



I.S.S. - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0012141 del 14/05/2026
IV (Uscita)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

(riferimenti normativi: Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026/

DECRETO-LEGGE 9 settembre 2025, n. 127 /LEGGE 30 ottobre 2025, n. 164)

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Riferimenti normativi: ART. 10 O.M n. 54 DEL 26/03/2026)

CLASSE 5 SEZ BE

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ARGOMENTI	PAG.
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	2
CRITERI GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA	2
VERIFICA E VALUTAZIONE	3
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	5
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO/FORMATIVO	7
PROFILO PROFESSIONALE	9
QUADRO ORARIO E DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO	10
ELENCO DEI CANDIDATI	11
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	12
RELAZIONE SULLA CLASSE	12
PERCORSI TRASVERSALI	14
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	20
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)	24
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'A .S.	24
SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA' PER I CANDIDATI CON DISABILITA' /DSA/CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	24
2 PROVA SCRITTA	25
COLLOQUIO	26
ALLEGATO 1 – RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI	28
ALLEGATO 2 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE	57



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

CLASSE V SEZ ES

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE		
DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ NELLA CLASSE (SI/NO)
LAURICELLA ROSONE ORNELLA	ECONOMIA AZIENDALE	SI
GIURINTANO SIMONA	ITALIANO E STORIA	SI
CAMMARATA ANTONINO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA	SI
CALDARELLA CESARE G.PPE	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	NO
ROCCHERI FABIO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	SI
GERBINO GABRIELLA	2^ LINGUA SPAGNOLO	SI
ANGILERI MARIA ANGELA	2^ LINGUA FRANCESE	NO
CUTTONE MARIA	MATEMATICA	SI
ALAIMO PROVVIDENZA	1^ LINGUA INGLESE	SI
RACCUGLIA PAOLO	RELIGIONE	
VIVOLI GIANCARLO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SI
LA ROSA ROBERTA	DOCENTE SPECIALIZZATO	NO
PULEO DANIELA	DOCENTE SPECIALIZZATO	NO
VICARI DARIO	DOCENTE SPECIALIZZATO	SI

CRITERI GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA

La programmazione educativo- didattica segue i sotto elencati criteri generali.

- ❖ Attivare interventi specifici, mirati alla prevenzione e al contenimento della dispersione scolastica.
- ❖ Potenziare la didattica attiva, anche attraverso l'organizzazione di visite guidate esterne e la partecipazione a spettacoli e ad attività/eventi/manifestazioni di carattere socio-culturale.
- ❖ Dedicare particolare cura al conseguimento degli obiettivi educativi trasversali socio-affettivi e relazionali, per supportare il processo di crescita umana e sociale dell'utenza, che si caratterizza per una situazione di diffuso svantaggio economico e socio-culturale.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ❖ Mirare al consolidamento delle competenze trasversali di base.
- ❖ Attuare una didattica interdisciplinare e/o pluridisciplinare per facilitare i processi di apprendimento.
- ❖ Attuare strategie educative innovative ed alternative, per sostenere i processi di apprendimento ed incrementare la motivazione degli studenti.
- ❖ Privilegiare gli interventi di educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva, intendendoli come momenti strutturali del curriculum e non semplicemente come iniziative extracurricolari.
- ❖ Educare all'uso responsabile delle tecnologie informatiche e multimediali.
- ❖ Uniformare i criteri di valutazione, per garantire equità e trasparenza agli studenti.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sono programmate secondo il numero minimo previsto per quadrimestre e materia, secondo l'O.M. n. 67/2025, e tengono conto di verifiche scritte, orali e pratiche.

Il Collegio dei docenti ha deliberato le modalità di verifica specificate nella sottostante tabella, con la precisazione che trattasi del numero minimo di verifiche scritte/orali/pratiche previste durante il quadrimestre e che è compito di ogni docente offrire agli alunni molteplici opportunità di verifica, al fine di garantire le migliori condizioni per il successo formativo.

	Discipline con voto scritto	Discipline con voto orale	Discipline con voto orale e/o pratico con 1h o 2h settimanali
I° e II° Quadrimestre	Per materie con più di 3h settimanali, almeno: • 3 verifiche scritte • 3 verifiche orali Per materie con 3h settimanali, almeno: • 2 verifiche scritte • 2 verifiche orali	Almeno: • 2 verifiche scritte • 2 verifiche orali	Almeno: • 1 verifica scritta e/o pratica. • 2 verifiche orali

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione costituisce parte integrante del processo di insegnamento-apprendimento ed è espressione dell'autonomia professionale della funzione docente, sia nella sua dimensione individuale sia collegiale, nonché dell'autonomia didattica dell'istituzione scolastica, in coerenza con quanto previsto dal D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, come successivamente modificato e integrato, dal D.Lgs. 62/2017 e alla luce delle innovazioni introdotte dal D.L. 127/2025 (*"Disposizioni urgenti in materia di valutazione degli studenti e di riforma dell'Esame di Stato"*) e dai relativi provvedimenti attuativi.

La valutazione ha avuto carattere formativo e sommativo ed è stata finalizzata non solo all'accertamento dei livelli di conoscenze, abilità e competenze raggiunti dagli studenti, ma anche al miglioramento continuo del processo di



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

apprendimento e al successo formativo di ciascun alunno. Essa si è ispirata ai principi di trasparenza, tempestività, equità e coerenza, nel rispetto del diritto dello studente ad una valutazione chiara e motivata, come sancito dallo Statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. 24 giugno 1998, n. 249 e successive modifiche).

In relazione alla specificità dell'Istituto alberghiero, le verifiche hanno assunto carattere sia teorico sia pratico-professionale e sono state coerenti con gli obiettivi disciplinari e trasversali programmati. Sono state utilizzate prove scritte, orali e pratiche di laboratorio enogastronomia, sala e vendita, prove strutturate e semi strutturate, simulazioni operative, compiti autentici e attività laboratoriali, anche in contesti che riproducono situazioni reali di servizio. Le verifiche sono state distribuite in modo equilibrato nel corso dell'anno scolastico e hanno tenuto conto dei diversi stili di apprendimento degli studenti.

I criteri di valutazione, condivisi dal Consiglio di Classe e approvati dal Collegio dei Docenti, nonché resi noti agli studenti, hanno considerato: il livello di acquisizione dei contenuti disciplinari; lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali; la capacità di applicazione operativa delle conoscenze; l'autonomia e la responsabilità nello svolgimento delle attività pratiche; l'impegno, la partecipazione e la progressione rispetto ai livelli di partenza.

La valutazione finale ha tenuto conto dell'intero percorso formativo dello studente, valorizzando i progressi, il grado di maturazione personale e professionale e le competenze acquisite anche in contesti operativi, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo alberghiero.

Il Collegio dei Docenti ha stabilito di attuare:

- ❖ una valutazione diagnostica (all'inizio dell'anno);
- ❖ due valutazioni intermedie (formativa e sommativa);
- ❖ una valutazione finale

formulazione del giudizio finale, oltre alla media delle valutazioni relative alle singole discipline, confluiscono tutti gli elementi di conoscenza dell'alunno sul piano cognitivo e socio-affettivo.

GRIGLIA SINTETICA DI CORRISPONDENZA TRA VOTAZIONI OBIETTIVI RAGGIUNTI - GIUDIZIO SINTETICO

VOTO	OBIETTIVI	GIUDIZIO SINTETICO
1-2-3	Non conseguiti	Gravemente insufficiente
4	Conseguiti in modo frammentario e disorganico	Insufficiente
5	Conseguiti solo parzialmente	Mediocre
6	Conseguiti in modo accettabile	Sufficiente
7	Conseguiti in buona parte	Discreto
8	Completamente conseguiti	Buono
9-10	Conseguiti in modo approfondito e con apporti personali	Ottimo



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

“Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico” (O.M. n°54 del 26 Marzo 2026 Art. 11- comma 1-), essa tiene conto dei seguenti parametri:

- comportamento nei rapporti con i docenti, con il personale scolastico e con i compagni;
- partecipazione alle lezioni, alle attività didattiche, alle attività di classe e d'Istituto; frequenza e puntualità negli adempimenti scolastici, sia in classe sia a casa;
- rispetto del regolamento d'Istituto e delle disposizioni vigenti; corretto utilizzo degli ambienti, delle strutture e dei materiali scolastici.

Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal sette al dieci, corrispondenti a comportamenti complessivamente corretti, responsabili e coerenti con le norme della convivenza civile e con la partecipazione attiva alla vita scolastica.

Il voto sei, ai sensi del D.L. 127/2025 (*“Disposizioni urgenti in materia di valutazione degli studenti e di riforma dell'Esame di maturità”*) e dei relativi provvedimenti attuativi, indica una valutazione sufficiente per gli studenti del quinto anno, ma in presenza di criticità significative in riferimento al comportamento, alla partecipazione o al rispetto delle regole. In tale circostanza, lo studente è ammesso all'Esame di maturità, ma il Consiglio di Classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, da presentare e discutere durante il colloquio conclusivo. Tale misura garantisce il recupero delle competenze civiche e comportamentali e la piena consapevolezza dei principi di responsabilità e partecipazione attiva sanciti dalla normativa vigente.

Le valutazioni inferiori al sei sono considerate negative e comportano la non ammissione all'Esame di maturità. Le motivazioni dell'attribuzione delle valutazioni negative sono oggetto di accurata verbalizzazione nelle sedute di scrutinio intermedio e finale.

Il Collegio dei Docenti, con delibera n. 132 dell'08/01/2026, in attuazione del D.L. 127/2025, ha approvato una nuova griglia di valutazione del comportamento, confermando i seguenti parametri generali:

- comportamento nei rapporti con i docenti, con il personale scolastico e con i compagni;
- partecipazione alle lezioni, alle attività didattiche e alla vita scolastica;
- frequenza e puntualità;
- rispetto del regolamento d'Istituto e delle norme di convivenza civile;
- responsabilità e correttezza nell'utilizzo degli ambienti, delle strutture e dei materiali scolastici;
- livello di consapevolezza civica e partecipazione attiva alla comunità scolastica.

Il Collegio dei Docenti, con Delibera n. 132 del 08/01/2026, all'unanimità ha approvato la griglia di attribuzione del voto di condotta qui di seguito riportata

GRIGLIA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Come da D.L. 127/2025 e legge di conversione— *“Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025/2026”*.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

VOTO	RAPPORTO CON PERSONE E CON L'ISTITUZIONE SCOLASTICA, RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	INTERESSE, IMPEGNO, PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO, RISPETTO DELLE CONSEGNE	FREQUENZA SCOLASTICA
10 OTT	Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche Ottima socializzazione Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole Nessun provvedimento disciplinare	Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento Impegno assiduo Ruolo propositivo all'interno della classe Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti (= compiti domestici, verifiche in classe scritte e orali, consegna materiali didattici)	Assidua e puntuale all'inizio di tutte le ore di lezione
9 OTT	Positivo e collaborativo Puntuale rispetto degli altri e delle regole Nessun provvedimento disciplinare	Buon livello di interesse e adeguata partecipazione alle attività didattiche (= interventi costruttivi) Impegno costante Diligente adempimento delle consegne scolastiche	Frequenza regolare, puntuale all'inizio di tutte le ore di lezione
8 BUO	Generalmente corretto nei confronti degli altri ma non sempre collaborativo Complessivo rispetto delle regole (= qualche richiamo verbale – nessun richiamo scritto sul Registro di classe ad opera del docente o del Dirigente Scolastico)	Interesse e partecipazione selettivi (a seconda della disciplina) e discontinui Qualche episodio di distrazione e richiami verbali all'attenzione Impegno nel complesso costante Generale adempimento delle consegne scolastiche	Frequenza nel complesso regolare Occasionalmente non puntuale
7 DIS	Comportamento non sempre corretto verso compagni e insegnanti Poco collaborativo Rispetto parziale delle regole segnalato con richiami scritti sul Registro di classe e/o allontanamento dalla lezione con annotazione sul Registro di classe e/o ammonizione scritta con comunicazione alla famiglia	Attenzione e partecipazione discontinue e selettive Disturbo delle attività di lezione segnalato sul registro di classe con richiamo scritto o con allontanamento dalla lezione o con ammonizione scritta con comunicazione alla famiglia Impegno discontinuo Non sempre rispettoso degli impegni e dei tempi stabiliti per le consegne scolastiche	Frequenza non sempre regolare Varie entrate posticipate e uscite anticipate Ritardi e assenze giustificati a volte oltre il terzo giorno Uscite frequenti nel corso delle lezioni
6 SUF	Scarsa consapevolezza e rispetto delle regole (ripetuti episodi di scarso rispetto nei confronti degli altri o delle attrezzature e dei beni, rapporti in parte problematici o conflittuali con i compagni che hanno comportato anche la sospensione dalle lezioni per un periodo da 1 a 15 giorni) Elaborato critico per l'esame di Stato: nelle classi terminali, un voto pari a 6 nel comportamento comporta l'assegnazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale elaborato (o "prova di cittadinanza attiva e solidale") da discutere in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. (come da D.L. 127/2025)	Partecipazione passiva Disturbo dell'attività Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche Impegno discontinuo e superficiale Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici	Frequenza irregolare Ritardi abituali Assenze e ritardi generalmente giustificati oltre il terzo giorno Uscite anticipate o entrate posticipate frequenti Uscite frequenti nel corso delle lezioni
Da 5 in giù INS	Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale e/o mancato rispetto del Regolamento d'istituto, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale unitamente a generale disinteresse per le attività didattiche; numero elevato di assenze non giustificate		



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

N.B. Solo gli studenti con un voto pari o superiore a 9 nel comportamento possono ricevere il punteggio massimo nel credito scolastico, influenzando così il voto finale di maturità.

