tre punti saranno attribuiti come segue:

3 punti	Risposta breve corretta oppure risposta corretta completa per esteso, senza elementi in eccesso
2 punti	Risposta breve con errori ortografici oppure risposta completa per esteso, senza elementi in eccesso, ma con un errore ortografico/morfosintattico
1 punto	Risposta completa per esteso, senza elementi in eccesso, ma con due errori ortografici/morfosintattici oppure Risposta contenente la soluzione attesa, priva di errori ortografici/morfosintattici, ma con un elemento in eccesso
0 punti	L'allievo non risponde (risposta in bianco) o risponde in modo errato

**Griglia di valutazione prove scritte su competenze - LINGUA STRANIERA**

**TIPO B4 - Prove di produzione scritta**

Si tratta di produzioni con traccia-guida, temi/minitemi, brevi saggi, questionario a domande aperte, traduzioni. Sarà utilizzata la seguente griglia di valutazione:

**PRODUZIONE SCRITTA**

<b>GIUDIZIO</b>	<b>VOTO</b>	<b>CONTENUTO</b>	<b>LESSICO</b>	<b>FORMA</b> (ortografia-morfologia-sintassi)
<b>OTTIMO</b>	10 - 9	Contenuto pertinente, coerente, esauritivo	Accurato appropriato	Corretta
<b>BUONO</b>	8 - 7	Contenuto pertinente, coerente, esauriente	Appropriato	Quasi sempre corretta, con errori non gravi
<b>SUFFICIENTE</b>	6	Contenuto pertinente ed adeguato	Adeguato	Adeguata, con errori che non compromettono la comprensione
<b>INSUFFICIENTE</b>	5	Contenuto pertinente ma non completo	Non sempre appropriato	Non sempre adeguata con frequenti errori che non compromettono la comprensione
<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</b>	da 1 a 4	Contenuto non pertinente e/o frammentario	Inappropriato	Non corretta con gravi errori che compromettono la comprensione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA**

**DI  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punti assegnati</b>
<b>COMPRESIONE</b> della tematica proposta o della consegna operativa Punteggio max 2	Eccellente	1,80- 2,00	
	Discreta/Buona	1,30- 1,70	
	<b>Basilare ma adeguata*</b>	<b>1,20</b>	
	Minima e non sempre adeguata	0,90-1,10	
	Non adeguata e scarsa	0,60- 0,80	
	Carente, confusa o nulla	0,50	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative all'argomento proposto Punteggio max 3	Eccellente	2,70- 3,00	
	Discreta/Buona	1,90- 2,60	
	<b>Basilare ma adeguata*</b>	<b>1,80</b>	
	Minima e non sempre adeguata	1,50- 1,70	
	Non adeguata e scarsa	1,10 - 1,40	
	Carente, confusa, scarsa, nulla	0,50-1,00	
<b>PADRONANZA</b> delle competenze evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Punteggio max 3	Eccellente	2,70 - 3,00	
	Discreta/Buona	1,90 - 2,60	
	<b>Basilare ma adeguata*</b>	<b>1,80</b>	
	Minima e non sempre adeguata	1,50 - 1,70	
	Non adeguata e scarsa	1,10 - 1,40	
	Carente, confusa, scarsa, nulla	0,50 - 1,00	
<b>CAPACITA'</b> di sintetizzare e descrivere le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza simbologia e fraseologia di settore Punteggio max 2	Eccellente	1,80 - 2,00	
	Discreta/Buona	1,30 - 1,70	
	<b>Basilare ma adeguata*</b>	<b>1,20</b>	
	Minima e non sempre adeguata	0,90 - 1,10	
	Non adeguata e scarsa	0,60 - 0,80	
	Carente, confusa, scarsa, nulla	0,50	
<b>Totale del punteggio ___/10</b>			

\* corrisponde al livello di sufficienza(6/10)

**NOTA:** Per la valutazione della didattica inclusiva, dei diversi percorsi, si tiene conto di quanto previsto nei piani individualizzati

**Griglia di valutazione ITALIANO SCRITTO**  
**Analisi del testo (Tip. A), saggio breve e articolo di giornale (Tip. B), testo storico (Tip. C), testo argomentativo di ordine generale (Tip. D)**

INDICATORI	giudizio punteggio	DESCRITTORI					Ottimo 9 -10
		Grav. Insuff. 1 - 4	Insufficiente 5	Sufficiente 6	Discreto/Buono 7 - 8		
RISPETTO DELLE CONSEGNE	Rispetta le consegne in modo: NULO		SCARSO	INCOMPLETO MA ACCETTABILE	SODDISFACENTE	PUNTUALE	
CORRETTEZZA FORMALE	Si esprime in modo: MOLTO SCORRETTO		CON FREQUENTI ERRORI	SEMPLICE, CON QUALCHE ERRORE	COMPLESSIVAM. CORRETTO	CORRETTO ED EFFICACE	
CORRETTEZZA LOGICA	Organizza il testo in modo: DEL TUTTO FRAMMENTARIO E INCOERENTE		SPESSO FRAMMENTARIO E INCOERENTE	NON SEMPRE ORDINATO E COERENTE	COMPLESSIVAM. COERENTE E COESO	COERENTE E COESO	
CONOSCENZE	Conosce l'argomento (e le tecniche di analisi) in modo: ESTREMAMENTE LIMITATO, SUPERFICIALE E/O SCORRETTO		PARZIALE E NON SEMPRE CORRETTO	GENERICO, TALVOLTA IMPRECISO	CORRETTO	ESAURIENTE	
COMPETENZE	Compie le operazioni richieste in modo: DEL TUTTO SCORRETTO / NON SA COMPIERLE		PARZIALE E SPESSO SCORRETTO	SEMPLICE, CON QUALCHE IMPRECISIONE, MA ACCETTABILE	CORRETTO	EFFICACE	
CAPACITA'	Dimostra capacità di rielaborazione: NULLA		APPENA ACCENNATA	LIMITATA	SODDISFACENTE	EVIDENTE	
<b>SOMMA INDICATORI: : 6 =</b>						<b>Voto</b>	<b>/10</b>

**Elementi da considerare per ciascun indicatore (secondo le tipologie e le tracce):**

<b>RISPETTO DELLE CONSEGNE:</b>	TIP. A: Completezza, pertinenza, registro adeguato; TIP. B: Pertinenza, titolo, destinazione, coerenza titolo/destinazione/testo, registro e stile adeguati, uso dei documenti; TIP. C e D: Aderenza alla traccia, aderenza alle richieste, completezza, proporzione dello svolgimento, registro adeguato
<b>CORRETTEZZA FORMALE:</b>	<b>ESPRESSIONE:</b> Ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico; <b>ESPOSIZIONE:</b> Coerenza, coesione; Argomento, quadro di riferimento, strumenti e tecniche di analisi, informazioni;
<b>CONOSCENZE:</b>	TIP. A: Comprendere, riassumere, sintetizzare, parafrasare, applicare le tecniche di analisi del testo, contestualizzare, argomentare;
<b>COMPETENZE:</b>	TIP. B: Gestire la documentazione e le informazioni personali, stabilire relazioni tra le conoscenze, riassumere e sintetizzare, contestualizzare, citare correttamente fonti ed interpretazioni;
<b>CAPACITA'</b>	TIP. C e D: Gestire le informazioni, applicare le tecniche dell'esposizione e dell'argomentazione; Rielaborare secondo criteri personali, compiere confronti e inferenze, esprimere valutazioni, giudizi e interpretazioni personali.

	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	<b>Anno scolastico</b> 20 <u>23</u> -20 <u>24</u>
--	-----------------------------------	--

### Griglia di valutazione

Descrittori	Conoscenze	Competenze	Abilità
10 Ottimo	Sa' applicare la tecnica acquisita in modo efficace e personale	Realizza ed utilizza abilità motorie in modo personale produttivo ed autonomo	Conduce con padronanza sia l'elaborazione concettuale che l'esperienza motorie, progettando in modo propositivo e rapido le soluzioni tecnico-tattiche
9 Distinto	Sa' spiegare il significato delle azioni utilizzando un corretto linguaggio tecnico-sportivo	Utilizza schemi motori complessi con una notevole disinvoltura motoria	Svolge le attività proposte in modo efficace e sistematico collaborativo. Il gesto motorio risulta efficace
8 Buono	Esprime un buon livello Tecnico e dimostra una buona adattabilità alle sequenze motorie	Utilizza schemi motori complessi in modo sicuro ed appropriato	Gestisce in maniera organizzata situazioni complesse con buone capacità motorie
7 Discreto	Esprime un discreto livello tecnico operativo con schemi tattici abbastanza elaborati	Utilizza schemi motori complessi adattandosi con discreta disinvoltura	Comprende e memorizza in modo corretto. Per lo più attivo
6 Sufficiente	Applica una tecnica adeguata in condizioni tattiche elementari ed utilizza modalità esecutive superficiali	Utilizza gli schemi motori di base in maniera sufficientemente appropriata	Se guidato presenta capacità soddisfacenti relazionandosi nello spazio e nel tempo
5 Mediocre	Si esprime motorialmente in modo improprio e non memorizza in maniera corretta il linguaggio tecnico sportivo	Utilizza gli schemi motori di base in modo meccanico	Progetta le sequenze motorie in maniera parziale ed imprecisa comprendendo in modo frammentario regole e tecniche
Insufficiente	Ha schemi motori di base elementari	Realizza con difficoltà semplici richieste motorie	Incerta ed elementare applicazione della tecnica e tattica. Scarsa comprensione ed accettazione delle regole

