



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: 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 DEL26/03/2026)

CLASSE V SEZ ESX

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	10
QUADRO ORARIO E DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO	11
ELENCO DEI CANDIDATI	12
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	13
RELAZIONE SULLA CLASSE	13
PERCORSI TRASVERSALI (UDA)	16
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	23
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	27
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE	28
SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA' PER I CANDIDATI CON DISABILITA'/ DSA/ CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	29
2 PROVA SCRITTA	30
COLLOQUIO	31
ALLEGATO 1 – RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI	34
ALLEGATO 2 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE	71



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)

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^] ESX

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ' NELLA CLASSE (SI/NO)
PARRINELLO ANTONINO	LABORATORIO SALA E VENDITA	SI
INDELICATO VINCENZA	LINGUA STRANIERA - FRANCESE	SI
CASCINO ROBERTO	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-CUCINA	SI
SCARGIALI CHIARA	LINGUA STRANIERA - INGLESE	SI
LA CARA GIOVANNA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	NO
ACCARDO MAURIZIO FILIPPO	ECONOMIA AZIENDALE	SI
SARULLO FRANCESCA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	SI
RACCUGLIA PAOLO	RELIGIONE	NO
RICCOBONO GABRIELE	EDUCAZIONE MOTORIA	SI
MESSERI PIERANGELA	MATEMATICA	NO
SAIU GIOVANNA	DOCENTE SPECIALIZZATO	SI
SAPIENZA FRANCESCA	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.
- ❖ Mirare al consolidamento delle competenze trasversali di base.
- ❖ Attuare una didattica interdisciplinare e/o pluridisciplinare per facilitare i processi di apprendimento.



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)

- ❖ 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 che 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



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)

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 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

Nella 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.



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 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

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.



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 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".

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	Attenzione e partecipazione discontinue e selettive Disturbo delle attività di lezione segnalato sul	Frequenza non sempre regolare Varie entrate posticipate e uscite anticipate



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)

	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	registro di classe con richiamo scritto o con allontanamento dalla lezione o con ammonizione scritta con comunicazione alla famiglia	Ritardi e assenze giustificati a volte oltre il terzo giorno
		Impegno discontinuo	Uscite frequenti nel corso delle lezioni
		Non sempre rispettoso degli impegni e dei tempi stabiliti per le consegne scolastiche	
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		

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



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)

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 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 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.



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)

TABELLA A – ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICA

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, 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



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)

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.

Si comunica che non sono stati assegnati candidati esterni alla classe V ESX.

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.



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)

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù 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.

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			



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)

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

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

A tutela della privacy e in ottemperanza alla nota del Garante, prot. n. 10719 del 21 marzo 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	****	*****

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

N°	COGNOME	NOME
1	-----	-----
2	-----	-----
3	-----	-----
4	-----	-----



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 V ESX INDIRIZZO SALA E VENDITA

	V ANNO
Iscritti	12
Ripetenti	-
Provenienti da altro istituto	-
Ritirati	-
Trasferiti	-
Anno non validato	1

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico è composta da 12 alunni iscritti, di cui 9 maschi e 3 femmine; tutti gli alunni iscritti provengono dalla 4 ESX dell'a.s. 2024- 2025. Dal mese di Gennaio c.a. un alunno risulta ad oggi in stato di abbandono.

Quasi tutti gli allievi provengono dalla città di Palermo e risiedono nei pressi del quartiere in cui è ubicata la scuola o provengono dai quartieri limitrofi alla sede del plesso scolastico di Via Deodato. In merito alla frequenza, tutti gli alunni iscritti hanno frequentato regolarmente, ad eccezione dello studente sopra menzionato, in stato di abbandono.

La maggior parte degli alunni, provenienti da un ambiente socio-culturale di livello medio/basso, si è comunque dimostrata motivata alle attività scolastiche e le famiglie hanno mostrato disponibilità alla collaborazione con i docenti ed interesse a seguire i propri figli nel percorso didattico/educativo.