Tali criteri costituiscono riferimento obbligatorio per l'attribuzione del voto di condotta e sono applicati in modo collegiale dal Consiglio di Classe, nel pieno rispetto della normativa vigente.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO/FORMATIVO

Riferimento normativo O.M. n°54 del 26 Marzo 2026 Art. 11 (Credito scolastico).

Il Consiglio di Classe, tenendo in considerazione il riferimento normativo sopra indicato, evidenzia i seguenti commi:

Comma 1. Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico 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. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 16 nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

Comma 2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Comma 3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa

Comma 6. Le attività di formazione scuola-lavoro (F.S.L.) concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

7. Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 18 l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

8. Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari: a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare: i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

la classe quinta; ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe quarta; iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza. b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno (e/o esterno), sulla base della tabella (allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell' articolo 11 (O.M. n°54 del 26 Marzo 2026. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 16 nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

TABELLA A – ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

MEDIA VOTI	FASCIA DI CREDITO III ANNO	FASCIA DI CREDITO IV ANNO	FASCIA DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CANDIDATI ESTERNI

Riferimento normativo: O.M. n°54 del 26 Marzo 2026 Art. 4 (Candidati esterni)) - Aggiornato al D.L. 127/2025

1. L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'art. 14, comma 2, del d. lgs. 62/2017, disciplinati all'articolo 5.

2. Ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del d. lgs. 62/2017, sono ammessi all'esame di maturità, in qualità di candidati esterni, coloro che: a) compiano il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrano di aver adempiuto all'obbligo di istruzione; b) sono in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto,



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

indipendentemente dall'età; c) sono in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento ovvero del vigente ordinamento o sono in possesso del diploma professionale di tecnico di cui all'art. 15 del d. lgs. 226/2005; d) hanno cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso prima del 15 marzo 2026.

3. Ai sensi dell'art. 14, comma 3, ultimo periodo del d. lgs. 62/2017, l'ammissione all'esame di maturità dei candidati esterni è altresì subordinata alla partecipazione alle prove nazionali predisposte Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 11 dall'INVALSI nonché allo svolgimento di attività assimilabili alle attività di formazione scuola-lavoro, come definite dall'art. 2 del d.m. 12 novembre 2024, n. 226. Per la validità del percorso del candidato, le citate attività complessivamente svolte dal medesimo devono corrispondere ad almeno tre quarti del monte ore previsto dal percorso di studi per il quale il candidato esterno intende sostenere l'esame di maturità. Secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 6, del d.m. 12 novembre 2024, n. 226, i candidati esterni possono integrare la dichiarazione presentata all'atto della domanda di ammissione con le esperienze svolte nel periodo intercorrente tra la presentazione della domanda e il 30 marzo 2026 presentando, entro e non oltre il 20 aprile 2026, direttamente all'istituzione scolastica cui sono stati assegnati, la documentazione relativa alle attività svolte.

4. Gli studenti delle classi antecedenti l'ultima che soddisfano i requisiti di cui al comma 2, lettera a) o b), e intendono partecipare all'esame di maturità in qualità di candidati esterni, devono aver cessato la frequenza prima del 15 marzo 2026.

5. I candidati esterni sostengono l'esame di maturità sui percorsi del vigente ordinamento.

PROFILO PROFESSIONALE (Dalle linee guida)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" - ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

X

QUADRO ORARIO E DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO

DISCIPLINE	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3 /4
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	7	6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	1	2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	4
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita	7	6	5
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina	1	2	2
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Tecniche di comunicazione	1	1	1
Arte e Territorio	3	3	3
Inglese Tecnico	1	1	1
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	6	5
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

A tutela della privacy e in ottemperanza alla nota del Garante, prot. n. 10719 del 21marzo 2017- Allegato n.1, l'elenco degli alunni non viene reso pubblico.

N°	COGNOME	NOME
1	*****	*****
2	*****	*****
3	*****	*****
4	*****	*****
5	*****	
6	*****	*****
7	*****	*****
8	*****	*****
9	*****	*****
10	*****	*****
11	*****	*****
12	*****	*****
13	*****	*****
14	*****	*****
15	*****	*****

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

N°	COGNOME	NOME
1	*****	*****
2	*****	*****
3	*****	*****



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

CLASSE 5^A INDIRIZZO ...BE.....

	V ANNO
Iscritti	23
Ripetenti	0
Provenienti da altro istituto	7
Ritirati	1
Trasferiti	0
Anno non validato	7

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da 23 alunni di cui 15 maschi e 7 femmine; oggi gli alunni frequentanti sono 15 poiché 4 alunni sono in stato di evasione e 3 invece in stato di abbandono 1 un ritirato. La classe è composta da alunni tutti maggiorenni. Si precisa che in classe sono presenti due alunni Bes con PEI seguiti da docenti specializzati e due alunni DSA con PDP.

La classe si presenta eterogenea in quanto quest'anno scolastico sono stati inseriti 7 alunni provenienti da altri istituti; a tal proposito si è cercato di promuovere la socializzazione e il rafforzamento del gruppo classe, riuscendo in buona parte a creare un gruppo unito e solidale.

Si precisa, inoltre, che la quasi totalità degli alunni della classe proviene dalla città di Palermo, ma alcuni, anche, da territori limitrofi la sede centrale della scuola. Il contesto socioculturale di appartenenza è eterogeneo, ma nel complesso modesto.

Nel complesso la classe ha evidenziato un comportamento corretto e rispettoso delle regole, ha manifestato una partecipazione a tratti attiva al dialogo educativo.

La maggior parte degli alunni ha complessivamente frequentato le lezioni in modo regolare.

Il Consiglio di classe, durante l'intero anno scolastico, si è impegnato a stimolare i suddetti alunni sul piano cognitivo e motivazionale e a fare costante uso del metodo induttivo per facilitare gli stessi nell'acquisizione di conoscenze e abilità.

Obiettivo primario del Consiglio, durante l'anno scolastico, è stato quello di consolidare la scolarizzazione e la socializzazione fra gli alunni nel rispetto delle regole della convivenza civile, creando un gruppo compatto e stimolando quanto più possibile l'interesse di tutti gli alunni verso le diverse discipline.

Inoltre, attraverso la proposta di attività di recupero, consolidamento ed approfondimento delle conoscenze pregresse, il consiglio di classe si è impegnato a fare recuperare solo una buona parte delle lacune di base pregresse nella maggior parte delle discipline, considerando i diversi livelli e stili di apprendimento degli alunni che compongono la classe.

Infine, per quanto riguarda l'andamento didattico, alla luce delle verifiche scritte e orali, è emerso che il profitto della classe complessivamente è adeguato. Nello specifico all'interno della classe si distinguono livelli di preparazione diversi: un numero ristretto di alunni si attesta su un livello buono poiché ha adottato un metodo di studio adeguato e ha mostrato partecipazione costruttiva all'attività didattica; un altro gruppo di alunni si attesta su un livello discreto ed infine altri registrano su un livello sufficiente di preparazione principalmente a causa di lacune pregresse in determinate discipline, ma anche per un



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

impegno non sempre costante.

METODO DI LAVORO E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE

- Approccio frontale
- Attività di carattere comunicativo
- Valorizzazione dell'operatività e della creatività
- Raccolta di domande/dubbi/osservazioni
- Analisi del feedback fornito dagli alunni
- Coinvolgimento degli studenti nell'autovalutazione
- Promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo
- Riepilogo periodico a consolidamento degli apprendimenti
- Lezioni dialogate
- Discussioni guidate
- Conversazioni a tema

MEZZI, STRUMENTI, PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

- Libri di Testo
- Schede didattiche
- Testi vari di consultazione (giornali, riviste)
- Video
- Audio
- Computer del docente
- Piattaforma Google Classroom
- Tablet e computer da parte degli studenti

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche hanno accompagnato l'intero percorso programmatico ed hanno fornito indicazioni sia sulla qualità-quantità degli apprendimenti conseguiti, sia sull'efficacia dell'insegnamento e delle iniziative didattiche messe in atto dai singoli docenti.

La valutazione ha tenuto conto degli obiettivi che hanno orientato l'azione didattica ed ha fornito al corpo docente un'informazione continua riguardo al modo in cui ciascun allievo ha proceduto nel proprio percorso di apprendimento.

La valutazione, dunque, si è basata sui seguenti elementi:

- partecipazione
- disponibilità a intervenire nelle discussioni
- sforzo fatto per migliorare il proprio livello di conoscenza della materia e la propria formazione di base



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- efficacia dimostrata nell'uso della lingua orale per trasmettere un determinato messaggio
- scioltezza
- appropriatezza del lessico specifico
- accuratezza nella pronuncia, nell'intonazione e nelle strutture

TIPOLOGIE DI VERIFICA ADOTTATE

- Interrogazioni
- Interventi
- Prove strutturate
- Questionari
- Prove miste
- Elaborati scritti;
- Colloqui individuali;
- Colloqui aperti all'interno del gruppo - classe

Infine, per quanto concerne la finalità formativa degli alunni è stato svolto il percorso interdisciplinare di Educazione civica al fine di incentivare nel gruppo classe il senso del dovere civico, del buon cittadino e studente attraverso la realizzazione delle attività collettive, contribuendo all'apprendimento comune mediante linguaggi e supporti delle diverse discipline coinvolte.

Il C.d.C., inoltre, viste le nuove direttive Ministeriali sul colloquio orale del prossimo Esame di Stato, ha guidato gli alunni alla lettura e argomentazione pluridisciplinare di foto, documenti e testi.

Gli incontri con le famiglie sono state effettuate secondo il calendario stabilito dalla scuola in presenza e laddove necessario anche in modalità videoconferenza. La partecipazione delle famiglie è stata poco soddisfacente agli incontri scuola/famiglia organizzati dalla scuola; tuttavia diversi sono stati i contatti telefonici tra il consiglio di classe e i genitori degli alunni, per discutere del profitto e di frequenza.

PERCORSI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nelle seguente tabelle.

In alcune discipline si è proceduto alla lettura di articoli per ampliare il panorama conoscitivo degli allievi sui seguenti temi: migrazioni, emancipazione femminile, sfruttamento del lavoro minorile, le contaminazioni alimentari e le loro ricadute sulla salute del consumatore.