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE STORIA

LIVELLI (espressi in decimali)	CONOSCENZE (contenuti disciplinari)	COMPETENZE (chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi)	CAPACITÀ (analisi, sintesi, rielaborazione)
1-2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale e nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione di contenuti
4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente.	L'esposizione è scorretta e frammentaria	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto, poco chiaro, con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa capacità di analisi e sintesi
6	<b>Conosce i contenuti nella loro globalità</b>	<b>Espone i concetti fondamentali in modo semplice, scolastico</b>	<b>Analisi e sintesi sono elementari, senza approfondimenti autonomi né critici</b>
7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi
8	La conoscenza dei contenuti è completa ed esauriente	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Espone in maniera ricca, elaborata personale, con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci

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

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, ricorrendo a contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, ricorrendo con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				





## Attività extra-curricolari

Anno	Progetto	Alunni
2019/2020	Associazione pescatori San Francesco	Parte della classe
2019/2020	Birrocco Ragusa	Parte della classe
2019/2020	Saggio di Natale Comiso	Tutta la classe
2020/2021	Fiera Emaia di Vittoria	Parte della 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
2022/2023	Inaugurazione Parco letterario Bufalino	Tutta la classe
2023/2024	Cineforum “Scommetto su di me”	Tutta la classe
2023/2024	Corsi di formazione sulla celiachia	Tutta la classe
2023/2024	“Legality cup”	Tutta la classe
2023/2024	Corsi di formazione sulla legalità - Associazione Libera	Tutta la classe
2023/2024	Giochi sportivi studenteschi	Parte della classe
2023/2024	Manifestazione XXXII Anniversario della strage di Capaci	Parte della classe

## **Simulazione prove d'esame**

Per tutto il mese di maggio, gli alunni della V A dell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**, nelle relative tre articolazioni, Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica, hanno svolto la simulazione della prima prova (Italiano): l'insegnante ha riservato tre ore di tempo per lo svolgimento della prova consistente di tre tracce inerenti l'analisi e l'interpretazione di un testo letterario (tipologia A), l'analisi e la produzione di un testo argomentativo (tipologia B), la riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C).

Sempre nello stesso periodo gli alunni delle articolazioni **Enogastronomia e Sala e Vendita** hanno svolto la simulazione d'esame per la seconda prova (Scienze e cultura dell'alimentazione) approntata secondo il "Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato".

### III PARTE CONSIGLIO DI CLASSE

#### Composizione del consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
BARONE LORENZO	Scienze motorie e sportive
ASSENZA GIUSEPPE	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala/vendita
FARINATO CRISTINA	-Lingua e letteratura italiana -Attività alternativa alla religione cattolica
GUZZARDI NATALI'	Matematica
LA LOTA ELENA/ PAGANO FABIOLA	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Cucina
LASSONI CHIARA	Scienze e cultura dell'alimentazione
LEGGIO ORIANA	Seconda lingua straniera Francese
NICOLOSI MARICA	Lingua inglese
OCCHIPINTI SANDRA	-Ed civica -Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva
SCHEMBARI MARIA SALVATRICE	Storia

# PROGRAMMI E RELAZIONI



Unione Europea



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"**  
*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 - cod. mecc. RGRHL4500A Liceo  
Musicale e Coreutico sez. Musicale - D.D.G. n° 2624/2016 - cod. mecc. RGPM5Z500N*

*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U*

**-COMISO-**

## PROGRAMMA SVOLTO

Docente: Barone Lorenzo

Ordine scuola: scuola secondaria di II grado

Plesso: CERM - Centro studi e ricerche del Mediterraneo

Classe: V Sezione: A

Disciplina: Scienze motorie sportive (classe A-48)

Anno scolastico: 2023/2024

UNITA' DIDATTICHE
Potenziamento fisiologico: Corsa resistente, andature preatletiche: corsa calciata, skip, corsa balzata, a passi incrociati, corsa saltellata, galoppo laterale, esercizi specifici di potenziamento generale.
Tonificazione generale: esercizi isometrici, a carico naturale, con piccoli attrezzi
Circuito di resistenza generale a stazioni
Circuito di potenziamento
Percorsi di potenziamento, equilibrio, resistenza e coordinazione.
Esercizi di mobilità attiva e passiva (stretching)
Esercizi a corpo libero di mobilità
Badminton, tecnica e tattica di gioco. Torneo specialità singolo e doppio
Pallavolo: fondamentali individuali e di squadra, gioco. Valutazione
Atletica Leggera: la staffetta 4x100, tecnica della consegna del testimone e della ricezione dello stesso. Ricerca del giusto ritmo nel passaggio.
Dodgeball: fondamentali individuali e di squadra, tecnica e tattica di gioco, regole e regolamento.
Atletica Leggera: 100m
Atletica Leggera: Salto in lungo

Atletica Leggera: Salto in alto
Atletica Leggera: 110m corsa ad ostacoli
Atletica Leggera: Lancio del peso
Tennis: fondamentali individuali e di squadra, tecnica e tattico di gioco, regole e regolamento.
BJJ Brazilian Jiu-Jitsu e Grappling, regole e regolamento
Lotta Olimpica-Libera e Lotta Greco Romana regola e regolamento
Legality Cup: torneo studentesco parte del progetto sulla legalità, che ha previsto le competizioni per due categorie di giochi: pallavolo e "giochi di un tempo"
Partecipazione di alcuni alunni della classe ai giochi sportivi studenteschi provinciali: atletica leggera, badminton, tennis, basket 3x3
Presentazione da parte dell'associazione sportiva dilettantistica "Accademia Muay Thai Comiso" della Muay Thai "boxe thailandese" e del K-1 durante la finale del torneo Legality Cup.
Partecipazione dell'Istituto al titolo Ibleo Fight Night Muay Thai K-1 Titles regionale e italiano con premiazione del titolo italiano da parte del docente di Scienze Motorie.
<b>TEORIA</b>
Terminologia di base, posizioni e movimenti principali. Regole e regolamento degli sport svolti durante l'anno scolastico. L'influenza dell'attività motoria sui diversi apparati.
Lezioni di primo soccorso, BLS-D / PBLIS-D, manovre di disostruzione vie aeree nell'adulto, bimbo e lattante, come effettuare una buona chiamata ai soccorsi, presentazione e spiegazione dell'applicazione where are you 112, presentazione del NUE 112 e del sistema di emergenza-urgenza territoriale, come prendere i parametri vitali e cenni sull'ipertensione e ipotensione. Prevenzione all'annegamento e ai tuffi. Annegamento primario, secondario e a secco. Prevenzione contro le malattie sessualmente trasmissibili. Prevenzione sull'abuso di droghe e alcolici, soprattutto per gli alunni neopatentati. Sovradosaggio di farmaci: emergenze potenzialmente letali associate agli oppioidi. Rischi connessi al fumo ed anche alle sigarette elettroniche. Vantaggi di uno stile di vita sano. Corretti comportamenti in strada e come comportarci quando incrociamo mezzi di soccorso in emergenza.

Comiso, 10/04/2024

Gli alunni

*Giuliodoro Marco*  
*Melozzola*

Il Docente

*Luca Baroni*



Unione Europea



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

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

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n°6253/2015 – cod.mecc. RGRHL4500A*

*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N*

*Liceo Scientifico Opz. ScienzeApplicate - D.D.G. n°1085/2023 cod.mecc. RGPSU4500U*

**-COMISO-**

### **RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2023/2024**

**Materia: Scienze Motorie**

**Classe: V Sezione: A**

**Docente: Lorenzo Barone**

#### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si compone di 12 alunni effettivamente frequentanti, 11 maschi e 1 femmina. Sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali per i quali è stato redatto apposito PDP.

#### **PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO**

Per gli alunni, la frequenza è stata assidua per la maggior parte della classe e non sono emerse gravi problematiche riguardanti il comportamento in classe, che è sempre stato generalmente corretto nel corso dell'intero anno scolastico. Interesse e partecipazione sono stati adeguati, così come l'impegno in classe, durante lo svolgimento delle lezioni teoriche e pratiche in palestra.

Alcuni alunni della classe hanno partecipato ai giochi studenteschi di atletica leggera su pista, badminton, basket 3x3. Nell'atletica leggera su pista hanno ottenuto ottimi risultati premiati su quasi tutte le discipline.

#### **PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI**

Gli alunni hanno partecipato in modo attivo e propositivo al dialogo educativo, evidenziando, nel complesso, una progressione positiva nelle competenze.

Il lavoro in classe è stato favorito da un approfondimento mirato di parti del programma, dall'utilizzo di differenti metodologie didattiche.

È stato promosso un rapporto costruttivo con l'insegnante e incentivata l'autostima dei ragazzi.

#### **LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE E OBIETTIVI DISCIPLINARI**

La preparazione è complessivamente buona.

Utilizzo delle proprie conoscenze e abilità per realizzare performance motorie nel rispetto e condivisione delle regole.

Integrazione nel gruppo. Conoscenze dell'aspetto educativo dello sport come miglioramento della propria salute.

Acquisizione di nozioni di primo soccorso e manovre salvavita.

Individuazione di collegamenti e relazioni per produrre argomentazioni critiche personali in diversi ambiti.

#### **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

L'insegnamento è stato espletato alternando metodologie di insegnamento e strategie didattiche diverse.

Si sono adeguate a quanto possibile le metodologie d'insegnamento e le strategie didattiche alle esigenze ed alle carenze iniziali pregresse dell'alunno.