In merito all'andamento didattico, la maggior parte degli alunni, si è mostrata motivata alle attività scolastiche; qualche studente ha mostrato delle lacune in qualche disciplina in alcuni periodi dell'anno, mostrandosi però propositivo nel cercare di colmarle con l'aiuto costante dei docenti.

Alla luce dell'osservazione della classe si evince che il livello delle competenze e delle abilità della maggior parte degli alunni risulta essere sufficiente; qualcuno di essi spicca per autonomia, capacità di attenzione e un buon livello di preparazione: per essi i docenti hanno proposto attività di consolidamento ed approfondimento delle conoscenze pregresse. Invece per coloro che si attestavano a livelli insufficienti il Consiglio di classe si è impegnato sia a proporre attività di recupero in itinere finalizzate a colmare le lacune, sia a cercare di stimolare i suddetti alunni sul piano cognitivo e motivazionale, usando il metodo induttivo per facilitare gli stessi all'acquisizione delle competenze in uscita, alle conoscenze essenziali ed al raggiungimento degli obiettivi minimi programmati. Obiettivo del Consiglio di classe è stato quello di favorire continuamente la socializzazione fra gli alunni nel rispetto delle regole della convivenza civile, creando un gruppo



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)

compatto e stimolando quanto più possibile l'interesse e l'attenzione di tutti verso le diverse discipline.

Due degli alunni sono seguiti da due docenti specializzati, rispettivamente con programmazione per obiettivi minimi e con programmazione differenziata.

Per due studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) il Consiglio di classe ha redatto il PDP per l'anno scolastico 2025/26, in continuità con i precedenti anni scolastici; inoltre è stato predisposto un PDP per uno studente con svantaggio socio-economico e culturale.

In merito a quanto sopra esposto, si rinvia a PEI e PDP già agli atti dell'istituzione scolastica.

Tutti gli studenti frequentanti hanno espletato le tre "Prove Invalsi Classe Quinta" (come previsto dal DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017 n. 62, art. 13, comma 2, lettera b) ad eccezione dello studente in stato di abbandono dal mese di gennaio c.a. e dello studente che versa in condizione di disabilità grave, il quale segue una programmazione didattica differenziata.

Tutti gli alunni hanno completato il monte ore di FSL (Formazione Scuola Lavoro) requisito obbligatorio per l'ammissione alla maturità (:come da **DECRETO-LEGGE 9 settembre 2025, n. 127 /LEGGE 30 ottobre 2025, n. 164**)

Il C.d.C., per l'ammissione dei candidati interni all'Esame di Stato, ha tenuto conto dell'art. 03 dell' Ordinanza Ministeriale n. 54 del 23 Marzo 2026.

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



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)

- Libri di Testo
- Schede didattiche
- Testi vari di consultazione (giornali, riviste)
- Video
- Audio
- Computer del docente
- Piattaforma Google Classroom
- Computer e smartphone o tablet per gli studenti qualora previsto nel PEI o PDP e come regolamentato con la circolare n. 406 prot. 3288 del 12/02/2026

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
- 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



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)

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.

Gli incontri con le famiglie sono state effettuate secondo il calendario stabilito dalla scuola in modalità mista. La partecipazione delle famiglie è stata costante e costruttiva.

PERCORSI TRASVERSALI (U.D.A.)

1. UNITA' DI APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE	LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO MINORILE
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.



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)

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. Teorie e tecniche della comunicazione la comunicazione come bisogno fondamentale dell'uomo e del bambino. Spagnolo: la dieta 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. 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



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)

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 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



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)

	Spagnolo: el cava. Teorie e tecniche della Comunicazione: la nascita dei Mass Media. la nascita del "poster/manifesto" pubblicitario e la comunicazione multimediale 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 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;



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>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 Spagnolo: <i>los trastornos alimenticios.</i> Teorie e tecniche della Comunicazione: identità e realtà virtuale 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



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)

	Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet
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.