1. UNITA' DI APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE	LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO MINORILE
COMPITO-PRODOTTO	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi; Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
PERIODO DI APPLICAZIONE	OTTOBRE- NOVEMBRE
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: la seconda Rivoluzione Industriale, la nascita della questione sociale e il divario tra Nord e Sud. la novella "Rosso Malpelo" (da Vita dei campi). storia del sistema produttivo locale. Lingua inglese: la Sicilia Lingua francese: "DIETE E NUTRIZIONE- 1" tipi di diete alimentari: mediterranea. Matematica: elaborazione di grafici e tabelle. Scienze motorie e sportive: la sicurezza a scuola, in palestra e alla guida di un veicolo. Scienze e cultura dell'alimentazione: alimentazione equilibrata. alimentazione nel corso della storia. la piramide alimentare.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	Scienze economico-aziendali: la sicurezza nei luoghi di lavoro. Laboratorio di servizi di enogastronomia: la tutela della salute secondo la Costituzione e la sicurezza dei luoghi di lavoro.
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

2. UNITA' DI APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE	L'EPOCA BELLA IERI E OGGI
COMPITO-PRODOTTO	
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi; Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
PERIODO DI APPLICAZIONE	DICEMBRE - GENNAIO
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: Il significato della parola Decadentismo a partire dall'etimo del termine. i poeti maledetti. D'Annunzio. la Belle époque. Lingua inglese: i vini Lingua francese: lo champagne Matematica: elaborazione di grafici e tabelle. Scienze e cultura dell'alimentazione: alimentazione e benessere fisico e mentale. le malattie legate agli abusi alimentari. Scienze motorie e sportive. effetti nocivi legati alle dipendenze e all'uso di sostanze illecite Scienze economico-aziendali: il marketing e i marchi Laboratorio di servizi di enogastronomia/sala vendita: i Piatti siciliani abbinati allo champagne.
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

3. UNITA' DI APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE	LIBERARSI..... IO SONO..." UN'IDENTITA'
COMPITO-PRODOTTO	
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	suoi problemi; Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
PERIODO DI APPLICAZIONE	FEBBRAIO - MARZO
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: dai totalitarismi alla democrazia la figure di Luigi Pirandello. Lingua inglese: la dieta alimentare Lingua francese: i disturbi alimentari Matematica: elaborazione di grafici e tabelle. Scienze motorie e sportive: l'educazione fisica negli anni del fascismo. Scienze e cultura dell'alimentazione: i disturbi alimentari. Scienze economico-aziendali: la riconversione industriale
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

4. UNITA' DI APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE	DA NEGATIVO...A NEGATIVO - I CONFLITTI del '900.
COMPITO-PRODOTTO	
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi; agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> produrre testi di vario genere; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
PERIODO DI APPLICAZIONE	APRILE – MAGGIO
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: I grandi conflitti del 900 La poesia di Giuseppe Ungaretti La poesia di Salvatore Quasimodo



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	Lingua inglese: HACCP Lingua francese HACCP Matematica: elaborazione di grafici e tabelle. Scienze e cultura dell'alimentazione: la denutrizione Scienze economico-aziendali: l'industrializzazione post bellica. Scienze motorie e sportive: la discriminazione di sesso, razza e territorio nello sport.
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

EDUCAZIONE CIVICA

A.S. 2025/2026

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA CLASSE V enogastronomia

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015

PROGETTO PARITÀ DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI

Premessa

Nella constatazione del fatto che gli stereotipi di genere hanno condizionato e continuano a condizionare la partecipazione femminile in molti ambiti della vita sociale, politica ed economica, e sono causa di profonde disuguaglianze, è fondamentale la considerazione che riconoscere l'esistenza di stereotipi e capire come questi agiscono all'interno di una collettività siano i primi passi che ci possono portare verso l'abbattimento delle diversità e delle disuguaglianze. Contrastare gli stereotipi (la loro formazione e trasmissione) è possibile attraverso percorsi di sensibilizzazione per alunni e insegnanti (con il coinvolgimento delle famiglie) che permettano di focalizzarsi sulle differenze (quando e come si generano) e sui meccanismi culturali che le riproducono e tramandano, favorendo una più generale attenzione alle differenze, per non viverle come ostacolo ma per imparare ad integrarle e 'utilizzarle'. Sensibilizzare alla parità donne e uomini significa contribuire ad educare alla consapevolezza dei diritti e dei doveri, a saper scegliere liberamente il futuro, a confrontarsi e a rispettare l'altra persona valorizzando le differenze. Più nello specifico delle future scelte di studio e di professione, sensibilizzare alla parità significa avere attenzioni ai



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

meccanismi che riducono le possibilità di scelta delle persone, impedendo l'applicazione libera dei propri talenti, in favore di schemi sociali limitativi. Le differenze di genere e le pari opportunità costituiscono una tematica significativa nella trasmissione delle conoscenze e dei saperi che avviene nei contesti educativi e scolastici; costruire nuove occasioni di approfondimento su questi temi per gli alunni si pone come una opportunità per ripensare schemi e modelli culturali relativi alla diversità e per individuare attraverso il lavoro condiviso una visione che superi gli stereotipi culturali ancora esistenti.

La scuola è un luogo di primaria importanza nella formazione dell'identità di genere e della personalità dei ragazzi, per questo è importante che la scuola e i docenti intervengano attivamente nella realizzazione di percorsi di educazione all'identità e alle relazioni di genere. L'uguaglianza, le pari opportunità di genere, la valorizzazione delle differenze, sono dunque, in quest'ottica, temi

trasversali e fondativi di tutto il fare scuola e rappresentano una tappa fondamentale nella crescita di cittadini e cittadine consapevoli e attivi in tutti i contesti di vita, nella società, nella famiglia e nel lavoro. Educando la nuova generazione all'insegna della valorizzazione delle differenze di genere e della parità (vera e reale) di genere circa la possibilità di espressione e di realizzazione personale, si può arrivare finalmente ad una svolta definitiva e quanto mai necessaria.

OBIETTIVI

1. Informare, sensibilizzare i giovani alunni sul tema delle Pari Opportunità;
2. Educare e favorire la promozione della cultura della parità tra i sessi e il rispetto delle differenze di genere;
3. Diffondere tra i giovani l'idea della necessità di una Democrazia paritaria che vede donne e uomini egualmente presenti in tutte le decisioni che riguardano la collettività;
4. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di una equilibrata rappresentanza dei generi in ogni ambito della vita sociale, politica e lavorativa nella necessità di combattere ed eliminare gradualmente ogni forma di stereotipo e di discriminazione;
5. Acquisizione della capacità di riconoscere il valore della differenza, superando discriminazioni e stereotipi e riconoscendole il valore di risorsa.

In particolare:

- Capacità di stabilire relazioni tra storia, culture e ruoli attribuiti al genere.
- Capacità di riflettere criticamente sulle potenzialità di evoluzione e di trasformazione di situazioni, ruoli e relazioni.
- Capacità di riconoscere fattispecie di discriminazione di genere e di avere comportamenti coerenti con la cultura delle pari opportunità.

I temi principali del progetto saranno:

1. I condizionamenti a cui uomini e donne sono soggetti (comprensione e consapevolezza dei condizionamenti e degli stereotipi);
2. I rapporti tra i generi e il mutare dell'affettività (amicizia, amore) in relazione in particolare alle scelte tra privato e professionale; Il lavoro e i ruoli in famiglia (confronto con gli adulti: quali lavori, i carichi di lavoro, la loro distribuzione, riflessione sulla conciliazione);
3. La conoscenza del 'diritto' (la costituzione, la cittadinanza) incontri e laboratori condotti anche da esperti. Attraverso l'auto riflessione e il racconto delle storie di vita si faciliterà la consapevolezza e la condivisione



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

delle esperienze.

PROPOSTE OPERATIVE

I giochi di ruolo, l'analisi della propria realtà (per esempio l'utilizzo di testi per il confronto), l'interazione, il confronto e il dialogo con gli adulti sul tema delle pari opportunità, la riflessione individuale (questionari) e le proposte (le differenze tra sessi nello sviluppo della società e nel mondo del lavoro, le pari opportunità come un'occasione di miglioramento nelle organizzazioni), le testimonianze e lo studio (conoscere le normative, i diritti, gli istituti).

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Art. 3 della Costituzione	3	
Lingua e cultura Italiana Storia	Le disuguaglianze di genere	3	
Religione	Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne	1	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Le tradizioni culinarie tramandate dalle donne nell'ambito familiare	1	
	La cultura alimentare tramandata dalle donne in Sicilia		
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	Le donne nella produzione dei vini siciliani Le donne ed il vino in Sicilia	3	
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	Il contributo delle chef donne alla tradizione enogastronomica europea	3	
		14	

Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali;

Premessa

La Costituzione non è una macchina che una volta messa in moto va avanti da sé [...].



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Perché si muova bisogna metterci dentro il combustibile, bisogna metterci dentro l'impegno, lo spirito, la volontà di mantenere queste promesse, la propria responsabilità [...].

Quindi voi giovani, alla Costituzione dovete dare il vostro spirito, la vostra gioventù, farla vivere, sentirla come cosa vostra, metterci dentro il senso civico, la coscienza civica

Pietro Calamandrei

Discorso agli studenti milanesi 26 Gennaio 1955

OBIETTIVI

1. Informare, sensibilizzare i giovani alunni sull'importanza della Carta Costituzionale;
2. Educare e favorire la promozione della cultura alla cittadinanza attiva;
3. Diffondere tra i giovani l'idea della necessità di una Democrazia partecipata sulla base del rispetto della nostra Carta Costituzionale;
4. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di un rispetto dei diritti- doveri contenuti nella Costituzione;

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (secondo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione Struttura della Costituzione I principi fondamentali Gli organi della Repubblica	7	
Lingua e cultura Italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente	6	
Lingua Inglese	Le istituzioni europee	3	
Seconda Lingua Straniera	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	3	
		19	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Il Referente d'Istituto di Educazione Civica

Prof. Mjrtta Vittorioso

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Nel rispetto della privacy, la tabella di riferimento con i nominativi dei singoli alunni verrà fornita dalla F.S. Area 4 – FLS -Funzioni di raccordo con il Lavoro e il Sociale e rapporti con enti esterni Prof.ssa FILIPPONE DOMINGA e di conseguenza inviata e allegata al presente documento.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

Il Consiglio di classe ratifica le seguenti attività extracurricolari svolte dagli alunni, con particolare riferimento alle attività di orientamento in uscita e alle attività di P.C.T.O sia già effettuate che programmate e da realizzare:

- Orienta Sicilia.
- Cous cous festival San Vito Lo Capo.
- Adesione al progetto di educazione alla legalità;
- Partecipazione al Progetto educativo Antimafia "Centro Pio La Torre".
- Partecipazione progetto "Mani in pasta"
- Partecipazione all'evento "Wine Sicily 2025"
- Partecipazione al progetto "Bowling e scuola"
- Partecipazione al convegno "Femminicidio e violenza giovanile"
- Partecipazione ad incontri sul Bullismo e Cyberbullismo, difendersi nel mondo digitale
- Visite didattiche c/o mercati storici e aziende del territorio
- Uscite didattiche: partecipazione al progetto "I ragazzi del cascino, Autonomia MovìMente e sport".

-Stage:

Attività di PCTO

SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA' PER I CANDIDATI CON DISABILITA' / DSA / CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

In merito ai candidati con disabilità, DSA e con bisogni educativi speciali, l'esame di maturità si svolgerà nel rispetto della normativa vigente con particolare attenzione all'O.M. n°54 del 26/03/2026 (Art. 24 (Esame dei candidati con disabilità) ed Art. 25 (Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali)

Per i candidati con disabilità Articolo 24 (Esame dei candidati con disabilità) Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di maturità secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Articolo 25 (Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali) 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 maturità 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 maturità alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma di maturità. 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 Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 33 di valutazione della prova orale di cui all'allegato A

Si precisa che, per i candidati con disabilità, la Commissione d'esame definisce le modalità di svolgimento delle prove e l'assistenza prevista sulla base della documentazione fornita dal Consiglio di Classe. Tali specifiche, in coerenza con il Piano Educativo Individualizzato (PEI), sono dettagliate all'interno della relazione riservata allegata al documento del 15 maggio, al fine di garantire il rispetto della privacy e la corretta attuazione degli interventi educativo-didattici previsti

SECONDA PROVA SCRITTA

Riferimento normativo: Articolo 20 O.M. n. 67 del 31/03/2025 – D.L. 127/2025

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4 del D.Lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scrittografica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, e ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente.
2. Le discipline oggetto della seconda prova scritta per l'anno scolastico 2025/2026 sono individuate con decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito, entro gennaio 2025.
3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova è un'unica prova integrata, secondo la "cornice nazionale generale di riferimento", indicante:
 - a) la tipologia della prova da costruire tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
 - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentali di indirizzo cui la prova deve riferirsi.
4. Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale e del Piano dell'Offerta Formativa, costruendo le tracce secondo le modalità previste.
5. Se nell'istituto è presente un'unica classe dell'indirizzo, i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo elaborano le proposte di traccia sulla base della parte ministeriale, tenendo conto delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

6. Se sono presenti più classi quinte dello stesso indirizzo ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo elaborano collegialmente le proposte di traccia. Per la valutazione della prova, si utilizza lo stesso strumento di valutazione elaborato collegialmente prima delle correzioni.
7. La durata della seconda prova può essere articolata in due giorni, solo se previsto dai Quadri di riferimento dell'indirizzo.
8. L'informazione deve essere comunicata ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica e distintamente, per ogni classe, nell'area documentale riservata del registro elettronico. Questo serve a garantire la trasparenza e la comunicazione ufficiale ai candidati.