### **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Osservazione degli studenti sulla capacità d'ascolto, l'atteggiamento alla vita scolastica, il rispetto dei tempi e delle consegne; valutazione della partecipazione alle attività; registrazione dei progressi compiuti durante il percorso.

Test motori; test scritto in conclusione delle attività didattiche svolte; esposizioni orali e pratiche sugli argomenti trattati. Discipline motorie: 5 prove pratiche (test di equilibrio mono podalico; test di coordinazione e velocità; test crunch; test di misurazione della forza statica e dinamica degli arti superiori; test dell'esagono per la valutazione di coordinazione e agilità) nel primo periodo dell'anno. Nel secondo periodo dell'anno: 5 prove pratiche (test della mobilità articolare del rachide; navette per la prova di rapidità; salto in lungo da fermo per la forza esplosiva degli arti inferiori; test dei dorsali; plank test per rilevare la forza resistente in isometria)

### **COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA**

La collaborazione tra scuola e famiglia è stata continua e positiva per molti genitori, presenti costantemente all'incontri organizzati dalla scuola.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

In allegato

### **TESTI UTILIZZATI**

Slide

Luogo, Data

Comiso, 08/05/2024

Firma del Docente







Unione Europea



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"**  
*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 – cod. mecc. RGRHL4500A*  
*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N*  
*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U*  
**- COMISO -**

## **Programma di Storia**

**Docente:** Prof.ssa Maria Salvatrice Schembari

**Disciplina:** Storia

**Classe:** V A

### Storia

- La Belle Epoque
- Seconda Rivoluzione industriale
- Età giolittiana
- Prima guerra mondiale
- Primo dopoguerra
- Nascita dei totalitarismi
- Inizio seconda guerra mondiale

### Ed. Civica

- Dalla nascita della società delle nazioni all'ONU

Comiso, 10/05/2024

Docente  
Prof.ssa M. S. Schembari

Alunni



Unione Europea



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

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

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 – cod. mecc. RGRHL4500A*

*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N*

*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U*

**- COMISO -**

## **Relazione finale**

**Docente:** Prof.ssa Maria Salvatrice Schembari

**Disciplina:** Storia

**Classe:** V A

La classe quinta sezione A, è formata da 12 alunni, 11 maschi e una femmina. All'inizio dell'anno scolastico gli studenti hanno dimostrato un impegno discontinuo nel seguire l'attività didattica proposta. A metà anno scolastico gli studenti sono però cresciuti e maturati arrivando ad un metodo di studio basato sui collegamenti logici e non mnemonici. Molti di loro evidenziano ottime capacità comunicative con pieno possesso sia delle abilità operative che delle conoscenze dei contenuti, ed anche la partecipazione all'attività didattica è stata sempre puntuale e costante.

Per quanto concerne l'andamento didattico, gli studenti hanno imparato, a poco a poco, i non facili principi di rispetto, serietà ed impegno.

La classe è riuscita a consolidare le potenzialità, dimostrando di saper operare in maniera più autonoma pur permanendo, per alcuni, a livelli diversi, incertezze nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti. La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza dei singoli allievi, dei progressi fatti rispetto ad esso, della conoscenza delle strutture trattate, delle loro capacità di esprimersi, della loro partecipazione e del loro interesse riguardo le attività svolte in classe e/o della loro impreparazione e indisponibilità alla verifica. Il voto finale ha tenuto conto di più elementi: interventi orali, partecipazione, crescita umana e culturale dei singoli allievi. Gli esiti delle prove sono stati chiariti agli allievi in modo che potessero rendersi conto del proprio livello di preparazione. La verifica è un momento in cui si corregge l'attività e in cui gli studenti prendono coscienza dei loro progressi e delle loro lacune in modo da potersi auto-valutare. Per gli alunni DSA ho previsto misure

compensative e dispensative (secondo la legge 170/2010 e successivi decreti attuativi) ad esempio: tempi più lunghi per la verifica scritta e/o verifiche accorciate o semplificate (inserimento, abbinamento, scelta multipla, vero/falso); maggiore rilevanza del contenuto rispetto alla forma; maggiore rilevanza della produzione orale rispetto alla produzione scritta.

Per quanto concerne l'insegnamento trasversale di Educazione Civica, ho posto l'attenzione sulla connessione tra nascita della Società delle nazioni e l'attuale ONU. Sono state anche attenzionate tematiche quali lavoro e salute, facendo opportuno riferimento agli articoli della Costituzione.

Gli argomenti storici sono stati spesso impostati in chiave problematica, gli eventi inseriti in una cornice culturale più vasta per offrire una visione più ampia e non schematica di fatti e fenomeni.

Gli alunni sono in grado di:

- Riconoscere fatti e fenomeni storici
- Operare collegamenti, stabilire relazioni
- Usare la terminologia specifica in maniera apprezzabile e in alcuni casi soddisfacente
- Esprimersi in forma corretta, coerente e coesa
- Leggere la storia in senso diacronico e sincronico, rilevare cause ed effetti

Gli strumenti di lavoro utilizzati sono stati:

- Libri di testo
- Fotocopie
- Appunti

Ho previsto l'integrazione del libro di testo con materiale fornito e progettato ad hoc dal docente (fotocopie, mappe concettuali ecc.).

Comiso, 10/05/2024

Docente  
Prof.ssa M. S. Schembari





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. RGPMSZ500-COMISO**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative**

**CLASSE: VA A.S. 2023/2024**

**DOCENTE: Prof.ssa Occhipinti Sandra**

**UDA 1. 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

**UDA 2. 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

### **UDA 3. 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

### **UDA 4. 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

### **UDA 5. 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

ALUNNI:

*Carolina Blasi  
Rosario Pica*

DOCENTE:

*Carolina Blasi*



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. RGPMSZ500-COMISO**

### **RELAZIONE FINALE**

**DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative**

**CLASSE: VA A.S. 2023/2024**

**DOCENTE: Prof.ssa Occhipinti Sandra**

#### **I – ANALISI RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

La classe V A, presenta sicuramente una composizione interna differenziata per abitudini scolastiche, attitudini, impegno, interesse, regolarità nello studio e nella frequenza, ma nello stesso tempo, evidenzia una sua propria organicità che le ha permesso di lavorare in maniera regolare e di raggiungere complessivamente risultati sufficienti.

#### **II – OBIETTIVI PERSEGUITI**

Gli obiettivi generali, grazie ad un livello di partenza sufficiente, sono stati perseguiti dagli studenti, giungendo a risultati in positiva evoluzione, in relazione ai diversi livelli di partenza ed alle capacità individuali. Nonostante, all'inizio dell'anno scolastico l'impegno personale, la partecipazione e l'interesse siano stati scarsi, sporadici e superficiali, in seguito alle ripetute sollecitazioni gli alunni hanno maturato un modesto grado di impegno. Anche la motivazione allo studio e all'apprendimento e la curiosità intellettuale sono migliorate, con un linguaggio giuridico-economico sufficientemente curato. Malgrado i risultati generali, alcuni alunni, tuttavia, si sono mostrati poco collaborativi e propositivi mantenendo un atteggiamento disinteressato alla didattica ed alle regole dell'istituzione scolastica, per cui non sempre è stato possibile lavorare in un clima sereno e di grande rispetto.

#### **III – PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

Gli argomenti sono stati organizzati in unità di apprendimento affrontate in modo teorico, accostate con immediate esercitazioni e verifiche di comprensione. La programmazione iniziale è stata trattata nei tempi previsti senza necessità di adeguamenti e/o modifiche rilevanti, permettendo un tempo adeguato ad un ripasso generale degli argomenti trattati. Gli alunni, in generale, hanno dimostrato interesse per la disciplina, sottoponendo richieste di maggiori dettagli sulle normative del proprio settore didattico/lavorativo. Si è cercato di operare al pieno soddisfacimento delle richieste con un

immediato collegamento tra gli argomenti di volta in volta trattati con la realtà quotidiana di un'impresa ristorativa-alberghiera. Si è usato un linguaggio chiaro per permettere allo studente di comprendere in modo semplice ed immediato la materia, consentendogli però di acquisire, in modo progressivo, anche le competenze tecniche fondamentali della disciplina.

#### **IV – METODO DI LAVORO**

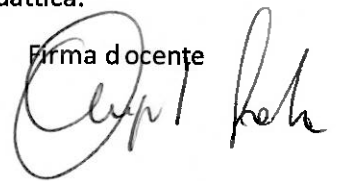
Il metodo di lavoro adottato si è svolto mediante lezioni frontali, mediante dispense fornite dal docente, appunti, schemi concettuali ed esercitazioni di approfondimento.

#### **V – VERIFICA E VALUTAZIONE**

Sono state messe in atto verifiche scritte e orali. Nel corso dell'anno scolastico, i singoli alunni sono stati sottoposti, anche in maniera inconsapevole per loro, a verifiche quotidiane al fine di dare prova del loro grado di apprendimento e di preparazione in loro possesso, anche tramite partecipazione e discussione su argomenti programmati e/o al di fuori della programmazione didattica.

Comiso, 9.05.2024

Firma 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. RGPMSZ500-COMISO**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**DISCIPLINA: Educazione Civica**

**CLASSE: VA A.S. 2023/2024**

**DOCENTE: Prof.ssa Occhipinti Sandra**

**UDA 1 - UNIONE EUROPEA: UNITI NELLA DIVERSITA':**

- L'unione Europea;
- Istituzioni dell'unione europea;
- Le politiche dell'Unione Europea;
- Le opportunità per i cittadini Europei.