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)

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 Lingua inglese: HACCP Lingua francese HACCP Spagnolo: HACCP Teorie e tecniche della Comunicazione: propaganda e pubblicità 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



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)

EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe ha approvato all'unanimità l'adozione dei "Moduli di Educazione Civica – Classe Quinta", suddivisi in 1° e 2° quadrimestre (deliberati in sede di Collegio dei Docenti in data 05/11/2025).

Le tematiche e le relative ore di svolgimento delle attività, articolate secondo le discipline ad esse correlate e adattate alle specifiche esigenze della classe, sono riportate nel prospetto seguente, con l'obiettivo di garantire una piena integrazione dei contenuti trasversali nel percorso formativo degli studenti del quinto anno.

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di "Educazione Civica" riassunti nella seguenti tabelle.

EDUCAZIONE CIVICA PRIMO QUADRIMESTRE- CLASSE V ESX

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 attenzione ai 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



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)

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 delle affettività (amicizia, amore) in relazione in particolare alle scelte tra privato e professionale;



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)

3. Il lavoro e i ruoli in famiglia (confronto con gli adulti: quali lavori, i carichi di lavoro, la loro distribuzione, riflessione sulla conciliazione);
4. 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 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 PROF/PROF.SSA
Economia Aziendale	Art. 3 della Costituzione	3	ACCARDO FILIPPO MAURIZIO
Lingua e cultura Italiana Storia	Le disuguaglianze di genere	3	SARULLO FRANCESCA
Religione	Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne	1	RACCUGLIA PAOLO
Scienze e cultura dell'alimentazione	Le tradizioni culinarie tramandate dalle donne nell'ambito familiare La cultura alimentare tramandata dalle donne in Sicilia	2	LA CARA GIOVANNA
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	Le donne nella produzione dei vini siciliani	4	PARRINELLO ANTONIO



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)

	Le donne ed il vino in Sicilia		
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	Il contributo delle chef donne alla tradizione enogastronomica europea	1	CASCINO ROBERTO '73
		14	

EDUCAZIONE CIVICA- SECONDO QUADRIMESTRE- CLASSE V ESX

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 [...].

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



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)

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 PROF/ PROF.ssa
Economia Aziendale	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione Struttura della Costituzione I principi fondamentali Gli organi della Repubblica	4	ACCARDO FILIPPO MAURIZIO
Lingua e cultura Italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente	8	SARULLO FRANCESCA
Lingua Inglese	Le istituzioni europee	3	SCARGIALI CHIARA
Seconda Lingua Straniera FRANCESE	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	4	INDELICATO VINCENZA
		19	

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Nel rispetto della privacy, la tabella di riferimento con i nominativi dei singoli alunni (fornita dalle F.S.Area 4 – FLS (Funzioni di raccordo con il Lavoro e il Sociale e rapporti con enti esterni)- sarà inviata da Coordinatore all'email istituzionale.

Occorre precisare per gli studenti con disabilità, che la studentessa che segue una programmazione per obiettivi minimi, ha partecipato con impegno alle attività di FSL (ex PCTO) proposte, svolte in ambito scolastico in coerenza con quanto previsto dal P.E.I. e con il livello di autonomia rilevato. Lo studente che segue una programmazione differenziata, ha seguito un percorso scolastico. Il mancato raggiungimento del numero di ore previsto per l'indirizzo di studio non costituisce elemento ostativo, in quanto la progettazione del percorso è demandata al Piano Educativo Individualizzato ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs 66/2017 "Norme per la promozione dell'inclusione scolastica degli studenti con disabilità", come modificato dal D. Lgs 96/2019 "Disposizioni integrative e correttive al Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 66", e secondo quanto previsto dal DI n. 182 del 2020 "Adozione del modello nazionale di Piano Educativo Individualizzato e delle correlate Linee guida".