IL COLLOQUIO

Riferimento normativo: Articolo 22 O.M. n. 67 del 31/03/2025 – Aggiornato al D.L. 127/2025

Il decreto ministeriale n 13 del 29/01/2026, relativo all'individuazione *delle discipline oggetto della seconda prova e delle discipline oggetto del colloquio d'esame*, evidenzia che "il colloquio concorre anche alla valutazione del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto dagli studenti *“anche tenuto conto dell’impegno dimostrato nell’ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell’impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona”*. Lo stesso decreto stabilisce, quindi, all'articolo 2 comma 2, che "Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente", riconoscendo così particolare importanza al documento in parola.

1. Il colloquio è disciplinato dall'articolo 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). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.
2. La commissione dispone di un punteggio massimo di 20 punti (griglia allegato A) attribuito a ciascun candidato sulla base delle discipline individuate dal D.M. e dei quattro indicatori chiave: 1. conoscenza dei contenuti e dei metodi disciplinari; 2. capacità di collegare le conoscenze, con uso corretto del linguaggio anche tecnico; 3. capacità di argomentare in modo critico e personale; 4. livello di maturità, autonomia e responsabilità del candidato



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CONSIGLIO DELLA CLASSE _5BE_ A.S. 2025/26 Coordinatore Prof./Prof.ssa LAURICELLA ROSONE ORNELLA_____		
DOCENTI	MATERIE	FIRMA
Lauricella Rosone Ornella	Economia Aziendale	
Cammarata Antonino	Laboratorio di Servizi enogastronomici – Sett Cucina	
Roccheri Fabio	Laboratorio di Servizi enogastronomici- Sett Sala e vendita	
Giurintano Simona	Italiano/Storia	
Caldarella Cesare G.ppe	Scienza degli alimenti	
Alaimo Provvidenza Maria	1^ Lingua Inglese	
Gerbino Gabriella	2^ Lingua Spagnolo	
Angileri Maria Angela	2^ Lingua Francese	
Vivoli Giancarlo	Scienze motorie e sportive	
Raccuglia Paolo	Religione	
Cuttone Maria	Matematica	
La Rosa Roberta	Docente specializzato	
Puleo Daniela	Docente specializzato	
Vicari Dario	Docente specializzato	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Laura Bisso



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

ALLEGATO n. 1

RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati,
(titolo dei libri di testo, etc.)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: DTA (Diritto e Tecnica Amministrativa)

Classe V SEZ. __BE__

Anno Scolastico: 2025/2026

Libro/i di testo: Diritto e Tecniche Amministrative dell'impresa ricettiva 3- Enogastronomia- Sala e vendita De Luca-Fantozzi –Liviana

SINTETICA PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da 22 alunni di cui 15 maschi e 7 femmine; oggi gli alunni frequentanti sono 15 poiché 4 alunni sono in stato di evasione e 3 invece in stato di abbandono. La classe è composta da alunni tutti maggiorenni.

La classe si presenta eterogenea in quanto quest'anno scolastico sono stati inseriti 7 alunni provenienti da altri istituti; a tal proposito si è cercato di promuovere la socializzazione e il rafforzamento del gruppo classe, riuscendo in buona parte a creare un gruppo unito e solidale.

Si precisa, inoltre, che la quasi totalità degli alunni della classe proviene dalla città di Palermo, ma alcuni, anche, da territori limitrofi la sede centrale della scuola. Il contesto socioculturale di appartenenza è eterogeneo, ma nel complesso modesto.

Nel complesso la classe ha evidenziato un comportamento corretto e rispettoso delle regole, ha manifestato una partecipazione a tratti attiva al dialogo educativo.

Fino ad oggi la programmazione modulare stabilita ad inizio anno è stata rispettata anche se globalmente si sono evidenziate delle lacune di base che hanno inevitabilmente rallentato tale programmazione.

La maggior parte degli alunni ha complessivamente frequentato le lezioni in modo regolare.

All'inizio dell'anno scolastico, tramite sondaggi dal posto, ho potuto accertare i livelli di partenza della classe e in tal modo potere predisporre un'adeguata programmazione tenendo conto delle conoscenze e delle abilità acquisite, nonché delle lacune iniziali, evidenziate dalla classe.

Solo una parte degli alunni della classe ha evidenziato un atteggiamento disponibile allo studio e un impegno costante nel cercare di migliorare e laddove possibile superare le lacune evidenziate nei livelli di partenza esaminati; altri, invece, hanno registrato a tratti partecipazione ed impegno e così facendo hanno comunque raggiunto buona parte degli obiettivi prefissati.

Le attività di recupero curricolare svolte in itinere e soprattutto alla fine del primo quadrimestre hanno permesso inoltre di superare in buona parte le iniziali lacune evidenziate per alcuni alunni della classe.

La classe, attraverso le verifiche scritte e/o orali di fine modulo attuate ha complessivamente mostrato di avere una discreta conoscenza e padronanza degli argomenti trattati, grazie non solo alle strategie attivate per il raggiungimento degli obiettivi disciplinari programmati, ma anche all'impegno, anche se non sempre costante, che ha contraddistinto buona parte degli alunni della classe.

Gli incontri con le famiglie si sono limitati a quelli previsti secondo calendario, nel complesso la maggior parte delle famiglie ha avuto un atteggiamento collaborativo.

Nella programmazione di classe si è concordato di sviluppare le seguenti unità di apprendimento interdisciplinare(UDA):

- **UDA1:" LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO MINORILE"** . In particolar modo nella mia disciplina sarà affrontato il seguente argomento: " la sicurezza nei luoghi di lavoro".
- **UDA2:" L'EPOCA BELLA..IERI ED OGGI"** In particolar modo nella mia disciplina sarà affrontato il seguente argomento: " Il marketing e i marchi"
- **UDA3:" LIBERARSI... IO SONO... UN'IDENTITÀ"** In particolar modo nella mia disciplina sarà affrontato il seguente argomento: " La riconversione industriale"
- **UDA 4: "DA NEGATIVO A NEGATIVO...I CONFLITTI DEDL '900"** In particolar modo nella mia disciplina sarà affrontato il seguente argomento: " L'industrializzazione post-bellica"



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

In vista del colloquio del nuovo esame di Stato che gli alunni si appresteranno a dovere affrontare ho attivato alcune metodologie specifiche per abituare i ragazzi ad affrontare determinate argomentazioni inerenti la mia disciplina.

L'attività programmata, che di seguito si riporta, è stata volta non solo all'acquisizione di conoscenze e competenze in campo economico, ma anche di abilità professionali che consentano un approccio sicuro con le problematiche tipiche del settore lavorativo di competenza.

**IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE SONO STATI
CONSEGUITI I SEGUENTI:**

OBIETTIVI PECUP (profilo educativo, culturale e professionale dello studente) :

Dopo aver frequentato il secondo ciclo, grazie anche alle specifiche sollecitazioni educative recepite lungo tutto il percorso d'istruzione e formazione professionale, gli studenti sono posti nella condizione di acquisire specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, ei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- comunicare in almeno due lingue straniere
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA:

Obiettivo generale del percorso di studi è l'acquisizione di competenze chiave per il pieno sviluppo della persona in tutte le sue dimensioni e per l'esercizio effettivo dei diritti di cittadinanza.

Collaborare e partecipare: sapere interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e altrui capacità, gestendo le conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive.

Agire in modo autonomo e responsabile: - sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

Imparare ad imparare: saper organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione.

Progettare: saper elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro.

Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico,...) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

COMPETENZE TRASVERSALI:

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;
- Utilizzare gli strumenti di marketing in differenti casi e contesti;
- Distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali.

OBIETTIVI specifici di apprendimento (OSA):

Conoscenze:

- Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;
- Conoscere il concetto di marketing;
- Conoscere le tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- Conoscere la programmazione;
- Conoscere le fasi e procedure di redazione di un Business plan;

Competenze acquisite:

- Saper analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Saper individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Saper individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- Saper individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica;
- Individuare le esigenze fondamentali che ispirano le scelte nella localizzazione delle imprese ricettive;
- Distinguere le finalità delle rilevazioni aziendali e individuare, nelle linee generali, i risultati prodotti dalla gestione;
- Applicare i principi e gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale;
- Saper redigere un semplice business plan e budget;
- Saper redigere un semplice piano di marketing;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONTENUTI SVOLTI AD OGGI:

- MODULO A: IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA
- MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA
- MODULO C: LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET
- MODULO D: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE
- MODULO F: EDUCAZIONE CIVICA:
 - 1) Le fonti del diritto comunitario e internazionale.
 - 2) Organizzazioni internazionali e sovranazionali.
 - 3) Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo.

METODOLOGIE:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- lezioni frontali e partecipative, svolte principalmente in classe con l'ausilio del libro di testo;
- correzione degli esercizi assegnati come compito da svolgere a casa, riflessione e discussione sugli eventuali errori commessi;
- lavori di gruppo;
- simulazione di casi(definizione dei prezzi di vendita, formulazione preventivi);
- lettura ed interpretazione del testo;
- lezioni caricate nelle piattaforme: Argo,e Gsuite

STRUMENTI

- B) Testo scolastico
- C) Testi normativi
- B) Ricerche su internet
- C) Fac-simili documenti amministrativi e contabili
- D) Slide
- E) Mappe concettuali
- F) Visione di filmati
- G) Video e audio autoprodotti

VERIFICHE E VALUTAZIONI

VERIFICHE EFFETTUATE: Interrogazioni, interventi pertinenti, relazione, verifiche strutturate e semistrutturate, elaborati disciplinari a carattere di ricerca.

Prove orali

Nella valutazione della produzione orale si terrà conto:

- della conoscenza e della capacità di rielaborare i contenuti proposti
- della capacità di esporre in modo semplice i contenuti dell'argomento proposto
- della capacità di utilizzare in modo adeguato il linguaggio specifico
- della capacità di operare collegamenti.

Prove scritte:

Sono state somministrate prove scritte del tipo semi-strutturate; una delle prove previste è stata somministrata prima delle valutazioni intermedie.

La misura delle prove è stata effettuata in centesimi sulla base della tipologia degli esercizi contenuti nelle prove stesse.

PA 10/05/2026

Prof.ssa Ornella Lauricella Rosone



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO**

RELAZIONE FINALE

CLASSE BE

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE: FABIO ROCCHERI

DATI RELATIVI ALLO SVOLGIMENTO DEL PIANO DI LAVORO DIDATTICO MODULARE

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Anno Scolastico 2025/2026

OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Il programma svolto durante l'anno rispecchia quasi fedelmente quello previsto dal ministero nonché preventivato all'inizio dell'anno scolastico. La prima parte dell'anno è stata dedicata per riprendere alcuni concetti di base, si è passati poi a seguire il programma ministeriale con argomenti più specifici e approfonditi anche da diverse attività di alternanza. Qualche ritardo è stato creato a causa di numerose assenze. La seconda parte del programma è stata trattata in maniera più dettagliata per cercare di trasmettere nozioni e conoscenze più approfondite. Dal punto di vista disciplinare la classe è da considerarsi sufficiente.

RISULTATI CONSEGUITI E CRITERI DI VALUTAZIONE

Così come per il comportamento, anche il profitto è da ritenersi sufficiente, con alcuni alunni che hanno mostrato grande interesse, partecipazione e dedizione alla materia e al lavoro in generale. Nella valutazione degli alunni ho tenuto conto dell'applicazione, del comportamento e dell'impegno durante le lezioni sottoponendo periodicamente gli alunni a delle verifiche orali. Gli strumenti didattici utilizzati sono stati efficaci per poter apprendere al meglio la materia.

EVENTUALI OSSERVAZIONI PROPOSTE

Il programma ministeriale ha dimostrato di essere valido al tipo di preparazione prevista per l'ultimo ciclo. Il libro di testo utilizzato dalla classe si è dimostrato valido e soddisfacente alle richieste esigenze didattiche delle indicazioni ministeriali.