**UDA 2 – PARTECIPAZIONE E LAVORO:**

- Il diritto-dovere alla partecipazione;
- Solidarietà economica, sociale e politica;
- Il diritto-dovere al lavoro.

**UDA 3 – SVILUPPO SOSTENIBILE:**

- Il diritto alla salute;
- Alimentazione sostenibile;
- La fame nel mondo;
- Le dipendenze tecnologiche, fumo, alcol, gioco e droghe.

**UDA 4- IL PATRIMONIO CULTURALE**



Tutela del patrimonio culturale;

Cultura e paesaggio;

Città e comunità sostenibili.

#### **UDA 5 – EDUCAZIONE FINANZIARIA**

-La gestione del denaro;

Dall'idea all'impresa;

Impresa, società e concorrenza;

Il mercato finanziario;

Le assicurazioni;

La solidarietà economica tra stati.

#### **UDA 6 – CITTADINANZA DIGITALE**

-Cittadini digitali;

Il modello DigiComp;

Tutelare la libertà di espressione sul web;

Rischi e opportunità della rete;

Virtuale e reale;

Il digitale divide;

Il cyberbullismo.

ALUNNI:

Luigi  
Rosario

DOCENTE:

Carlo



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. RGPMSZ500-COMISO**

**RELAZIONE FINALE**

**DISCIPLINA: Educazione Civica**

**CLASSE: V A A.S. 2023/2024**

**DOCENTE: Prof.ssa Occhipinti Sandra**

**I – ANALISI RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

La classe V A, presenta sicuramente una composizione interna differenziata per abitudini scolastiche, attitudini, impegno, interesse, regolarità nello studio e nella frequenza, ma nello stesso tempo, evidenzia una sua propria organicità che le ha permesso di lavorare in maniera regolare e di raggiungere complessivamente risultati sufficienti.

**II – OBIETTIVI PERSEGUITI**

Gli obiettivi generali, grazie ad un livello di partenza sufficiente, sono stati perseguiti dagli studenti, giungendo a risultati in positiva evoluzione, in relazione ai diversi livelli di partenza ed alle capacità individuali. Nonostante, all'inizio dell'anno scolastico l'impegno personale, la partecipazione e l'interesse siano stati scarsi, sporadici e superficiali, in seguito alle ripetute sollecitazioni gli alunni hanno maturato un modesto grado di impegno. Malgrado i risultati generali, alcuni alunni, tuttavia, si sono mostrati poco collaborativi e propositivi e al di fuori della didattica mantenendo un atteggiamento disinteressato alla didattica ed alle regole dell'istituzione scolastica, per cui non sempre è stato possibile lavorare in un clima sereno e di grande rispetto.

**III – PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

Gli argomenti sono stati organizzati in sei unità di apprendimento affrontate in modo teorico, accostate con immediate verifiche di comprensione. Tali UdA sono state strutturate individuando i valori fondanti di Cittadinanza e Costituzione, Cittadinanza digitale, Cittadinanza e sostenibilità.

Di rilievo è stata la conoscenza dell'Unione Europea, non solo come struttura istituzionale che si accosta e si inserisce nel nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, politiche ed

opportunità finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale. Importante è stato indirizzare gli alunni a sviluppare la capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali, dell'acquisizione di informazioni e mettere al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto, sul piano personale e legale.

Sono stati affrontati gli obiettivi dell'Agenda 2030 non riguardo solo alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

#### **IV – METODO DI LAVORO**

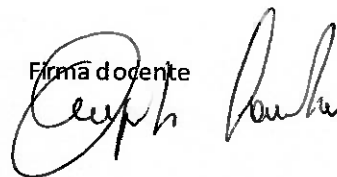
Il metodo di lavoro adottato si è svolto mediante lezioni frontali, mediante dispense fornite dal docente, appunti, schemi concettuali, lavori di approfondimento, analisi di testi, notizie di quotidiani e mediante il confronto con i diversi alunni, in rapporto alle personali esperienze quotidiane.

#### **V – VERIFICA E VALUTAZIONE**

Sono state messe in atto verifiche scritte e orali. Nel corso dell'anno scolastico, i singoli alunni sono stati sempre sottoposti, anche in maniera inconsapevole per loro, a verifiche quotidiane al fine di dare prova del loro grado di apprendimento e di preparazione in loro possesso, anche tramite a partecipazione e discussione su argomenti programmati e/o al di fuori della programmazione didattica.

Comiso, 9.05.2024

Firma docente




## Relazione finale del docente

Docente	Giuseppe Assenza
Classe	5^A
Materia	Sala Bar e Vendita
A.S.	2023/24

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, in termini di livello medio-buono, i seguenti obiettivi in termini di:

### COMPETENZE-CONOSCENZE (LIVELLO OTTIMO)

- Saper illustrare interesse a 360° il voler conoscere la materia sempre più approfonditamente
- I ragazzi forniscono durante l'anno scolastico un apprendimento sempre costante, permettendo così di facilitare il programma curriculare
- Durante le esercitazioni mostrano grande interesse di voler imparare nuove abilità e tecniche di servizio
- Abilita durante la cucina di sala
- Grande interesse durante la realizzazione di cocktail
- Interesse mostratosi anche sulla parte teorica del programma
- Conoscenze sul settore vitivinicolo
- Conoscenze sulle birre e sulle birre artigianali
- Conoscenze sul marketing , come si ricava il food cost di una pietanza o cocktail.
- L'arte di saper apparecchiare un tavolo durante un evento speciale
- Competenze e conoscenze del tutto stabilite.

Il docente  


**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"**  
**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 – cod. mecc. RGRHL4500A**  
**Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N**  
**Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U**  
**- COMISO –**

Programmazione A.S 2023/24  
Materia: Sala Bar e Vendita  
Classe 5°A

**I VINI**

La produzione vitivinicola  
La viticoltura  
Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione  
La cantina  
Le alterazione, le malattie e difetti del vino  
Normativa nazionale e comunitaria  
L'etichetta  
Il servizio del vino  
Servizio al tavolo Vino  
Champagne e spumanti  
La classificazione dei vini spumanti  
Gli altri vini speciali

**LA BIRRA**

Le fasi di produzione  
Tipologie di birra e modalità di servizio  
Stili di birra  
I principali stili di servizio  
Servizio della birra  
Il servizio alla spina

**LA CUCINA DI SALA**

Cucinare in sala  
L'attrezzatura  
La tecnica di cottura alla lampada  
Preparazione pratica alla lampada di piatti tipici

ALUMNI: *Rosario P. B.*  
*Matteo C.*

IL docente  
*Gu* *Lu*

Preparazione crepes suzette  
Banana flambè  
Ananas flambè  
Altri piatti vari alla lampada

#### CATERING E BANQUETING

Attività di catering- banqueting  
Progettare il menu  
Le occasioni e tipologie di evento  
La pianificazione del lavoro

#### LE ABITUDINI ALIMENTARI

Le abitudini alimentari  
Cibo e cultura  
La tipicizzazione dei prodotti  
Le diete alimentari (Piramide Mediterranea)  
Fattori che influenzano le scelte enogastronomiche  
Allergie e intolleranze alimentari  
Fattori culturali

#### PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

Principi di marketing  
Analizzare il mercato  
Gli strumenti di vendita

#### COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

I mezzi di comunicazione  
Comunicare attraverso il menu  
La carta dei vini

Altre carte/ Bar List  
Comunicazione interna i briefing

#### COMUNICARE LA QUALITÀ

Qualità percepita  
I prodotti di qualità  
Le etichette alimentari  
Marchi DOP E IGP  
Ristorazione ecosostenibile BIO

#### COMUNICARE IL TERRITORIO

Conoscere il territorio  
Valorizzare il territorio  
Sistemi turistici locali

#### GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici  
Forme di gestione  
Franchising  
Licensing  
Management contract  
Reti d'impresa e consorzi

#### L'ELABORAZIONE DEL MENU

Aspetto tecnico del menu  
Aspetto gastronomico del menu  
Aspetto nutrizionale del menu  
Tipologie di menu

Determinare i prezzi di vendita  
Food Cost, business plan di un bar

Creare un curriculum vitae europass



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. RGPM500N  
-COMISO -

**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ( INGLESE )**

Classi: VA (Istituto Professionale Alberghiero)

A.S. 2023/2024

Docente: Marica Nicolosi

Libri di testo: *Mastering Cooking & Service*, dispense fornite dalla docente

Cultura:

- The Catering Industry
- Menu Planning
- Diet and Nutrition
- The Mediterranean Diet
- Food allergies and Food intolerance
- Beverages

Competenze:

- Conoscenza e uso del linguaggio settoriale alberghiero
- Abilità di traduzione e individuazione dei termini tecnici di settore
- Produzione di testi sugli argomenti trattati

Comiso,  
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-

**RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2023/2024**

**Materia:** Inglese

**Classe:** 5A

**Docente:** Marica Nicolosi

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 12 alunni (1 ragazza e 11 ragazzi).  
Sono presenti alunni BES per i quali sono stati redatti i PDP.

**PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO**

Per la maggior parte degli alunni la frequenza è stata assidua, ma sono emerse problematiche riguardanti il comportamento in classe, che spesso è stato inadeguato soprattutto a inizio anno scolastico. Ci sono state una serie di note disciplinari, che, però, non hanno cambiato la situazione generale della classe. A metà anno scolastico, dopo un incontro individuale con alcuni degli alunni in classe, la situazione ha avuto un risvolto positivo.