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)

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE

Le attività relative all'ampliamento dell'offerta formativa realizzate negli anni a.s. 2023/24 e 2024/25 sono di seguito elencate:

- IV ANNO: Attività PCTO presso: Antica Segheria Carisolo (TRENTO), Hotel Poggibonsi (SI), Palazzo di Varignana (BO), CINEFORUM, Visita didattica Centro Storico Palermo, partecipazione evento "SHERBERTH" (PA), attività di Orientamento "YELLOW SCHOOL", Inaugurazione Palestra "Margherita HACK", attività di prevenzione del CYBERBULLISMO presso la Parrocchia "Annunciazione del Signore", Progetto "Lasciamo che lo dicano loro", Congresso "AMIRA", OPEN DAY "Il Cascino apre le porte alla I.C. Vittorio Emanuele III – Margherita Hack", Progetto "I ragazzi del Cascino" laboratorio autonomia, Progetto "Ritrovarsi", Progetto "educazione alla legalità economica", Progetto "Festa delle matricole", Torneo calcio IV e V anno, Convegno sul CHILD NEGLECT, Incontro prevenzione e promozione "Fuori dal giro", Evento "Mare di legalità".
- III ANNO: "BLU FISH AND FOOD FEST", Convegno AUGUSTE ESCOFFIER Coffee Break, Wine Sicily, VII edizione Borsa del Turismo Extralberghiero, Stage PRESSO Hotel OASI BEACH di Selinunte, visite didattiche aziendali Abbazia Sant'Anastasia

Per quanto riguarda le attività svolte nell'a.s. 2025/26, esse saranno riportate esclusivamente nella tabella relativa ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, redatta per singolo studente, riportante le ore F.S.L. svolte negli ultimi tre anni. Tale scelta risponde a due esigenze:

- Tutela della privacy degli studenti, evitando di allegare al presente documento gli elenchi nominativi con relative ore svolte.
- Verifica nominativa del completamento delle ore FSL riferite al triennio, requisito necessario per l'ammissione all'Esame di Stato.

La tabella sopra citata è la medesima già richiamata nella sezione "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" del presente documento, inviata dal Coordinatore all'indirizzo di posta istituzionale Scolastica.



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)

**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 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.

In merito alla studentessa che ha seguito, in coerenza con quanto previsto all'interno del Piano Educativo Individualizzato, un percorso di tipo personalizzato, il C.d.C. ha previsto durante l'intero anno scolastico prove con valore equipollente.

Anche in sede di esame finale, per la stessa saranno previste prove con valore equipollente e, al fine di metterla in condizione di affrontare serenamente lo svolgimento delle prove, sarà prevista la presenza dell'insegnante di sostegno; l'utilizzo di mappe o schemi; il ricorso a tempi aggiuntivi per lo svolgimento della prova (eventualmente); la lettura delle consegne da parte del docente. Le prove saranno predisposte prima o si procederà con semplificazione delle consegne e/o riduzione del numero di quesiti. Infine, la valutazione sarà centrata sul contenuto piuttosto che sulla correttezza formale.



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 sede di colloquio, la studentessa potrà avvalersi dell'utilizzo di mappe concettuali, schemi e supporti visivi a sostegno dell'esposizione. Sarà prevista la mediazione del docente attraverso domande guida e interventi di facilitazione, al fine di sostenere la rielaborazione dei contenuti e favorire un'espressione il più possibile autonoma e serena. Verranno concessi tempi distesi per l'elaborazione e l'organizzazione delle risposte. Il colloquio potrà prendere avvio da materiali concreti, esperienze significative o supporti strutturati. In particolare, la studentessa presenterà un elaborato in formato PowerPoint relativo al proprio percorso pluridisciplinare, che costituirà la base per l'esposizione. Nella conduzione del colloquio si terrà conto della necessità di ridurre il livello di astrazione richiesto nei collegamenti interdisciplinari, privilegiando nessi essenziali e guidati e valorizzando le competenze acquisite, soprattutto negli aspetti operativi e comunicativi. In merito allo studente che segue una programmazione differenziata, rispetto all'esame di Maturità, il GLO, in sede di verifica intermedia e finale, sulla base del Profilo di Funzionamento dello studente e in coerenza con quanto definito nel Piano Educativo Individualizzato (PEI), preso atto della situazione di disabilità grave e del percorso scolastico svolto secondo programmazione differenziata non riconducibile agli obiettivi ministeriali previsti per il conseguimento del diploma di istruzione secondaria di secondo grado, ha espresso all'unanimità un orientamento non favorevole alla partecipazione dello studente alle prove scritte e al colloquio dell'Esame di Maturità. Ha infatti ritenuto tali prove non coerenti con i bisogni educativi e di funzionamento rilevati. Il GLO ha inoltre evidenziato che, ai sensi della normativa vigente, tale percorso differenziato non consente il conseguimento del diploma, ma comporta il rilascio di un attestato di credito formativo.