Prof. Roccheri Fabio

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE V BE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA (articolati per unità di apprendimento)

Professione Ristorazione

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici

La sicurezza nelle aziende enogastronomiche

- Sicurezza alimentare
- Sicurezza sul lavoro

Il mondo dei vini

- Produzione vitivinicola
- Normativa del settore
- Il servizio del vino
- Champagne e spumanti
- Vini speciali

Enogastronomia e società

- Le abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

- Comunicare l'offerta enogastronomica
- Palermo, 30/04/2026

DOCENTE

IIS “FRANCESCO PAOLO CASCINO” - PALERMO

RELAZIONE FINALE

MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA – SPAGNOLO

CLASSE: 5ª SEZIONE B ENOGASTRONOMIA - A/S 2025- 2026

DOCENTE: PROF.SSA GERBINO GABRIELLA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ED OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5ª B ENOGASTRONOMIA costituita da 24 alunni iscritti, è stata frequentata da 11 alunni, che hanno seguito spagnolo come seconda lingua straniera comunitaria e 7 che hanno seguito francese come seconda lingua straniera comunitaria. Un'alunna del gruppo di spagnolo è stata seguita dal docente specializzato durante l'intero anno scolastico mentre un'altra è stata seguita da 2 docenti specializzate solo negli ultimi mesi. Due alunne non hanno frequentato. Un alunno non ha frequentato dal mese di febbraio a causa di un incidente. Dal punto di vista del comportamento, la classe è stata abbastanza corretta tuttavia non tutti si sono concentrati con costanza sulle attività proposte di volta in volta, partecipando in modo discontinuo e indolente al dialogo educativo-didattico. La rielaborazione dei contenuti a casa è stata incostante e solo per pochi alunni, mentre la maggior parte non ha approfondito gli argomenti in particolar modo per ciò che concerne la comunicazione orale e l'esposizione. Sono stati inseriti dei moduli di revisione ed approfondimento della grammatica e delle principali strutture linguistiche già oggetto di studio negli anni precedenti per consolidarle ed approfondirle. La micro lingua del settore enogastronomia, anche su materiale autentico, ha costituito parte integrante del programma di studio. I percorsi trasversali interdisciplinari (UDA) sono stati 4 e hanno avuto come oggetto: “La dieta mediterranea”, “El cava”, “Los trastornos alimenticios” e “El HACCP”. Per quanto riguarda l'educazione civica “El ONU” y la “Convención europea de los Derechos Humanos”, la monarquía española, las comunidades autónomas. Il processo formativo della classe pertanto è andato avanti in modo discontinuo con reiterata reticenza per le verifiche orali, mentre per la comprensione orale e scritta, ciascuno secondo le proprie potenzialità, gli esiti sono stati complessivamente quasi sufficienti. Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi non si può quindi parlare di una omogeneità di competenze raggiunte per tutta la classe che può essere divisa in tre gruppi: 2 alunni hanno raggiunto gli obiettivi in termini di conoscenze ed abilità, acquisendo un livello più che sufficiente di competenze linguistiche e una certa padronanza del linguaggio specifico del settore; un secondo gruppo che ha raggiunto un grado di preparazione complessivamente mediocre, con difficoltà di rielaborazione orale e nell'utilizzo delle strutture sintattiche e grammaticali che non sempre è corretto; l'ultimo gruppo che ha raggiunto un modesto grado di conoscenze e di competenze, anche di base, e modeste capacità espressive. Il percorso scolastico è stato occasione di crescita e di assunzione di responsabilità con ripercussioni positive dal punto di vista umano. Le verifiche, tanto in forma orale che in forma scritta, sono state costanti in ciascun quadrimestre e mirate all'osservazione dello sviluppo delle quattro abilità di base (ascoltare-parlare-leggere-scrivere). Per quanto riguarda la valutazione degli allievi l'insegnante ha tenuto conto del comportamento (inteso come partecipazione ed interesse al dialogo educativo), dell'impegno, delle attitudini, delle capacità e dei livelli di partenza. La valutazione ha anche avuto valenza formativa, infatti gli alunni sono stati partecipi e consapevoli della stessa in ogni momento per rendersi conto delle difficoltà incontrate e quindi superarle, e dei loro progressi. La valutazione, infine, oltre a considerare l'esito delle varie verifiche già effettuate, ha contemplato i seguenti criteri: interesse, partecipazione, impegno, senso di responsabilità.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

OBIETTIVI RAGGIUNTI (secondo le tre fasce di livello esposte)

CONOSCENZE

- 1 Conosce i contenuti svolti relativi alla micro - lingua.
- 2 Conosce la terminologia di base relativa alla micro - lingua.
- 3 Sufficiente conoscenza del lessico specifico, della micro lingua e degli argomenti alla base del settore professionale e della civiltà spagnola.

COMPETENZE

(Comprensione orale/scritta)

- Riconosce le caratteristiche dei testi di micro – lingua trattati.
- Capisce il senso globale di un testo di attualità o tecnico.
- Ricava informazioni specifiche da un testo tecnico, di attualità o di civiltà.
- Risolve problemi o esegue istruzioni ricavandole da un testo orale o scritto.

(Produzione orale/scritta)

- Risponde a domande relative a un testo orale/scritto.
- Sostiene una conversazione guidata relativa a un testo orale/scritto.
- Relaziona informazioni sia oralmente che per iscritto ricavate dalla lettura di un testo.
- Riassume per iscritto testi letti.

CONTENUTI (si rimanda al programma allegato)

ABILITÀ

La classe, secondo l' impegno profuso e le attitudini personali, rielabora le conoscenze ed utilizza le competenze acquisite per comprendere/produrre i testi.

METODO

Si è basato sull'approccio nozionale – funzionale, privilegiando l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione e di modi di vivere nella comunità straniera.

STRUMENTI

Nel corso dell'anno scolastico si è lavorato affiancando al libro di testo materiale autentico reperito tramite internet e sui giornali spagnoli, cd in lingua originale, film in dvd con o senza sottotitoli, ecc.

VERIFICHE

Le verifiche, tanto in forma orale che in forma scritta, sono state costanti nel corso dell'anno scolastico e mirate all'osservazione dello sviluppo delle 4 abilità di base (ascoltare-parlare-leggere-scrivere) attraverso prove strutturate, semi – strutturate. Questionari a risposte aperte. Produzione di brevi testi su argomenti svolti.

VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione degli allievi, l'insegnante ha tenuto conto del comportamento, inteso come partecipazione ed interesse al dialogo educativo, dell'impegno, delle attitudini, delle capacità e dei livelli di partenza di ognuno. La valutazione ha avuto anche valenza formativa, infatti gli alunni sono stati consapevoli e partecipi della stessa in ogni momento per rendersi conto delle difficoltà incontrate e quindi superarle, e dei loro progressi.

Palermo, 15 maggio 2026

La docente

Prof.ssa Gabriella Gerbino

Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs 39

IIS “FRANCESCO PAOLO CASCINO” – PALERMO

PROGRAMMA

CLASSE: 5ª SEZIONE B ENOGASTRONOMIA – A/S 2025-2026

MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA – SPAGNOLO

DOCENTE: PROF.SSA GERBINO GABRIELLA



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

TESTO IN USO: AL GUSTO - CORSO DI SPAGNOLO PER IL TRIENNIO DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI SETTORE ENOGASTONOMIA

M.Cervi- S. Montagna – Loescher editore vol unico

ISBN 9788820136611

Euro 24,60

Lo studio della lingua straniera nel corso “SERVIZI DELLA RISTORAZIONE” mira a far acquisire agli allievi le competenze linguistiche e comunicative necessarie per operare nelle diverse situazioni professionali della Ristorazione. In questa direzione quindi si è lavorato nel corso dell’anno scolastico affiancando al libro di testo materiale autentico, cd in lingua originale, film in dvd con o senza sottotitoli, materiale autentico reperito tramite internet e giornali spagnoli, l’uso della lim, al fine di sviluppare al meglio, negli studenti, le abilità e le competenze orali e scritte, spendibili per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro. Pertanto, relativamente all’indirizzo di Tecnico dei Servizi di Enogastronomia, la classe ha affrontato i seguenti argomenti:

Módulo 0 transversal de gramática y principales estructuras lingüísticas

Módulo 1

Comer bien para vivir mejor

El menú equilibrado y la pirámide alimentaria

Tipos de dietas:

La dieta Mediterránea (UDA 1 - Verga e il lavoro minorile)

La dieta vegetariana

La dieta vegana y el veganismo

La dieta macrobiótica

La dieta del deportista.

Los trastornos alimenticios: anorexia, bulimia, obesidad (UDA 3 – I totalitarismi e il fascismo) .

Alergias e intolerancias alimentarias.

La enfermedad celíaca.

Módulo 2

Fusión de sabores

Cocinas étnicas: china, japonesa: el sushi, mejicana, india.

Las Religiones y las prohibiciones sobre la comida.

Módulo 3

El vino

El vino y sus clasificaciones: blancos, claretes y tintos.

Servicio del vino en la mesa: el sumiller.

Instrumentos para el servicio del vino.

El cava : un sinfin de burbujas (UDA 2 – La Belle Epoque).

La sangria.

Módulo 4

Fermentados, destilados y licores

La cerveza: elaboración y tipos.

Conservación y servicio de la cerveza.

La sidra.

Los aguardientes a base de residuos de uva: los orujos y la quemada gallega.

El tequila y el mezcal.

Los aguardientes a base de plantas azucaradas. El Ron cubano.

Los licores

Licores y destilados italianos: “limoncello, grappa, sambuca”.

Módulo 5

Aspectos enogastronómicos del mundo ispano

Costumbres gastronómicas en España: horarios de comidas.

La gastronomía española.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

De tapas.

Módulo 6

Seguridad alimentaria

El HACCP (UDA 4 -Tra le 2 guerre).

Tipos de contaminación alimenticia.

Bacterias.

La conservación de los alimentos.

Las principales toxoinfecciones alimentarias.

EDUCAZIONE CIVICA

El ONU.

La Convención europea de los Derechos Humanos.

La monarquía española.

Las comunidades autónomas.

Palermo, 15 maggio 2026

Gli alunni

La docente

Prof.ssa Gabriella Gerbino

Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del

D.Lgs 39

RELAZIONE FINALE DI LINGUA Francese
CLASSE 5BE
a. s. 2025-2026

La classe era composta da 23 alunni , di cui 9 che studiano il francese, mentre la restante parte studia lo spagnolo. Due alunni sono in evasione, due hanno abbandonato le lezioni. Il gruppo classe di francese è formato da alunni provenienti dalla formazione professionale e risulta in linea di massima omogeneo e compatto. Nel corso dell'anno alcuni alunni si sono dimostrati non sempre partecipi ed interessati . Il comportamento degli alunni è stato abbastanza corretto, rispettosi delle regole scolastiche. La frequenza è stata regolare per quasi tutta la classe, tranne qualcuno che ha fatto registrare un elevato numero di assenze. Per quanto concerne il profitto, alcuni allievi hanno evidenziato impegno ed interesse costante, sfruttando appieno le proprie reali capacità, hanno partecipato con interesse e attivamente al lavoro proposto, mostrando rispetto dei tempi di consegna, motivazione allo studio e attivo coinvolgimento nelle attività didattiche. Qualcuno, infine, più carente nelle abilità di base e superficiale nell'impegno, ha tralasciato spesso l'approfondimento e la rielaborazione dei contenuti, evidenziando un metodo di studio non del tutto autonomo ed un approccio mnemonico verso la disciplina.

Le fasce di livello, in relazione agli obiettivi programmati e alle conoscenze e competenze raggiunte dalla classe sono:

1 FASCIA

2.

OBIETTIVI

Gli alunni appartenenti alla 1° fascia hanno acquisito una competenza comunicativa

soddisfacente nell'ambito delle quattro abilità

CONOSCENZE



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

Conoscono in maniera approfondita i contenuti svolti relativi ai topics dei diversi moduli e ne utilizzano la terminologia specifica.

1. COMPETENZE

Comprendono e producono correttamente testi inerenti la sfera professionale utilizzando un lessico appropriato.

2° FASCIA

OBIETTIVI

Gli alunni hanno acquisito una competenza comunicativa sufficiente nell'ambito delle quattro abilità

CONOSCENZE

Conoscono i contenuti svolti relativi ai topics dei moduli svolti e ne utilizzano la terminologia anche a livello professionale in maniera nel complesso corretta, anche se a livelli diversificati.

2. COMPETENZE

Comprendono e producono testi inerenti la sfera professionale utilizzando un lessico appropriato.

3° FASCIA

OBIETTIVI

Hanno raggiunto in maniera molto modesta gli obiettivi programmati nell'ambito delle quattro abilità

3. CONOSCENZE

Conoscenza scarsa degli elementi basilari relativi ai topics dei moduli programmati e ne utilizzano la terminologia stentatamente.