Questo ha causato oltre ad un rallentamento nel proseguimento della programmazione, anche a dei tagli. Così come l'impegno in classe, durante lo svolgimento delle lezioni, e a casa, nell'esecuzione dei compiti assegnati i risultati sono stati quasi per tutti costanti.

Ciò nonostante però, quasi nessuno studente ha sviluppato un metodo di studio critico o autonomo, per cui nel secondo quadrimestre si sono proposti agli alunni diverse metodologie didattiche come il cooperative learning o la creazione di mappe concettuali per dare agli alunni strumenti utili al loro apprendimento. La maggior parte della classe ha manifestato parecchie difficoltà nella produzione orale, per cui sono stati effettuati dei lavori di gruppo con esposizioni orali.

**PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI**

Quasi tutti gli alunni hanno partecipato in modo attivo e propositivo al dialogo educativo. Il lavoro in classe è stato favorito da un approfondimento mirato di parti del programma, dall'utilizzo di differenti metodologie didattiche, da una collaborazione fra alunni e docente.

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE E OBIETTIVI DISCIPLINARI**

La preparazione è complessivamente sufficiente. In particolare, per quanto riguarda l'apprendimento dei contenuti in termini di conoscenze, nonché l'acquisizione di abilità e competenze previste, si può affermare che gli allievi hanno sviluppato poche abilità nelle seguenti situazioni: durante le esercitazioni in classe di riproduzione orali.

## **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

L'insegnamento è stato espletato alternando metodologie di insegnamento e strategie didattiche diverse, in particolare è stato utilizzata una metodologia di lavori di gruppo.

## **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Nel primo quadrimestre sono stati effettuati tre test di verifica su quanto trattato con domande a risposte chiuse e aperte. Nel secondo quadrimestre sono stati somministrati tre test di verifica, anch'essi con domande a risposte chiuse e aperte. Per ogni quadrimestre sono state effettuate due verifiche orali che tenessero conto della partecipazione e dell'esposizione orale.

Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno e durante gli incontri organizzati dalla scuola alla famiglia. In questo modo ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica e le famiglie sono state coinvolte in modo diretto ed immediato nella vita scolastica dei propri figli.

## **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO**

Nel corso dell'anno, nell'ambito della quotidiana attività didattica, è stato necessario svolgere interventi didattici integrativi; in ogni caso, a favore di quei ragazzi che incontravano maggiori difficoltà nello studio della disciplina sono stati anche svolti nell'ambito dell'attività curricolare degli interventi specifici miranti alla revisione di segmenti di programma essenziali al recupero. I risultati ottenuti sono rimasti sufficienti.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

In allegato

## **TESTI UTILIZZATI**

*Mastering Cooking & Service*  
Dispense fornite dalla docente

Comiso, 30/04/24

Il docente  
Flavia Pulicino



Unione Europea



REGIONE SICILIA

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

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 – cod. mecc. RGRHL4500A*

*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPM500N*

*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U*

**- COMISO -**

### **PROGRAMMA SVOLTO**

**A.S. 2023/2024**

**Materia:** Lab. Cucina.

**Classe:** V A

**Docenti:** Elena La Lota, Pagano Fabiola.

#### **I PRODOTTI CERTIFICATI**

- ❖ La classificazione dei prodotti in gruppi e gamme.
- ❖ Le certificazioni ufficiali: DOP, IGP, STG.
- ❖ Le certificazioni non ufficiali De.Co. e Slow Food.
- ❖ Certificazioni per soggetti intolleranti e allergici AIC e AILI.

#### **LE SOCIETÀ DI CATERING**

- ❖ Il catering: soggetti e caratteristiche.
- ❖ Le società di catering industriale.
- ❖ La distribuzione degli alimenti.
- ❖ La ristorazione sui mezzi di trasporto.
- ❖ Il catering a domicilio.

#### **IL BANQUETING: L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO**

- ❖ Il modello organizzativo del banqueting.
- ❖ Il banqueting manager: il regista.
- ❖ L'addetto alle vendite.
- ❖ Lo chef e la sua brigata.
- ❖ L'organizzazione del servizio.
- ❖ Le check list.

#### **IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI**

- ❖ Il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari.
- ❖ Requisiti indispensabili per produrre senza glutine.

#### **IL MENU**

- ❖ Funzioni e tipologie.
- ❖ Il menu e la ricetta standard.
- ❖ Progettare i menu.
- ❖ Menu per diverse esigenze.

## **NORME DI SICUREZZA E PREVENZIONE SUL LAVORO**

- ❖ Il Decreto Legislativo 81/2008 – Testo unico sulla sicurezza e salute in ambienti di lavoro.
- ❖ I rischi specifici del settore ristorativo.

## **L'HACCP E L'AZIENDA RISTORATIVA**

- ❖ La certificazione di processo a tutela della salute: il sistema HACCP.
- ❖ Cenni storici sulla nascita del sistema.
- ❖ I 7 principi del sistema.

## **LA PASTA: TIPICA ECCELLENZA ITALIANA**

- ❖ La preparazione della pasta fresca.
- ❖ La precottura della pasta.
- ❖ Le paste fresche farcite: Tortellini burro e salvia, Ravioli bicolore.
- ❖ Linguine con bisque di gamberi.
- ❖ Farfalle al salmone flambé.
- ❖ Busiate alla lido.
- ❖ Pennette salsiccia e birra.
- ❖ Penne all'amatriciana alla lampada.
- ❖ Risotto ai funghi.
- ❖ Linguine con calamari e pomodoro.
- ❖ Pasta patate e provola.
- ❖ Risotto zucca e speck.

## **GLI IMPASTI:**

- ❖ Sfincione palermitano.
- ❖ La preparazione del pane.
- ❖ La preparazione della pizza.

## **I DESSERT**

- ❖ Crêpe Suzette flambage.
- ❖ Tortino al cioccolato.
- ❖ Tortino cuore caldo.
- ❖ Banana flambé.
- ❖ Torta Paradiso.

## **LA CARNE**

- ❖ Scaloppine al Nero d'Avola.
- ❖ Il Ragù.
- ❖ Involtini di pollo.

## **I CONTORNI**

- ❖ Ratatouille di verdure.
- ❖ Patate duchessa.
- ❖ Pinzimonio di verdure.
- ❖ Involtini di melanzana.
- ❖ Sformato di zucchine.
- ❖ Peperoni ripieni.
- ❖ Zucchine grigliate con spuma di ricotta.

## LA PREPARAZIONE DEI LEGUMI

- ❖ Macco di fave.
- ❖ Vellutata di ceci.

## IL PESCE

- ❖ Filetto di spigola in crosta di patate.
- ❖ Filetto di orata in padella.

Data	ALUNNI	Docenti
10/05/2024	Cristina Bianco Lorenzo Petrucci	Elisa De Luca Eugenia De Luca



Unione Europea



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"**  
*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 – cod. mecc. RGRHL4500A*  
*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N*  
*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U*  
**- COMISO -**

## **RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2023/2024**

**Materia:** Lab. Cucina.

**Classe:** V A

**Docente:** Elena La Lota, Fabiola Pagano.

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 9 alunni, tutti maschi.

Sono presenti alunni BES per i quali sono stati redatti i PDP.

### **PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO**

Per la maggior parte degli alunni la frequenza è stata costante.

Interesse e partecipazione sono stati sufficienti, così come l'impegno in classe, durante lo svolgimento delle lezioni, e a casa, nell'esecuzione dei compiti assegnati.

Alcuni studenti hanno sviluppato un metodo di studio critico e autonomo, altri hanno ancora un approccio allo studio di tipo mnemonico, tuttavia sanno orientarsi in modo quasi autonomo nello svolgimento degli esercizi proposti. Infine un piccolo gruppo manifesta difficoltà.

### **PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI**

Una buona parte degli alunni ha partecipato in modo attivo e propositivo al dialogo educativo, evidenziando, nel complesso, una progressione positiva nelle competenze. Le assenze hanno condizionato il rendimento di alcuni alunni, ma non hanno in generale ostacolato l'azione didattica.

Il lavoro in classe è stato favorito da un approfondimento mirato di parti del programma, dall'utilizzo di differenti metodologie didattiche, da una stretta collaborazione fra docenti.

È stato promosso un rapporto costruttivo con l'insegnante e incentivata l'autostima di ciascun ragazzo.

### **LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE**

La preparazione è complessivamente sufficiente.

### **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

L'insegnamento è stato espletato alternando metodologie di insegnamento e strategie didattiche diverse, in particolare:

- Lezione dialogata.
- Didattica laboratoriale.
- Peer tutoring.

## **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Oltre ai test volti a valutare i prerequisiti, sono state svolte verifiche strutturate e semi strutturate, interrogazioni orali e prove pratiche.

Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno e durante gli incontri organizzati dalla scuola alla famiglia. In questo modo ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica e le famiglie sono state coinvolte in modo diretto ed immediato nella vita scolastica dei propri figli.

## **COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA**

L'istituzione scolastica ha dato molta importanza ai rapporti con le famiglie, programmando diversi incontri e richiedendoli, quando necessario, per raccogliere notizie ed elementi validi per una conoscenza più completa e globale degli alunni.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

In allegato

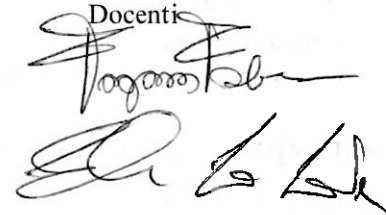
## **TESTI UTILIZZATI**

Dispense fornite dalla scuola.