In merito ai due studenti per i quali il consiglio di classe ha redatto il PDP (Piano Didattico Personalizzato), per Disturbi Specifici dell'apprendimento (DSA) anche per lo svolgimento delle prove degli esami di maturità, potranno avvalersi degli strumenti compensativi, secondo quanto previsto nel PDP. Potranno inoltre utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione potrà 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.

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 scritto-grafica, 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.



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)

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.
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.



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)

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 V ESX

A.S. 2025/26

Coordinatore Prof. Parrinello Antonino

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LABORATORIO SALA E VENDITA	PARRINELLO ANTONINO	
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	CASCINO ROBERTO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SARULLO FRANCESCA	
LINGUA STRANIERA-INGLESE	SCARGIALI CHIARA	
LINGUA STRANIERA-FRANCESE	INDELICATO VINCENZA MARIA	
STORIA	SARULLO FRANCESCA	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	LA CARA GIOVANNA	
MATEMATICA	MESSERI PIERANGELA	
ECONOMIA AZIENDALE	ACCARDO MAURIZIO FILIPPO	
EDUCAZIONE MOTORIA	RICCOBONO GABRIELE	
RELIGIONE	RACCUGLIA PAOLO	
DOCENTE SPECIALIZZATO	SAIU GIOVANNA	
DOCENTE SPECIALIZZATO	SAPIENZA SARULLO FRANCESCA	

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 LABORATORIO SALA E VENDITA

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Sala e Vendita

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

DOCENTE : Parrinello Antonino

La classe quinta dell'indirizzo Sala e Vendita è composta da 12 alunni iscritti, di cui uno attualmente in stato di abbandono. All'interno del gruppo classe sono presenti un alunno che segue un percorso didattico differenziato e un alunno con obiettivi minimi, il quale sosterrà l'Esame di Maturità con prove equipollenti, in conformità alla normativa vigente.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si presenta vivace e dinamica, talvolta incline a momenti di esuberanza, ma nel complesso rispettosa delle regole e delle figure di riferimento. Gli studenti mantengono un comportamento generalmente corretto e collaborativo, e il clima relazionale risulta positivo, favorendo lo svolgimento delle attività didattiche in un contesto sereno.

Nel corso del terzo, quarto e quinto anno, l'attività didattica della disciplina *Sala e Vendita* si è sviluppata in modo continuo e progressivo, con l'obiettivo di consolidare competenze tecniche, operative e professionali coerenti con il profilo in uscita degli studenti.

Particolare attenzione è stata dedicata allo studio delle principali categorie di bevande, approfondendone caratteristiche, tecniche di produzione e modalità di servizio. In particolare, sono stati trattati:

- il vino spumante e lo Champagne, con analisi dei metodi di produzione (metodo classico e metodo Charmat) e delle corrette tecniche di apertura e servizio;
- la birra, nelle sue diverse tipologie, con riferimento alle materie prime, ai processi produttivi e alle tecniche di degustazione;
- i distillati, con studio delle principali categorie, dei metodi di distillazione e delle modalità di servizio e valorizzazione del prodotto.