COMPETENZE

Esprimono e comprendono espressioni di uso professionale in maniera poco appropriata Producono testi e messaggi in maniera poco corretta.

2. Metodologia

Metodo:

Si è basato sull'approccio nozionale – funzionale, privilegiando l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione e di modi di vivere nella comunità straniera.

Mezzi e strumenti:

Libro di testo, depliant, brochures, consultazione di INTERNET Computer

Verifica:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

prove strutturate, semi – strutturate. Questionari a risposte aperte. Composizione di brevi testi su argomenti svolti.

Criteri per l'attività di recupero

Nel corso delle attività didattiche si è accertato sempre il raggiungimento degli obiettivi stabiliti o degli obiettivi minimi e si è cercato di colmare le lacune degli alunni con attività di recupero alla fine del primo quadrimestre e di consolidamento e di potenziamento delle conoscenze e delle competenze linguistiche, durante le ore curricolari.

. Si è stabilito, inoltre, un clima sereno e di collaborazione per facilitare il senso di responsabilità individuale e di gruppo.

La Docente

Angela Maria Angileri

Programma di Lingua Francese Classe 5BE Anno Scolastico :2025/26

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA. Libro di testo :Sublime Enogastronomie

Modulo 1 Diete e Nutrizione

-Le diete alimentari: aspetti positivi e negativi : mediterranea, la piramide alimentare, vegetariana e vegana, macrobiotica, fruttariana, dissociata, il crudivismo.

-HACCP

Modulo 2

- I prodotti Biologici

-Lo Champagne ed il metodo Champenoise.

Modulo 3

Le Allergie e Le intolleranze

La Celiachia.

Modulo 4 : Lo slow food

Modulo Educazione Civica :Le istituzioni Francesi ed Europee ;Unesco

RELAZIONE FINALE

Materia d'insegnamento: “Enogastronomia”

Docente: Cammarata Antonino

Classe: **5BE**

Anno Scolastico: **2025/2026**

Presentazione della classe e andamento dell'anno scolastico

La classe, inizialmente composta da 22 alunni, 15 maschi e 7 ragazze, tra le quali 4 non hanno mai frequentato e 2 con una frequenza molto saltuaria che per periodi più o meno lunghi non hanno presenziato, passando abbondantemente la soglia massima di assenze possibili .

Inoltre abbiamo un alunno che a causa di un incidente ha accumulato diverse assenze, ed al momento non si hanno notizie definitive sull'eventualità di poterle annoverare tra possibili deroghe.

L'andamento didattico della classe è stato molto altalenante, ma con un comportamento complessivamente abbastanza corretto, e nel rispetto verso l'insegnante.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

Sotto l'aspetto didattico, il programma è stato svolto tenendo presente le tracce ministeriali, anche se con qualche ritardo dovuto a fasi di recupero necessarie per far alzare il livello di apprendimento e delle competenze della classe.

I risultati al momento sono stati accettabili, la maggior parte della classe è riuscita ad incamerare le informazioni propinate ed il linguaggio tecnico adeguato per esprimere i concetti basilari degli argomenti svolti, mentre alcuni hanno raggiunto un livello poco sopra la mediocrità, dovuto anche alle numerose assenze effettuate.

Durante le esercitazioni di laboratorio hanno dimostrato interesse e spirito di collaborazione, partecipando attivamente con impegno e serietà.

Il blocco tematico è stato sviluppato per gradi, con argomenti specifici, anche richiesti dagli alunni, atti a chiarire le idee sulle competenze settoriali acquisite nel triennio e approfondite nel corso dell'anno.

Le lezioni frontali, spesso, sono servite a far riflettere sulle diverse situazioni che si possono verificare in cucina, anche in base alle esperienze personali, sia degli alunni che dell'insegnante, cercando di far risaltare l'importanza didattica anche delle altre materie, in funzione dell'importanza mediatica che sta assumendo il “Cuoco”, risaltando la responsabilità che ci si assume nel passare un messaggio, attraverso i media, ascoltato da un numero imprecisato di persone.

Obiettivi didattici

Si è cercato di concentrare le conoscenze su pochi ma essenziali argomenti professionalizzanti.

Conoscenze

Le norme di igiene e sicurezza.

La qualità dei prodotti

Conoscenze sulle risorse umane ed il loro migliore impiego.

Alcune soluzioni per patologie alimentari più comuni

Criteri di valutazione

Oltre ai dati del profitto, nella valutazione si tiene conto di:

- 1) Metodo di studio, inteso come capacità di organizzare il proprio tempo ed il proprio lavoro;
- 2) Frequenza scolastica, intesa sia come presenza fisica che come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;
- 3) Partecipazione, intesa come capacità di creare proficue relazioni sia tra gli alunni che con i docenti e di fornire contributi al dialogo educativo ed alla vita della scuola;
- 4) Impegno, inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi.

Mezzi didattici

Libro di testo; ulteriori testi di settore; mappe concettuali; foto e ricerche con telefoni, computer, e la LIM in dotazione alla classe.

Metodi

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati, si è fatto uso di lezioni frontali e laboratoriali; verifiche orali; lettura in classe dei vari argomenti con discussione sugli stessi; visione di alcuni video.

Valutazione

La valutazione è stata espressa in decimi attenendosi ai seguenti criteri:

- Conoscenza dei contenuti disciplinari
- Impiego consapevole del lessico specifico della disciplina
- Capacità di rielaborare le conoscenze acquisite in modo autonomo
- Livelli di miglioramento espressi rispetto alla situazione di partenza
- Impegno nello studio
- La diligenza e la puntualità nel rispetto delle consegne
- La partecipazione all'attività didattica come capacità di ascolto e dialogo.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

- Discussione sulle esperienze dell' alternanza.

Recupero

Continuo, e generalizzato a prescindere dalle competenze

Cammarata Antonino

Docente: Prof. Antonino Cammarata

Materia: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

Libri Utilizzati: Nuovo Chef con Master Lab

Programma svolto

Modulo 0

Etica professionale

La marcia in avanti ed il giusto percorso degli alimenti

Sistemi e tecniche di cottura

Modulo 1

Reparto approvvigionamento

Economato e magazzino

Diagramma di flusso delle operazioni di approvvigionamento

I rapporti con i fornitori

I diversi tipi di vendita diretta e indiretta

Modulo 2

Agricoltura biologica, filiera corta e KM.0

Il biologico in Europa

Il mercato del biologico

I prodotti biologici in Italia

La filiera corta

I prodotti a KM.0

Modulo2

La sicurezza alimentare

I rischi igienici

Contaminazione chimica, fisica e biologica

Le probabili contaminazioni che possono avvenire in cucina

Igiene personale e degli ambienti

Piano della pulizia

Igiene delle lavorazioni e ricevimento merci

Modulo3

H.A.C.C.P.

La legislazione

Le fasi preliminari dell'haccp

I 7 punti principali

L'applicazione



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

Il piano dell'autocontrollo

Modulo 4
CATERING

Le diverse forme di catering
Le diverse tipologie di ristorazione collettiva
Gli adempimenti amministrativi pe l'apertura di un'azienda collettiva
La ristorazione viaggiante
I menu del catering
Le cucine satelliti
I legami
La cucina di assemblaggio e sottovuoto

Modulo 5
Il Banqueting

Il servizio di banqueting
L' organizzazione del servizio
L' incontro con il cliente
La definizione del menu
Il sopralluogo
La check list

Prof. Antonino Cammarata

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA
DOCENTE: SIMONA GIURINTANO
RELAZIONE

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la classe si è dimostrata complessivamente corretta e partecipe al dialogo educativo. Alcuni alunni provengono dall'Istituto dei Salesiani e si sono inseriti nel gruppo classe soltanto nel corso del quinto anno scolastico. Nonostante il recente ingresso, gli studenti si sono integrati in modo positivo e collaborativo con il resto della classe, contribuendo a creare un clima sereno e inclusivo. Nel complesso, la classe si presenta omogenea sia dal punto di vista relazionale sia sotto il profilo dell'impegno scolastico. Gli alunni hanno dimostrato un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e dei compagni, partecipando con interesse alle attività didattiche proposte. Il metodo di lavoro è stato sufficientemente autonomo. Per alcuni alunni, tuttavia, sono rimaste difficoltà di esposizione, lettura e comprensione del testo. Le attività didattiche si sono svolte serenamente, anche se, soprattutto nel primo quadrimestre, si è constatato un generale disinteresse, accompagnato da una diffusa mancanza di motivazione. Il livello di applicazione nello studio è stato discontinuo: gli alunni hanno seguito le attività in classe, ma quasi inesistente è stata la revisione del materiale a casa. Sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo e sono stati utilizzati schede di approfondimento, slide, mappe concettuali, con l'obiettivo di facilitare la comprensione dei testi. Un elemento che ha ostacolato l'azione didattica è stata la mancanza di libri di testo, a cui si è cercato di porre rimedio utilizzando dispense e presentazioni autoprodotte dall'insegnante. Nel complesso, si può dire che la maggior parte degli alunni ha raggiunto una conoscenza adeguata dei contenuti disciplinari ed una sufficiente capacità di analisi e di riflessione sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico.

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - VBE
DOCENTE: SIMONA GIURINTANO
PROGRAMMA SVOLTO DI LETTERATURA ITALIANA



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

IL POSITIVISMO, IL NATURALISMO E IL VERISMO

GIOVANNI VERGA

- La vita e le opere
- La poetica
- Vita dei campi
- Rosso Malpelo

IL DECADENTISMO EUROPEO E ITALIANO

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e le opere
- La poetica
- Myriciae
- Lavandare
- X agosto

GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita e le opere
- La poetica
- Il piacere
- Alcyone
- La pioggia nel pineto

UNGARETTI

- La vita e le opere
- La poetica
- L'Allegria
- I fiumi
- Veglia
- San Martino del Carso
- Soldati P

PIRANDELLO

- La vita e le opere
- La poetica
- Il fu Mattia Pascal
- La Carriola

MATERIA: STORIA VBE

DOCENTE: SIMONA GIURINTANO

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

LA BELLE ÉPOQUE

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

IL FASCISMO

IL NAZISMO

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

LA GUERRA FREDDA (SINTESI)

PROF.SSA SIMONA GIURINTANO



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

**IIS “Francesco Paolo Cascino”
RELAZIONE FINALE IRC
ANNO SCOLASTICO 2025/2026
CLASSE 5BE**

La classe è composta da ragazzi che hanno seguito le lezioni con interesse e partecipazione. Si è cercato di potenziare le capacità di ragionamento degli allievi nonché di abituarli a pensare al proprio progetto di vita.

Il programma è stato svolto tenendo presente che lo scopo del suo studio è quello di comprendere il quadro culturale italiano ed europeo, nelle sue radici cristiane, concentrandosi sulle questioni di senso che interrogano ogni uomo, e sulle risposte che queste domande trovano nelle diverse religioni. Il programma è stato svolto interamente, seppur adattato alle esigenze della classe. Si è deciso di optare per una didattica circolare e frontale, programmata per concetti. Il metodo utilizzato è stato prevalentemente quello scientifico e induttivo.

La lezione dialogata si è rivelata un’ottima strategia per la trattazione degli argomenti proposti nonché per una migliore socializzazione fra i ragazzi. Grande attenzione è stata posta alle dinamiche relazionali e interpersonali al fine di favorire lo sviluppo di competenze sociali ed emotive che si riveleranno essenziali nel mondo del lavoro, soprattutto in relazione al settore alberghiero ed enogastronomico.

I risultati raggiunti dagli studenti sono ottimi e gli obiettivi preposti raggiunti. La valutazione, in accordo con la normativa vigente per l’IRC non è stata basata su singole verifiche, ma dalla valutazione complessiva del percorso svolto attraverso la partecipazione al dialogo educativo, l’interesse dimostrato, lo sviluppo delle capacità di analisi e inferenza, la crescita personale e culturale in una dimensione olistica.