Data

10/05/2024

Docenti





Unione Europea



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

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

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -D.D.G. n° 6253/2015 – cod.mecc. RGRHL4500A*

*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale– D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N*

*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate -D.D.G. n° 1085/2023 cod .mecc. RGPSU4500U*

**-COMISO-**

**Programma effettivamente svolto**

**Scienza e cultura dell'alimentazione**

**A.S.:2023/2024**

**Classe: VA**

U.D.A. 1 Dieta razionale ed equilibrata.

U.D.A. 2 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: gravidanza, allattamento, età evolutiva, nell'età adulta, nella terza età.

U.D.A. 3 La dieta in stati patologici: obesità, aterosclerosi, diabete, anoressia, allergie e intolleranze alimentari.

U.D.A. 4 Le contaminazioni degli alimenti.

U.D.A. 5 Le malattie di origine alimentare.

U.D.A. 6 Il sistema HACCP.

Firma alunni

*Resorio Foa*

*Petrucci Lorenzo*

Docente

*Chino Lollini*





Unione Europea



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G.BUFALINO"**  
*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -D.D.G. n° 6253/2015 – cod.mecc. RGRHL4500A*  
*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale– D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPM500N*  
*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate -D.D.G. n° 1085/2023 cod .mecc. RGPSU4500U*  
**-COMISO-**

## **RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2023/2024**

**Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Classe: V A**

**Docente: CHIARA LASSONI**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si compone di 12 alunni effettivamente frequentanti, 11 maschi e 1 femmina. Sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali per i quali è stato redatto apposito PDP.

### **RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE**

L'incarico della classe in questione mi è stato affidato già dalle prime settimane dell'attuale anno scolastico.

Sin da subito sono emerse carenze intorno agli argomenti di studio degli anni precedenti.

L'altalenante frequenza di alcuni studenti, non ha chiaramente contribuito a migliorare l'andamento scolastico e solo un esiguo numero di alunni regolarmente presente ha mostrato attenzione e partecipazione costante.

La maggior parte degli alunni ha dimostrato uno studio a casa troppo superficiale, perlopiù mnemonico e messo in atto esclusivamente in vista della data di verifica, preventivamente stabilita.

Un limitato numero di studenti ha sviluppato un metodo di studio autonomo e critico rispetto agli argomenti proposti, seppur per alcuni siano stati proposti argomenti semplificati e verifiche sempre strutturate.

Nel complesso, gli studenti dimostrano di aver consolidato le conoscenze di base, con valutazioni sufficienti per la maggior parte, discrete e buone solo per un gruppo ristretto.

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI**

Per quanto riguarda l'apprendimento dei contenuti in termini di conoscenze, nonché di acquisizione delle competenze previste, si può affermare che gli allievi hanno conseguito obiettivi disciplinari quali:

- Utilizzare correttamente la terminologia specifica;
- Saper valutare il fabbisogno energetico e nutrizionale di una persona;
- Saper spiegare le indicazioni di modelli alimentari da preferire per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo umano;
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche;
- Individuare i pericoli di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;
- Saper applicare le norme igieniche corrette nell'ambiente di lavoro, nel rispetto della normativa HACCP.

### **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

La trattazione dei contenuti si è svolta essenzialmente utilizzando la tipica lezione frontale, ma con un buon livello di partecipazione e dialogo da parte della classe.

Per facilitare l'acquisizione dei contenuti sono state progettate mappe concettuali, semplificazioni e riduzioni delle tematiche affrontate.

### **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Il raggiungimento degli obiettivi è stato monitorato parallelamente allo svolgimento delle lezioni attraverso verifiche formative e sommative, sia scritte che orali.

Per la valutazione delle verifiche scritte si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Conoscenza dei contenuti;
- Organizzazione dei contenuti e capacità di rielaborazione;
- Competenza linguistica.

La quantificazione delle risposte esatte è stata comunicata al termine di ogni verifica, cosicché ogni alunno potesse subito misurare il grado di apprendimento raggiunto in relazione a un dato argomento.

### **COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA**

La collaborazione tra scuola e famiglia si è dimostrata proficua e attenta per la maggior parte dei genitori, presenti con assiduità agli incontri organizzati dalla scuola.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

In allegato.

## MEZZI DI INSEGNAMENTO UTILIZZATI

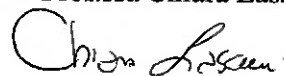
Per la realizzazione delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- dispense fornite dalla docente;
- sintesi;
- mappe concettuali;
- utilizzo della piattaforma Classroom.

Comiso, 30/04/2024

La docente

Prof.ssa Chiara Lassoni





Unione Europea



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO "G. BUFALINO"**  
*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 - cod. mecc. RGRHL4500A Liceo  
Musicale e Coreutico sez. Musicale - D.D.G. n° 2624/2016 - cod. mecc. RGPM5Z500N*  
*Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U*

**-COMISO-**

## **PROGRAMMA DISCIPLINARE DI ITALIANO**

**Classe: 5<sup>A</sup>**

**A.S. 2023/2024**

### **COMPETENZE**

Padroneggiare e utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi adeguato ai diversi contesti.

### **ABILITA'**

Ascoltare e comprendere globalmente messaggi semplici, utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe;

Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati;

Interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative, adeguando il registro linguistico al contesto pragmatico di riferimento, tenendo conto dello scopo e del destinatario della comunicazione e utilizzando modalità di discorso narrative, descrittive, espositive, persuasive e argomentative;

Esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui;

Ascoltare in modo attento e critico, porre domande, ricavare, riportare e confrontare informazioni raccolte da diverse fonti (anche media e digitali);

Prendere appunti e redigere sintesi e brevi relazioni;

Rielaborare in forma chiara le informazioni;

Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative

Leggere, analizzare, inquadrare storicamente e interpretare, anche al di là del significato letterale, testi in prosa o in versi, significativi nella letteratura italiana.

Esprimere sé stesso come individuo e cittadino personalizzando il proprio percorso di conoscenza, intesa come capacità di scelta consapevole in una gamma di opportunità, confrontandosi con la costruzione delle proprie forme identitarie e con le grandi questioni della conoscenza e dell'esistenza.

## **CONOSCENZE**

Conoscenza di autori e di opere o loro parti significative della tradizione letteraria italiana, organizzate in prospettiva diacronica, per individuarne lo specifico contesto culturale;

Lettura e analisi di testi narrativi e poetici significativi nello sviluppo della tradizione letteraria.

### **• IL SECONDO OTTOCENTO**

- Caratteristiche generali del secondo Ottocento;
- La nascita del Positivismo;
- Caratteristiche generali del secondo Ottocento in Italia;
- L'unificazione linguistica in Italia;

### **LA SCAPIGIATURA**

- Caratteristiche generali, la polemica antiborghese, la poetica e lo stile.

### **GIOSUE' CARDUCCI**

- La vita, l'impegno civile e il recupero della classicità;
- "Pianto antico": composizione, il tema del dolore per la morte del figlio.

### **NATURALISMO**

- Caratteristiche generali della corrente letteraria e del romanzo naturalista;
- Flaubert e "Madame Bovary": l'impersonalità dell'autore e la tecnica del contrappunto.

### **VERISMO**

- Caratteristiche generali, l'amicizia tra Capuana e Verga e l'inizio dell'avventura verista, differenze e analogie tra Naturalismo e Verismo;

### **GIOVANNI VERGA**

- La vita, la produzione letteraria, le caratteristiche del verismo verghiano, il pessimismo e l'ideale dell'ostrica;

- "Rosso Malpelo". Trama, l'incipit della novella: l'artificio della regressione e il processo di straniamento;
- "I Malavoglia", cap. XI Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due filosofie di vita a confronto;
- "Mastro-Don Gesualdo": il tema dei vinti;
- Il pane dei vinti: l'alimentazione dei personaggi verghiani.

### DECADENTISMO, SIMBOLISMO ED ESTETISMO

- Caratteristiche generali, i Poeti maledetti, i temi del Decadentismo;
- Giovanni Pascoli: biografia dell'autore, i temi del simbolismo pascoliano, Il fanciullino;
- Il cibo nella poetica pascoliana: "Il risotto romagnolesco";
- Gabriele D'Annunzio: biografia dell'autore, il divo narcisista, l'estetismo, il superomismo;
- D'Annunzio pubblicitario e il pubblico di massa, il *foodtelling*.

### • IL PRIMO NOVECENTO

- La crisi dell'oggettività e il ruolo degli intellettuali;
- Il romanzo contemporaneo: la coscienza della crisi in Svevo e Pirandello;
- Il Futurismo: idee e miti, la rivoluzione letteraria, il Manifesto della cucina futurista.

la docente  
Aristide

GA ALUNNI  
Villadozo Marco  
Matoceccia



Unione Europea



REGIONE SICILIA

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

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n° 6253/2015 - cod. mecc. RGRHL4500A Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale - D.D.G. n° 2624/2016 - cod. mecc. RGPM5Z500N  
Liceo Scientifico Opz. Scienze Applicate - D.D.G. n° 1085/2023 cod. mecc. RGPSU4500U  
-COMISO-*

### **RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2023/2024**

**Materia: ITALIANO**

**Classe: V A**

**Docente: FARINATO CRISTINA**

#### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe V A è composta da dodici alunni di cui una femmina. Il territorio di provenienza è Comiso e Scicli. La V A costituisce insieme alla V L un'unica classe che segue contemporaneamente le materie comuni. Sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali per i quali è stato redatto apposito PDP.