Ampio spazio è stato dedicato alle attività pratiche, fondamentali per lo sviluppo delle competenze professionali. Gli studenti hanno svolto esercitazioni su:

- preparazione e servizio dei cocktail, con acquisizione delle principali tecniche di miscelazione e utilizzo della strumentazione professionale;
- organizzazione della mise en place per diverse tipologie di servizio;
- simulazioni di eventi di catering e banqueting, con attenzione alla gestione degli spazi, dei tempi e del servizio al cliente.

Le attività laboratoriali hanno consentito agli alunni di sviluppare autonomia operativa, precisione, senso di responsabilità e capacità di lavorare in gruppo, competenze indispensabili nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Per quanto riguarda il **livello della classe**, si evidenzia una preparazione complessivamente discreta, con alcuni studenti che hanno raggiunto un buon livello di competenze tecnico-professionali e altri che



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)

raggiungono un livello sufficiente o appena sufficiente, soprattutto sul piano teorico. Una parte della classe si è distinta per interesse, partecipazione attiva e capacità di applicare le conoscenze in contesti pratici.

Dal punto di vista del **comportamento**, la classe ha mantenuto nel complesso un atteggiamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche. Non sono mancati momenti di vivacità, ma generalmente gli studenti hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo e una progressiva maturazione nel corso dell'anno.

Relativamente ai **Percorsi Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO)**, gli studenti hanno partecipato ad esperienze formative presso strutture del settore ristorativo e alberghiero, dimostrando, nella maggior parte dei casi, un buon livello di adattamento ai contesti lavorativi, capacità di relazionarsi con il cliente e di operare in team. Tali esperienze hanno contribuito in modo significativo allo sviluppo delle competenze professionali e alla consapevolezza del proprio futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Nell'ambito dell'Educazione Civica è stato affrontato il tema **"Le donne nella produzione del vino"**, con l'obiettivo di promuovere la conoscenza del ruolo femminile nel settore vitivinicolo e sensibilizzare gli studenti sui temi della parità di genere, dell'innovazione e della sostenibilità.

Il Consiglio di Classe ha adottato strategie didattiche diversificate, con particolare attenzione agli studenti con bisogni educativi speciali, al fine di garantire un percorso formativo inclusivo e adeguato alle caratteristiche del gruppo.

Nel complesso, gli obiettivi didattici programmati possono ritenersi raggiunti, seppur con differenze individuali legate all'impegno, alle capacità e alla motivazione dei singoli studenti.

In vista dell'Esame di Stato, la classe appare nel complesso preparata ad affrontare il percorso conclusivo, soprattutto per quanto concerne le competenze pratico-professionali. Permangono alcune fragilità nelle discipline teoriche per una parte degli studenti, che richiedono un ulteriore consolidamento. Si ritiene tuttavia che, con un adeguato impegno finale, gli alunni possano affrontare l'esame con sufficiente sicurezza e senso di responsabilità.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALAE VENDITA

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE 5 ESx

Docente: Parrinello Antoninno

Conoscenze

La classe nel complesso sa come è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di *catering* e *banqueting* e le figure coinvolte.

Conoscono l'enografia nazionale.

Riconoscono le varie tipologie di Bar.

Conoscono I marchi applicati ai prodotti agro-alimentari e ai vini.

Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale.

Conoscenza base del lessico e della fraseologia di settor e anche in lingua straniera.



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)

Obiettivi raggiunti	Conoscenza dei prodotti del territorio e dei relative marchi di qualità.
	Competenze Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. Predisporre Menu coerenti con il contest e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
	Capacità Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio. Riconoscere I vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico- organizzative. Lavorare in uno staff cooperando in modo positive nel gruppo. Svolgere un servizio deguato al menu proposto. Essere consapevole del proprio ruolo professionale, essere affidabile nello svolgimento dello stesso, essere in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.