Contenuti Disciplinari	
<u>OBIETTIVI</u> <u>RAGGIUNTI</u>	• Superamento dei pregiudizi nei confronti del fatto religioso • Capacità di Individuare modelli religiosi elementari • Capacità di documentarsi facendo sintesi di diverse posizioni in tema sociale e religioso
UdA svolte	
UdA 1	Il progetto di Vita: 1. Il progetto di vita e la Vocazione 2. Concetto di Vocazione. Spunti Biblici 3. Il Matrimonio, la vita ordinata, la vita consacrata il celibato 4. Sogni e obiettivi: differenze e punti di congiunzione 5. Presentazione di figure contemporanee che hanno seguito la loro vocazione 6. Progetto di vita ed etica: la dottrina sociale della Chiesa
UdA 2	A scuola di Affettività:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

	1. Il concetto di Emozione 2. Il concetto di Sentimento 3. Il concetto di Amore 4. Presentazione di figure di Santità 5. Il senso del matrimonio cristiano 6. Il senso del sacrificio 7. La sessualità
--	--

Palermo, 05/05/2026___Prof. Paolo Raccuglia

RELAZIONE FINALE 5 BE

Disciplina: LINGUA INGLESE **Anno scolastico** 2025/2026

INSEGNANTE: PROF.SSA PROVVIDENZA MARIA ALAIMO

Da un punto di vista educativo, la classe risulta essere abbastanza irrequieta, alcuni alunni nel corso dell'anno hanno avuto bisogno di qualche richiamo al rispetto delle regole scolastiche e qualcuno ha richiesto più attenzione di altri.

All'inizio dell'anno scolastico il livello di base non era risultato sufficiente agli obbiettivi prefissati per tutti gli alunni, per questo sono state considerate delle lezioni per colmare le possibili lacune nelle nozioni di base delle diverse discipline.

Dopo un inizio con qualche difficoltà da parte di alcuni alunni, dovuta essenzialmente alla mancanza di conoscenze basilari della lingua inglese, la classe è riuscita in qualche modo a partecipare con una certa regolarità alle attività proposte. Alcune fragilità sono state continuamente monitorate, attenzionate e sostenute, anche se non sempre sono state colmate.

Nel percorso didattico, qualche allievo/a ha mostrato difficoltà nelle abilità di lettura, ascolto e di produzione scritta ed orale della lingua, evidenziata da un'esposizione dei contenuti avente imperfezioni nella pronuncia o da difficoltà di elaborazione di risposte aperte sugli argomenti proposti; l'impegno costante e la buona volontà dimostrata, insieme ad un recupero in itinere, hanno permesso di migliorare i risultati e di ottenere autonomia nello svolgimento delle varie attività proposte dalla docente. Un gruppo di alunni ha seguito costantemente tutte le attività, potenziandole in itinere ed ha raggiunto gli obiettivi didattici prefissati. Il restante numero di alunni, sin dall'inizio dell'anno, si è dimostrato consapevole delle proprie lacune e difficoltà pregresse, si è impegnato per colmarle, ma alcune carenze sono rimaste insolute.

Obiettivi raggiunti

All'interno della classe alcuni studenti si sono distinti per una sufficiente abilità ed autonomia nell'uso delle strutture della lingua e nella rielaborazione personale dei contenuti. La maggior parte degli alunni ha dimostrato un atteggiamento responsabile, operando con continuità, sviluppando una sufficiente capacità di comprensione e produzione della lingua inglese sia essa orale che scritta.

Il percorso scolastico non è stato semplice, la maggior parte degli alunni non avevano sviluppato un valido, sperimentato ed autonomo metodo di studi, come conseguenza non erano riusciti ad acquisire le nozioni di base, prerequisiti importanti per affrontare le competenze ed i contenuti utili all'obiettivo ultimo, l'esame di stato, ovvero saper descrivere argomenti in microlingua, l'utilizzo della lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi, produzione di testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Le conoscenze e abilità sono riconducibile, in linea generale, al livello A2/B1 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento), strutture principali della sintassi della lingua, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura, comprensione globale e selettiva di testi e messaggi scritti, orali e multimediali,



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

su argomenti noti inerenti l'ospitalità, il catering e il mondo del lavoro. Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi specifici di indirizzo, strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti di accoglienza turistica.

Si è cercato di sviluppare un processo d'insegnamento/apprendimento quanto più individualizzato lavorando per gruppi eterogenei e/od omogenei secondo i diversi livelli di competenze. La comparazione con la prima lingua ha aiutato la reale competenza comunicativa. Le nozioni sono state presentate in maniera induttiva secondo l'approccio comunicativo, in modo da coinvolgere i ragazzi quanto più all'interno del gruppo classe, e l'approccio didattico è stato orientato verso lo svolgimento di compiti specifici ed azioni concrete.

La situazione classe è stata quanto più vera possibile per stimolare l'apprendimento in maniera individuale. Si è cercato inoltre, di sviluppare la capacità comunicativa lavorando al riassunto, alla composizione del testo argomentativi, utilizzando qualsiasi feed-back la situazione classe ha offerto. E' stato stimolato e sviluppato il lavoro di interazione. La lezione frontale è stata utilizzata per introdurre argomenti o per scopi di tipo didattico.

Alla fine di ogni modulo si sono effettuate attività di recupero/consolidamento /ampliamento secondo le necessità, anche tramite il tutoring, il cooperative learning, mastery learning, flipped class, o momenti di auto-apprendimento, utilizzando l'errore come processo d'apprendimento.

Valutazione e verifiche:

- 2 prove scritte per il primo quadrimestre; e 2 verifiche per il secondo quadrimestre; esercitazioni di fine modulo scritte oppure orali secondo le esigenze individuali;
- Costante monitoraggio della produzione orale e scritta in classe e a casa;
- Test diversi nel corso della comprensione dei brani, ed interventi di ogni tipo;
- Esercizio costante di lettura, comprensione e produzione di piccole frasi;
- Considerare l'errore nel processo di apprendimento, per colmare le lacune nelle nozioni di base.

La Docente

Provvidenza Maria Alaimo

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2025/26

Disciplina: INGLESE – Classe: 5BE

Docente: PROF.SSA PROVVIDENZA MARIA ALAIMO

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: ABOUT A CATERING- ANNARITA DE CHIARA,
MARIA COSTANZA TORCHIA- TRINITY WHITEBRIDGE.**

MODULE 1 - FOOD TODAY

SICILY

- FAST FOOD AND FAST FOOD RESTAURANT
- THE NEGATIVE ASPECTS OF
FAST FOOD SLOW FOOD

MODULE 2 - DIETS

THE FOOD PYRAMID

- THE MEDITERRANEAN DIET

MODULE 3 - WINE



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”
PALERMO

WINE FROM WINES

WINE AND FOOD: WHAT A TEAM

MODULO 4 - FOOD SAFETY

HACCP

BACTERIA

FOOD PRESERVATION METHODS

- **EDUCAZIONE CIVICA**
- The Universal Declaration of Human Rights
- The United Nations

Firma docente

Provinciale Maria C. Caimo



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Istituto Professionale di stato per i servizi alberghieri e della ristorazione

"Francesco Paolo Cascino"- Palermo

Anno scolastico 2025-2026

RELAZIONE INDIVIDUALE SULLA CLASSE VBE

Materia: matematica

Insegnante: Cuttone Maria

Ore settimanali: 3

COMPORTAMENTO DEGLI ALUNNI

La classe è costituita da 24 alunni, di cui 6 in abbandono.; gli alunni provengono dalla classe 4BE dello scorso anno scolastico e da alunni provenienti da altra istituzione scolastica. Nella classe sono presenti due alunni diversamente abile, che seguono una programmazione per obiettivi minimi e sono seguiti dai rispettivi docenti di sostegno.

Il comportamento tenuto da alcuni alunni, sotto il profilo disciplinare, nel complesso è risultato soddisfacente; è necessario evidenziare che non tutti i ragazzi hanno sempre mantenuto un comportamento di attenzione alle lezioni ,alcuni hanno mostrato una certa passività e poco interesse nei confronti della disciplina; infatti, in ordine alla partecipazione al dialogo educativo alcuni alunni non hanno sempre partecipato in modo adeguato.

Altri alunni hanno, invece, dimostrato attenzione ed interesse crescente durante le lezioni.

Si è anche registrata, una frequenza poco regolare per alcuni, con evidente nocumento per il lavoro didattico.

La parte più importante del lavoro è stata svolta in classe, con la precisazione che in qualche periodo dell'anno scolastico, per la coincidenza di attività didattiche esterne o interne all'istituto con le ore dedicate alla matematica, è venuta meno la necessaria continuità didattica, che ha causato il mancato svolgimento di tutti i contenuti previsti nel programma e ha reso necessaria la ri-trattazione di argomenti già svolti.

Per quanto concerne la rielaborazione dei contenuti a casa, non tutti gli alunni hanno dimostrato di essere in grado di effettuarla adeguatamente ed autonomamente, infatti, solo per alcuni è risultata appropriata.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA- CRITERI DIDATTICI SEGUITI- OBIETTIVI DIDATTICI

La programmazione dei contenuti didattici è stata formulata in aderenza alle direttive ministeriali e di dipartimento di matematica dell'Istituto e non è stato possibile svolgerla integralmente.

In ordine ai contenuti, si sono svolte le seguenti tematiche :

- Disequazioni lineari, disequazioni fratte di primo grado, disequazioni di secondo grado, disequazioni fratte di secondo grado;
- Introduzione alla statistica;
- Funzione reale di variabile reale, sua rappresentazione analitica e determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione ;
- Punti d'intersezione della funzione con gli assi;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- Segno della funzione.

Strategie metodologiche

Nella sistematizzazione dei contenuti (i contenuti sono stati forniti ai ragazzi attraverso degli appunti realizzati dalla docente) si è proceduto attraverso l'ausilio della lezione frontale, nello svolgimento dei vari argomenti, si è fatto sovente ricorso ad esempi pratici, per evitare di disgiungere il lato teorico dall'aspetto pratico, svolgendo degli esercizi che hanno consentito l'introduzione della tematica ed un'illustrazione quanto più chiara possibile di principi di non sempre agevole ed immediata comprensione.

Alla soluzione di tali esercizi si è pervenuto attraverso un metodo razionale deduttivo, che ha cercato di evitare il rischio di una applicazione meccanica dei principi teorici ai casi pratici e superato il pericolo di uno studio mnemonico.

Nell'esposizione delle diverse tematiche si è scelto di procedere lentamente, per far sì che tutti gli alunni potessero pervenire ad un livello minimo accettabile di consapevolezza dei contenuti svolti.

Gli obiettivi didattici che tendevano :

- all'acquisizione dello sviluppo della capacità critica ed analitica;
- all'approfondimento della capacità di sintesi;
- all'uso di un appropriato lessico;
- alla capacità di utilizzare le conoscenze e di collegarle per argomentare in modo critico e personale, per il raggiungimento di competenze trasversali;

sono stati raggiunti dalla classe in modo mediamente sufficiente.

Nel corso dell'anno si è lavorato pure per educare gli studenti all'osservanza di comportamenti responsabili, finalizzati anche all'acquisizione di un organico metodo di lavoro.

A tal ultimo riguardo, si osserva che non tutti gli alunni sono pervenuti a tale risultato.

PROFITTO MEDIO RAGGIUNTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

I risultati raggiunti dalla classe, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi nel complesso mediamente sufficienti, rapportati al livello delle conoscenze di base ,alle capacità ed attitudini di ciascuno, ai ritmi di apprendimento ed ai disagi sostenuti da alcuni a causa di particolari situazioni personali.

Relativamente alle risposte rilevate sui contenuti svolti, ad oggi, nella classe si distinguono le seguenti fasce:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ❑ qualche elemento capace ed in grado di pervenire a fine anno ad una buona/discreta assimilazione dei contenuti trattati;
- ❑ alunni in grado di pervenire ad una sufficiente assimilazione dei contenuti trattati;
- ❑ alcuni alunni che, pur non riuscendo a rielaborare in modo del tutto adeguato ed autonomo tutti i contenuti svolti, hanno comunque raggiunto risultati quasi sufficiente.

Il processo di apprendimento è stato verificato sia in itinere (per avere un feedback dell'andamento didattico della classe, si sono fatte domande dal posto ed esercizi alla lavagna "prove formative"), sia nel suo esito finale (attraverso prove sommative).

La preparazione degli studenti è stata infatti, verificata attraverso prove scritte (semi-strutturate e tradizionali) ed orali.

Per quanto concerne i criteri di valutazione seguiti, si è fatto riferimento alle prestazioni raggiunte dagli alunni in relazione agli obiettivi previsti nel percorso formativo.

In tale ottica sono state predisposte per ciascuna delle prove delle griglie di valutazione, sulla scorta di quanto previsto dal PTOF.

Si precisa, inoltre che ulteriori parametri ritenuti significativi nella valutazione delle attività didattiche sono:

- ❑ rispetto dei tempi di consegna;
- ❑ interesse e partecipazione;
- ❑ senso di responsabilità;

Gli strumenti didattici di cui ci si è avvalsi sono appunti realizzati dal docente.