#### **PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO**

La classe, conosciuta già lo scorso anno scolastico, presenta una composizione interna articolata e differenziata per abitudini scolastiche, attitudini, impegno, interesse, regolarità nello studio, che le ha permesso comunque, seppur lentamente, di crescere nell'acquisizione delle competenze, delle conoscenze e nello sviluppo del pensiero critico. In particolare, per alcuni alunni la frequenza è stata poco assidua e ha provocato rallentamenti, ma non tali da pregiudicare lo svolgimento delle lezioni.

Sia l'interesse che l'impegno e la partecipazione sono stati altalenanti, ma maggiori nel secondo quadrimestre rispetto al primo. In particolare, alcuni alunni, sebbene molto vivaci, si sono dimostrati più aperti al dialogo educativo, più collaborativi nelle attività e più inclini al rispetto dei ruoli e delle regole.

La relazione educativa si è basata soprattutto sul dialogo e il confronto puntando, *in primis*, a far emergere potenzialità e aspirazioni di ogni singolo alunno che ha raggiunto, a modo proprio, competenze e obiettivi in ambiti diversi. L'azione didattica è partita, dunque, da queste premesse necessarie per il raggiungimento della piena formazione umana del discente in quanto individuo socialmente attivo.

Il metodo di studio è relativamente autonomo per tutti, ma ancora piuttosto approssimativo per la maggior parte, mentre per altri è più approfondito. Lo studio, in generale, è basato su un approccio di tipo parziale, saltuario e mnemonico quindi è stato necessario mettere in atto delle semplificazioni.

Non sono emerse, durante le mie ore di lezione, problematiche importanti riguardo l'andamento disciplinare, che è stato, nel complesso, sufficientemente adeguato nel corso dell'intero anno scolastico.

## **PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI**

Nella definizione del curricolo di Italiano si sono assunti come prioritari i bisogni dello studente in quanto parlante e lettore che necessita di strumenti comunicativo-linguistici ed estetico-culturali per inserirsi ed operare in modo consapevole ed efficace nella realtà in cui vive e per integrarsi positivamente in diversi tipi di comunità (da quella familiare e amicale, a quella sociale e lavorativa).

L'ostacolo principale, ovvero una sorta di reticenza verso una disciplina considerata solo teorica, è stato affrontato dimostrando la necessità pratica dello sviluppo della competenza letteraria attraverso l'interpretazione di testi e documenti di tipo economico, commerciale e culinario. La programmazione iniziale è stata quindi riadattata alle nuove esigenze riscontrate.

Il percorso formativo, inoltre, ha puntato alla promozione dello sviluppo della personalità di ciascuno attraverso il conseguimento delle competenze chiave di Cittadinanza indispensabili, nel contesto del *long life learning*, per una vita fruttuosa nella società. Il rafforzamento di elementi quali il pensiero critico, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, la creatività ha contraddistinto l'intera prospettiva di insegnamento.

Durante tutto l'anno scolastico si è attribuita molta importanza al confronto personale in classe su argomenti di attualità; infine durante il secondo quadrimestre è stato intrapreso un percorso interdisciplinare avente ad oggetto la legalità. A questo proposito è stata istituita la "Bufalino *Legality cup*" volta ad incentivare il *fair play*, ed è stata prevista la partecipazione ad incontri formativi con associazioni operanti nel settore oltre che la partecipazione alla manifestazione per il XXXII° Anniversario della strage di Capaci.

## **LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE E OBIETTIVI DISCIPLINARI**

La preparazione è mediamente sufficiente. In particolare, per quanto riguarda l'apprendimento dei contenuti in termini di conoscenze, nonché di acquisizione delle competenze previste, si può affermare che gli allievi hanno conseguito abilità nelle seguenti situazioni:

- Ascoltare e comprendere globalmente messaggi semplici, utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe;
- Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati;
- Interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative, adeguando il registro linguistico al contesto pragmatico di riferimento, tenendo conto dello scopo e del destinatario della comunicazione e utilizzando modalità di discorso narrative, descrittive, espositive, persuasive e argomentative;
- Esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui;
- Ascoltare in modo attento e critico, porre domande, ricavare, riportare e confrontare informazioni raccolte da diverse fonti (anche media e digitali);
- Prendere appunti e redigere sintesi e brevi relazioni;
- Rielaborare in forma chiara le informazioni;
- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative
- Leggere, analizzare, inquadrare storicamente e interpretare, anche al di là del significato letterale, testi in prosa o in versi, significativi nella letteratura italiana.
- Esprimere sé stesso come individuo e cittadino personalizzando il proprio percorso di conoscenza, intesa come capacità di scelta consapevole in una gamma di opportunità, confrontandosi con la costruzione delle proprie forme identitarie e con le grandi questioni della conoscenza e dell'esistenza.

## **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

L'insegnamento è stato espletato alternando metodologie di insegnamento e strategie didattiche diversificate, in particolare: alla lezione frontale classica, caratterizzata da una comunicazione di tipo unidirezionale, si è accompagnato il metodo partecipativo organizzato a partire dal dibattito e dalla discussione critica e volto a rafforzare il *learning by thinking*;



Per facilitare l'acquisizione dei contenuti sono state progettate mappe concettuali talvolta in maniera collaborativa tra alunni e insegnante.

### **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

*Sia nel corso del primo che del secondo quadrimestre sono state effettuate verifiche orali e prove scritte consistenti nella produzione di testi riguardanti sia nuclei tematici letterari trattati in classe sia argomenti di attualità.*

Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno così da poter misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica e adeguare un approfondimento dello studio calibrato.

### **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO**

Nel corso dell'anno è stato necessario svolgere interventi didattici integrativi miranti al recupero di segmenti di programma a favore di quei ragazzi che incontravano maggiori difficoltà nello studio della disciplina.

### **COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA**

Le famiglie, nella maggior parte dei casi, si sono dimostrate collaborative. Hanno partecipato ai vari incontri organizzati dalla scuola e non soltanto ai canonici ricevimenti genitori-insegnanti.

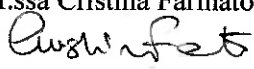
### **PROGRAMMA SVOLTO**

In allegato

### **TESTI UTILIZZATI**

Roberto Carnero e Giuseppe Iannaccone, *Letteratura attiva 3*, TRECCANI Giunti TVP ;  
Dora Marchese, *Il gusto della letteratura*, CAROCCI EDITORE, 2014  
Appunti dettati dall'insegnante;  
Mappe concettuali

Comiso, 30/04/2024

La docente  
Prof.ssa Cristina Farinato  


*Istituto Secondario Superiore Paritario  
"G. Bufalino"  
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
Comiso*

PROGRAMMAZIONE ANNUALE 5A – A.S. 2023/24  
DOCENTE: LEGGIO ORIANA  
MATERIA: LINGUA FRANCESE

- Révision des principales structures grammaticales étudiées les années précédentes (les auxiliaires être et avoir, le présent de l'indicatif des verbes en -er, le présent de l'indicatif des verbes irréguliers faire, aller, pouvoir, vouloir, la forme négative, les trois formes interrogatives, le passé composé, le futur simple, les aliments et les boissons principaux, les repas)
- L'imparfait


INDIRIZZO CUCINA:

- La pyramide alimentaire
- Les allergies et les intolérances
- L'analyse sensorielle des aliments
- Les certifications de qualité en France et en Italie
- Banqueting/Catering
- La contamination des aliments

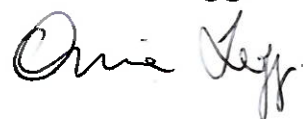
INDIRIZZO SALA :

- Le vin
- La bière
- La cuisine de salle

Comiso, 30/04/2024

  
Villadoro Marco

La docente  
Oriana Leggio





*Istituto Secondario Superiore Paritario  
"G. Bufalino"*

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
Istituto con D.D.G. n° 6253/2014 – cod. mecc. RGRHL4500A  
Liceo Scienze Umane – Musicale  
D.D.G. 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N  
Comiso*

## **RELAZIONE FINALE A.S. 2023/24**

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**

**CLASSE: 5A**

**DOCENTE: LEGGIO ORIANA**

### **PROFILO DELLA CLASSE:**

La classe 5A è costituita da 12 alunni (11 maschi e 1 femmina).

### **PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO:**

Per molti alunni la frequenza non è stata assidua. Infatti, essi hanno registrato un elevato numero di assenze, riscontrando, così, difficoltà a riagganciarsi al programma seguito dal resto della classe che, invece, ha frequentato assiduamente.

Il comportamento in classe è stato generalmente corretto nel corso dell'intero anno scolastico.

Il gruppo classe presenta un livello non omogeneo di conoscenza della lingua straniera. Una parte dei discenti possiede padronanza delle strutture grammaticali di base della lingua francese ed ha anche una buona capacità di esposizione orale di testi in lingua, evidenziando disponibilità al dialogo educativo, interesse e partecipazione alle attività proposte dalla sottoscritta. Un'altra parte ha raggiunto una competenza linguistica sufficiente. Tuttavia, ci sono anche alcuni elementi sprovvisti di queste competenze di base, i quali hanno mostrato ripetutamente il bisogno di essere stimolati e guidati nell'apprendimento e nella rielaborazione dei testi in lingua straniera, per raggiungere un'accettabile esposizione dei contenuti semplice e chiara, a causa anche di un impegno non sempre continuo e costante.