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)

Contenuti svolti	Curricolari La Ristorazione: - Differenza tra Menu e Carta delle vivande; - I 5 tipi di mise en place; - tipologie di Bar; - il <i>catering banqueting</i>; - le figure professionali coinvolte nel servizio di <i>catering banqueting</i>; - la <i>locatione</i> il <i>banqueting</i>; - caratteristiche generali prima dell'inizio di un banchetto; - la Pianificazione e la vendita di un evento, la <i>checklist-job description</i>- l'ordine di servizio-compilazione di un preventivo; - le tipologie di tavolate e la loro giusta disposizione per i banchetti; - la professione del <i>sommelier</i>; - la vitivinicoltura; - enologia e produzione del vino; - la tecnica di degustazione: esame organolettico; - i vini speciali; - la spumantizzazione, lo Champagne; - legislazione ed enografia nazionale; - i prodotti agro alimentari delle regioni Italiane; - ricerca in gruppo sui prodotti tipici della regione Sicilia; - preparazioni in laboratorio di caffetteria classica e speciale; - lavorazione alla lampada di varie ricette, primi-secondie dessert; - le fasi del servizio in sala; - preparazioni in laboratorio di cocktail internazionali (IBA) alcolici e analcolici; - i marchi di qualità; - distillazione, distillati e liquori; - la birra.
-----------------------------	---



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)

Metodologie adottate	Metodi Lezione frontale con partecipazione degli allievi al dialogo educativo, richiami <i>in itinere</i> su argomenti precedentemente trattati. Visione di video di settore con discussione del tema proposto. Presentazioni in power point. Lavori di gruppo con l'uso di internet.
Strumenti	strumenti audiovisivi; internet utilizzodelprogrammapowerpoint
Tipologia delle Verifiche	Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa) Verifiche pratiche in laboratorio di sala e bar
Firma del Docente	Parrinello Antonino

EDUCAZIONE CIVICA CLASSE V ESX

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

2015- PROGETTO PARITÀ DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI

L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

PRIMO QUADRIMESTRE- Ore 3- Tematica Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala:

Le donne nella produzione dei vini siciliani/ Le donne ed il vino in Sicilia



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 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici

Indirizzo Settore Sala e Vendita

Classe VESX – a.s. 2025/26

Docente: Cascino Roberto

La classe quinta dell'indirizzo Sala e Vendita è composta da 12 alunni iscritti, di cui uno attualmente in stato di abbandono. All'interno del gruppo classe sono presenti un alunno che segue un percorso didattico differenziato e un alunno con obiettivi minimi, il quale sosterrà l'Esame di Maturità con prove equipollenti, in conformità alla normativa vigente.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si presenta vivace e dinamica, talvolta incline a momenti di esuberanza, ma nel complesso rispettosa delle regole e delle figure di riferimento. Gli studenti mantengono un comportamento generalmente corretto e collaborativo, e il clima relazionale risulta positivo, favorendo lo svolgimento delle attività didattiche in un contesto sereno.

Nell'esposizione di diverse tematiche si è scelto di procedere lentamente, per far sì che tutti gli alunni potessero pervenire ad un livello accettabile di consapevolezza dei contenuti. Si è cercato di attuare tutte le strategie necessarie per stimolare e motivare i ragazzi ad un impegno più consapevole e responsabile in vista dell'esame di Maturità.

La preparazione degli studenti è stata verificata attraverso prove scritte/pratiche (semistrutturate e tradizionali) ed orali. Per quanto concerne i criteri di valutazione seguiti, si è fatto riferimento alle prestazioni raggiunti dagli alunni in relazione agli obiettivi previsti nel percorso formativo. Si è proposto agli studenti il seguente materiale di studio: libro di testo, dispense, visione filmati, schede e video.

Si è cercato di attuare tutte le strategie necessarie per stimolare e motivare i ragazzi ad un impegno più consapevole e responsabile all'Esame di Maturità.

Relativamente alle risposte rilevate sui contenuti svolti, la maggior parte degli alunni hanno raggiunto un buon profitto, assimilando e facendo propri i contenuti trattati, dimostrando impegno ed interesse.

Metodologie utilizzate: Brainstorming, valorizzazione dell'operatività e della creatività, raccolta di domande/dubbi/osservazioni, analisi del feedback fornito dagli studenti, coinvolgimento degli studenti nell'autovalutazione, riepilogo periodico e consolidamento degli apprendimenti, lezioni dialogate, discussioni guidate e conversazioni a tema.