Prof.ssa Maria Cuttone

Istituto Professionale Per I Servizi Alberghieri "F. P. Cascino" Palermo

Programma di Matematica

Anno Scolastico: 2025/2026

Classe: V BE

Insegnante: Maria Cuttone

Testo :Modulo U Limiti (Non acquistato), autori :Bergamini-Barozzi-Trifone; Appunti realizzati dalla docente

Modulo n °0 (Prerequisito)

Posizione della parabola rispetto agli assi cartesiani



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- U. D. 1** Determinazione dei punti d' intersezione della parabola con l'asse X.
Determinazione dei punti d' intersezione della parabola con l'asse Y.

Modulo n ° 1 **Le disequazioni**

U. D. 1

- ❑ Disequazioni: definizioni.
- ❑ Disequazioni equivalenti: primo principio di equivalenza, secondo principio di equivalenza
- ❑ Disequazioni razionali intere lineari.
- ❑ Disequazioni razionali intere di II grado: risoluzione grafica di una disequazione di secondo grado attraverso l'uso della parabola.

Discussione del delta: caso in cui il delta è maggiore di zero, minore di zero e uguale a zero.

U.D.2

- ❑ Disequazione fratte di primo: determinazione del segno della frazione attraverso la costruzione della tabella riassuntiva del segno del numeratore e del denominatore ;
- ❑ Disequazione fratte di secondo grado: determinazione del segno della frazione attraverso la costruzione della tabella riassuntiva del segno del numeratore e del denominatore .

Modulo n ° 2

Statistica

U.D.1 Introduzione alla statistica

- ❑ Il linguaggio della statistica-Definizioni fondamentali: popolazione,carattere,modalità.
- ❑ Distribuzione di frequenze: frequenze assolute-frequenze relative-relative percentuali-frequenze cumulate.
- ❑ Rappresentazioni grafiche: ideogramma-diagramma circolare-istogramma-ortogramma-diagramma cartesiano.
- ❑ Indici di posizione: media-moda -mediana.

Modulo n ° 3

Funzione reale di variabile reale.

U.D.1 Funzione reale di variabile reale

- ❑ Concetto di funzione reale di variabile reale: definizione di funzione, definizione di campo di esistenza o dominio della funzione, definizione di codominio di una funzione; definizione di grafico di una funzione.
- ❑ Classificazione delle funzioni analitiche in algebriche e trascendenti;classificazione delle funzioni algebriche in razionali ed irrazionali ,interi e fratte.
- ❑ Grafico per punti di semplici funzioni: funzione lineare ,quadratica e iperbole.
- ❑ Determinazione del campo di esistenza di una funzione razionale intera;
- ❑ Determinazione del campo di esistenza di una funzione razionale fratta il cui denominatore è un'equazione di primo e secondo grado.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

U.D.2 Studio del segno della funzione

- Determinazione degli intervalli di positività e negatività di una funzione algebrica razionale intera e fratta.

U.D.3 Punti d'intersezione della funzione con gli assi cartesiani

- Determinazione dei punti di intersezione della funzione algebrica razionale intera e fratta con l'asse x;
- Determinazione dei punti di intersezione della funzione algebrica razionale intera e fratta con l'asse y.

Prof.ssa Maria Cuttone

RELAZIONE FINALE 5° BE

A.S. 2025/2026 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF. GIANCARLO VIVOLI

La classe è formata da 22 alunni (15 maschi e 7 femmine) di cui 17 frequentanti. La classe all'inizio dell'anno scolastico mostrava un interesse verso la materia in oggetto piuttosto mediocre e ciò dovuto a mio avviso, alla ancora largamente diffusa concezione che le ore curriculari di scienze motorie siano una sorta di "ricreazione". Personalmente ho speso tante energie in particolare durante i primi mesi per far capire ai miei studenti che le scienze motorie a scuola sono un'ottima occasione per comprendere le basi del funzionamento del proprio organismo e di un corretto stile di vita, elementi importanti per uno sviluppo psicofisico completo e che interessa la persona a 360°. Gradualmente sono riuscito a catturare l'attenzione della maggior parte della classe e posso affermare che nel complesso sono state raggiunte le competenze, conoscenze e abilità come da programmazione. Da sottolineare come la mancanza di un'adeguata struttura adibita a palestra influisca negativamente sulla motivazione degli alunni ad impegnarsi nella materia e ovviamente sullo svolgimento della programmazione didattica. Sono state attivate diverse strategie per promuovere un maggior senso di fiducia nelle proprie capacità e per sollecitare un apprendimento costruttivo: lezioni incentrate sul riepilogo di argomenti più complicati, esercitazioni e verifiche a scopo di sostegno e colloqui con gli alunni per motivarli ad impegnarsi nelle attività. Dal punto di vista disciplinare la classe quasi per intero ha sempre mantenuto un dialogo educativo corretto con l'insegnante partecipando attivamente alle attività proposte. I contenuti trattati sono stati finalizzati al raggiungimento delle competenze disciplinari, civiche e di cittadinanza. Per la parte pratica il metodo adottato è stato quasi sempre quello dimostrativo; nella presentazione degli esercizi mi sono avvalso talvolta del metodo globale, talvolta di quello analitico. Per la parte teorica ho utilizzato la classica lezione frontale servendomi della LIM, brainstorming, flipped classroom. E' stata utilizzata la piattaforma digitale Classroom per la condivisione di documenti, di link, visione di brevi filmati, materiale prodotto dall'insegnante, mantenendo un contatto continuo con i ragazzi anche attraverso altri canali oltre quelli istituzionali. Sono state svolte esercitazioni orali oltre a quelle scritte per permettere un'acquisizione più interiorizzata, da parte della maggiore parte del gruppo classe, dei contenuti oggetto della lezione. La valutazione è stata fatta tenendo conto di alcuni fondamentali indicatori quali interesse, assiduità, partecipazione, senso di responsabilità. Ho tenuto conto della puntualità nel rispetto delle consegne e della cura nello svolgimento delle stesse.

Prof. Giancarlo Vivoli.

I.I.S. "F. P. CASCINO" PALERMO

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE: 5° BE

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: GIANCARLO VIVOLI

LIBRO DI TESTO: COMPETENZE MOTORIE AUTORI: E. Zocca, M. Gulisano, P. Manetti, M. Marella, A.

Sbragi EDITORE: G. D'Anna

Sicurezza e tutela della salute:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

I principali traumi sportivi e infortuni: emorragia , epistassi, perdita di sensi, arresto cardiaco, stato di shock, trauma cranico

Primo soccorso

Norme di sicurezza per prevenire incidenti a scuola, in palestra, alla guida di un mezzo.

Salute e benessere:

Il sistema nervoso centrale e periferico

Il sistema tonico posturale

Attività motoria e corretta alimentazione

Disturbi alimentari: anoressia, bulimia, obesità

Dipendenze: fumo, alcolismo, sostanze stupefacenti

Doping

Approfond

dire gli aspetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere psicofisico e socio relazionale dell'individuo.

Lo sport:

Regolamento tecnico, fondamentali e arbitraggio del calcio a

11 Regolamento tecnico e fondamentali della pallavolo

Gli sport estremi Le capacità condizionali, coordinative e senso percettive

Evoluzione storica dell'educazione fisica

Educazione Civica: La discriminazione di sesso, razza e territorio nello sport.

Attività pratica: tennistavolo, calcio balilla

Prof. Giancarlo Vivoli.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2025/2026

Classe: 5 BE

Materia: scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Caldarella Cesare Giuseppe

Presentazione della classe

Inizialmente la classe VBE era formata da 22 alunni di cui 15 maschi e 7 femmine; 4 alunni non hanno mai frequentato e 2 hanno frequentato saltuariamente e durante l'anno hanno abbandonato il percorso scolastico. 2 alunni sono certificati ai sensi della Legge 104, seguono una programmazione per obiettivi minimi e sono seguiti dagli insegnanti specializzati. In generale la maggior parte degli alunni ha frequentato le lezioni di scienza e cultura dell'alimentazione in maniera discontinua accumulando un elevato numero di assenze, solo una piccola parte ha frequentato assiduamente.

Nel complesso la maggior parte del gruppo classe ha mostrato sufficiente attenzione ed interesse nei confronti della disciplina. Alcuni alunni, invece si sono mostrati distratti, poco interessati e non sempre sono stati puntali con le consegne.

Dal punto di vista relazionale il gruppo classe si mostra poco coeso, sono presenti diversi gruppi, comunque i rapporti fra i compagni in generale sono buoni.

obiettivi raggiunti e profitto

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati solo in parte adatti alla situazione iniziale della classe, in quanto si sono riscontrate diverse carenze pregresse relative agli argomenti trattati. Per tale motivo la programmazione ha subito nel corso dell'anno una rimodulazione e per alcuni argomenti è stata semplificata. Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato: solo in parte soddisfacente.

I fattori che hanno prevalentemente ostacolato o favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: l'applicazione non sempre continua, l'interesse per la materia, il metodo di studio, la carenza di materiale didattico, il livello di preparazione e maturità della classe, la frequenza in alcuni casi discontinua

Programma svolto

Il programma durante il corso dell'anno è stato rimodulato e semplificato al fine di essere adattato alle esigenze della classe

In relazione all'organizzazione complessiva, i fattori che hanno prevalentemente ostacolato e/o favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina che in alcuni casi richiede conoscenze e competenze che non erano possedute dal gruppo classe, la programmazione di contenuti in relazione alla realtà della classe.

Interventi individualizzati per recupero e approfondimento

Le attività di recupero ed approfondimento si sono svolte nelle ore curricolari durante il corso dell'anno scolastico. In particolare all'inizio dell'anno sono stati riproposti alcuni argomenti dell'anno precedente propedeutici per gli argomenti dell'anno in corso. Alla fine del primo quadrimestre sono stati ripresi argomenti che sono risultati poco chiari per alcuni elementi della classe.

Scelte didattiche e metodologie privilegiate

Gli argomenti sono stati trattati prevalentemente attraverso una didattica frontale, stimolando la partecipazione degli studenti. Spesso è stato utilizzato il monitor interattivo al fine di visualizzare testi, immagini, grafici, fare ricerche.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Per tutti gli argomenti trattati sono stati creati e condivisi su Google classrom materiali schematizzati e semplificati utili soprattutto per il ripasso.

Verifiche e valutazione

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso, interrogazioni orali, prove scritte e tiene conto: della conoscenza dei contenuti disciplinari, dell'impiego del lessico specifico della disciplina della capacità di rielaborare le conoscenze acquisite in modo autonomo, dei livelli di miglioramento espressi rispetto alla situazione di partenza, dell'Impegno nello studio, dalla partecipazione all'attività didattica

30/04/2026

Cesare Giuseppe Caldarella

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI

Anno scolastico 2025/2026

Classe: 5 be

Materia: scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Caldarella Cesare Giuseppe

Libro di testo: "alimentazione oggi" – classe quinta – S. Rodato

1) Principi nutritivi

- Principi nutritivi
- Alimentazione e nutrizione
- Funzioni e classificazione dei nutrienti.

2) L'alimentazione nelle diverse fasi della vita:

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta durante l'allattamento
- La dieta nella terza età.

3) Diete e stili alimentari:

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- Le diete vegetariane

4) LARN e linee guida per una sana alimentazione italiana.

- Bioenergetica: fabbisogno energetico giornaliero, metabolismo basale, termogenesi e termoregolazione, livello di attività fisica;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, massa corporea
- Alimentazione equilibrata; le 13 direttive delle linee guida per una sana alimentazione

5) Qualità degli alimenti:

- La qualità totale degli alimenti
- La qualità nell'Unione europea
- Prodotti DOP e IGP ed STG
- Prodotti biologici

6) L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari:

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

7) L'alimentazione nelle malattie metaboliche:

- Le malattie del metabolismo
- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito
- L'obesità

8) Allergie e intolleranze alimentari:

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- La sensibilità al glutine e la celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergia, intolleranze e ristorazione collettiva.

9) Alimentazione e tumori:

- I tumori
- Processo di carcinogenesi
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti.

Entro la fine dell'anno scolastico saranno svolti i seguenti argomenti: il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

30/04/2026

Cesare Giuseppe Caldarella



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

ALLEGATO n. 2

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglie valutazione Prove scritte esame di maturità a.s. 2025/2026 (Delibera n. 130 del Collegio dei Docenti dell'08/01/2026)

Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Coglie Parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e / con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5- 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	01-feb	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5- 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico adeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO A)

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				