### OBIETTIVI/COMPETENZE/ABILITA':

Gli alunni hanno complessivamente raggiunto gli obiettivi formativi prefissati ad inizio anno, anche se in alcuni studenti persistono lacune a livello grammaticale. Gli alunni possiedono, a diversi livelli, le seguenti competenze:

- Lexique spécifique en langue étrangère
- Lecture et compréhension de textes
- Exposition orale de textes

### STRATEGIE:

Sono state svolte lezioni frontali di diversa tipologia, includendo attività di ascolto, lettura, traduzione, comprensione di testi e spiegazione di regole grammaticali con relativi esercizi di applicazione pratica delle regole spiegate, coinvolgendo puntualmente gli alunni e chiedendo loro un feedback immediato. Verso la fine del secondo quadrimestre, la sottoscritta ha proposto un'attività in cooperative learning, dividendo la classe in gruppi eterogenei per competenze linguistiche e temperamento, il cui scopo è stato la realizzazione di un compito autentico partendo da un testo letto in classe.

### TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE:

Nel primo quadrimestre è stato effettuato un test di ingresso per appurare la condizione iniziale della classe. Sono state proposte anche due verifiche scritte, tramite la somministrazione di test con esercizi di completamento e traduzione, nonché effettuate due verifiche orali, tramite domande sull'applicazione delle regole grammaticali spiegate durante le lezioni. Nel secondo quadrimestre, gli alunni sono stati sottoposti ad altre due verifiche scritte e due orali. Tuttavia, unitamente all'esito di queste due tipologie di verifiche, la valutazione finale di ciascun alunno è stata il frutto di un'accurata osservazione della classe da parte della sottoscritta durante ogni singola lezione, di esercitazioni in classe, non soggette ad una vera e propria valutazione, ma utili per poter capire l'andamento didattico del singolo e della classe e la continuità dell'impegno di ciascuno studente.

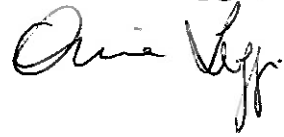
Il voto è stato comunicato ad ogni alunno al termine delle verifiche, nonché alle famiglie in occasione degli incontri scuola-famiglia. In questo modo, ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica e le famiglie sono state coinvolte in modo diretto ed immediato nella vita scolastica dei propri figli.

TESTI E SUSSIDI:

La sottoscritta ha preparato una dispensa per ciascun quadrimestre, contenenti sia gli argomenti di grammatica, che quelli relativi all'approfondimento del lessico specifico, che quelli inerenti lo sviluppo delle competenze generali linguistiche (comprensione orale e scritta, produzione orale e scritta).

Comiso, 30/04/2024

La docente  
Oriana Leggio





Unione Europea



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



REGIONE SICILIA

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

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n°6253/2015 – cod.mecc. RGRHL4500A*

*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPM5Z500N*

*Liceo Scientifico Opz. ScienzeApplicate - D.D.G. n°1085/2023 cod.mecc. RGPSU4500U*

**-COMISO-**

**PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

**A.S. 2023/2024**

**Materia: Matematica**

**Classe: 5A**

**Docente: Guzzardi Natali**

**Argomenti**

➤ **Definizione di Funzione:**

- Dominio e Codominio;
- Classificazione delle funzioni;
- Proprietà delle funzioni:
  - Funzione Iniettiva;
  - Funzione Suriettiva;
  - Funzione Biiettiva o Biunivoca;
  - Funzione Crescente o Decrescente;
  - Funzione Monotona;
  - Funzione Pari o Dispari;
  - Funzione Composta;
  - Funzione Inversa.

➤ **Studio della Funzione:**


- Insieme Di Definizione;
- Intersezione Con Gli Assi;
- Studio Del Segno Di Una Funzione;
- Simmetrie;

➤ Grafico Della Funzione.

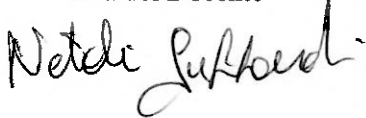
- Funzione Algebrica Razionale Intera;
- Funzione Algebrica Razionale Fratta;
- Funzione Algebrica Irrazionale Intera;
- Riconoscere dal grafico di una parabola i concetti di:
  - Dominio e Codominio;
  - Intersezione con gli assi;
  - Positività;
  - Crescenza e decrescenza;
  - Asintoti;
  - Punti di Massimo, di Minimo, Estremo Sup ed Estremo Inf;
  - Concavità e punti di flesso.

Luogo, Data

Comiso, 30/04/2024

  
Villodoro Marco

Firma del Docente

  
Netele Lubberd



Unione Europea



REGIONE SICILIA

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO " G.BUFALINO "**  
*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - D.D.G. n°6253/2015 – cod.mecc. RGRHL4500A*  
*Liceo Musicale e Coreutico sez. Musicale – D.D.G. n° 2624/2016 – cod. mecc. RGPMSZ500N*  
*Liceo Scientifico Opz. ScienzeApplicate - D.D.G. n°1085/2023 cod.mecc. RGPSU4500U*  
**-COMISO-**

## **RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2023/2024**

**Materia: Matematica**

**Classe: 5A**

**Docente: Guzzardi Natali**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 12 alunni (1 ragazza e 11 ragazzi).

### **PARTECIPAZIONE, IMPEGNO, METODI DI STUDIO**

Nella classe sono presenti 2 alunni Bes, i quali hanno avuto interesse e partecipazione sufficienti per tutto l'anno scolastico.

Per la maggior parte degli alunni la frequenza è stata assidua. Nel corso dell'anno scolastico non sono emerse problematiche gravi circa il comportamento in classe.

Interesse e partecipazione sono stati sufficienti, così come l'impegno in classe, durante lo svolgimento delle lezioni e a casa, nell'esecuzione dei compiti assegnati che sempre venivano svolti.

Alcuni studenti hanno sviluppato un metodo di studio critico e del tutto autonomo, altri hanno ancora un approccio allo studio di tipo mnemonico, tuttavia sanno orientarsi in modo quasi autonomo nello svolgimento degli esercizi proposti. Infine alcuni manifestano difficoltà, a causa anche di un impegno non sempre continuo e costante.

### **PROGRESSIONE NELL'INSEGNAMENTO E NELL'APPRENDIMENTO OSTACOLI E INCENTIVI**

Una buona parte degli alunni ha partecipato in modo attivo e propositivo al dialogo educativo, evidenziando, nel complesso, una progressione positiva nelle competenze. Le assenze hanno condizionato il rendimento di alcuni alunni, ma non hanno in generale ostacolato l'azione didattica.

Il lavoro in classe è stato favorito da un approfondimento mirato di parti del programma, dall'utilizzo di differenti metodologie didattiche.

È stato promosso un rapporto costruttivo con l'insegnante e incentivata l'autostima di ciascun ragazzo.

### **LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE E OBIETTIVI DISCIPLINARI**

La preparazione è complessivamente sufficiente. In particolare, per quanto riguarda l'apprendimento dei contenuti in termini di conoscenze, nonché l'acquisizione di abilità e competenze previste, si può affermare che gli allievi hanno acquisito abilità nelle seguenti situazioni: Sviluppo e calcolo degli esercizi proposti e saper esporre gli argomenti teorici in modo chiaro e sintetico.

### **METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

L'insegnamento è stato espletato alternando metodologie di insegnamento e strategie didattiche diverse, in particolare: uso di mappe concettuali e schemi che possano aiutare gli alunni a mantenere in mente il significato concreto delle lezioni teoriche, esercitazioni scritte individuali e di gruppo.



## **CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

*Nel primo quadrimestre sono stati effettuati un test di ingresso per appurare la condizione iniziale della classe e due test scritti contenenti esercizi. Nel secondo quadrimestre sono stati somministrati 2 test di verifica e varie interrogazioni orali.*

Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno. In questo modo ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività.

## **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO**

Nel corso dell'anno, nell'ambito della quotidiana attività didattica, è stato necessario svolgere interventi didattici integrativi; in ogni caso, a favore di quei ragazzi che incontravano maggiori difficoltà nello studio della disciplina sono stati anche svolti nell'ambito dell'attività curricolare degli interventi specifici miranti al recupero di piccoli, ma essenziali, segmenti di programma. I risultati ottenuti sono stati sufficienti.

## **COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA**

La scuola si è attivata per comunicare alle famiglie l'andamento scolastico e comportamentale, attraverso vari incontri scuola-famiglia.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

In allegato

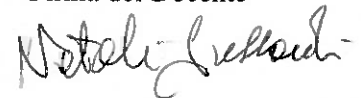
## **TESTI UTILIZZATI**

Matematica.blu 2.0. Tutor. Per le Scuole superiori. Con aggiornamento online (Vol. 5)

- **Editore** : Zanichelli; 2° edizione (3 aprile 2017)
- **Lingua** : Italiano

Luogo, Data  
Comiso, 30/04/2024

Firma del Docente



## Approvazione Documento del Consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
BARONE LORENZO	-Scienze motorie e sportive	
ASSENZA GIUSEPPE	-Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala/vendita	
FARINATO CRISTINA	-Lingua e letteratura italiana -Attività alternativa alla religione cattolica	
GUZZARDI NATALI'	-Matematica	
LA LOTA ELENA / PAGANO FABIOLA	-Laboratorio di servizi enogastronomici. Cucina	
LASSONI CHIARA	-Scienze e cultura dell'alimentazione	
LEGGIO ORIANA	-Seconda lingua straniera Francese	
NICOLOSI MARICA	-Lingua inglese	
OCCHIPINTI SANDRA	-Ed civica -Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	
SCHEMBARI MARIA SALVATRICE sostituita da NOTO ALESSANDRO	-Storia	



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° 6253/2015 - codice meccanografico RGRHL4500A*

**- COMISO -**

Coordinatrice Didattica

Prof.ssa Giacomina Tabacco



Data di approvazione

15/05/2024