Criteri di valutazione: I progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, l'impegno, i livelli partecipativi dimostrati in classe, l'attuazione di un efficace metodo di studio, la realizzazione degli obiettivi programmati, senso di responsabilità, restituzione delle consegne assegnate, verifiche scritte, ricerche e relazioni, prove di tipo oggettivo – a scelta multipla- V/F – quesiti a risposta breve.

PROGRAMMA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E BAR

DOCENTE : Roberto Cascino



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)

- Libro di testo : Smart Chef in sala e bar , Casa editrice Hoepli
- Argomenti di ripasso:
 - La ristorazione e le diverse tipologie ristorative – L' organizzazione delle aziende enogastronomiche – Il personale del ristorante- Le diverse figure professionali
 - UNITA' 1 LA COSTRUZIONE DEI MENU
 - La stesura dei menù
 - Conoscere le classificazioni dei menù
 - Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e tenendo conto della tipicità e stagionalità degli alimenti e della tipologia della clientela
 - UNITA' 2 L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA
 - La cucina , organizzazione e gestione della produzione
 - La programmazione del lavoro
 - Ricordare le nozioni di base relative al reparto cucina apprese nei primi due anni del corso di studi
 - Conoscere le caratteristiche delle diverse forme di ristorazione e cucina
 - Le attrezzature in uso in cucina
 - Le regole di base per la corretta progettazione del reparto cucina
 - I criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della cucina
 - UNITA' 3 TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI
 - I sistemi di cottura
 - I metodi di cottura dei prodotti di base
 - L'allestimento al buffet
 - La descrizione dei piatti al cliente
 - Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura
 - UNITA' 4 ETICHETTATURA
 - Additivi alimentari
 - Evoluzione degli stili alimentari
 - Stili e concept di cucina
 - UNITA' 5 SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO (Aprile-Maggio)
 - La sicurezza sul lavoro
 - I rischi lavorativi nella ristorazione

Educazione civica: Progetto parità di genere – parità di diritti

"Il contributo delle Chef donne alla tradizione enogastronomica europea" (h1)



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 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

RELAZIONE FINALE

Disciplina: ITALIANO

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

Docente Francesca Sarullo Disciplina: ITALIANO

Presentazione della classe

La classe in elenco è formata da 12 allievi, di cui uno in stato di abbandono. Un'alunna ha obiettivi minimi. Il gruppo classe ha frequentato regolarmente le lezioni. Solo un esiguo gruppo ha una frequenza irregolare; tutti gli alunni hanno mostrato un impegno crescente. Alcuni alunni della classe presentano delle carenze nelle abilità di base di lettura e scrittura anche di semplici testi letterari, e solo un esiguo gruppo di studenti, possiede un metodo di studio adeguato e proficuo. La docente ha lavorato al recupero degli alunni più in difficoltà, svolgendo una metodologia didattica finalizzata al consolidamento degli argomenti letterari svolti.

Alcuni alunni hanno raggiunto un esito finale sufficiente, solo un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto un esito discreto e buono nella disciplina letteraria. Per quanto concerne l'andamento disciplinare, la classe ha mantenuto un comportamento adeguato.

Molte ore sono state utilizzate per attività esterne ed interne la scuola, finalizzate tutte al miglioramento e alla crescita personale.

Azione didattica educativa Conoscenze – Competenze – Capacità

Gli alunni sono stati guidati a conoscere meglio se stessi e a sviluppare valide capacità auto-orientative, fornendo le informazioni necessarie per utilizzare nel modo migliore le loro potenzialità. La docente ha reso noti agli alunni gli obiettivi e le finalità via via raggiunti per renderli maggiormente partecipi al dialogo didattico - educativo e del processo di apprendimento - insegnamento.

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



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)

Gli allievi sanno orientarsi nelle linee essenziali di sviluppo della disciplina, un ed è in grado di inquadrare un autore e un'opera nel contesto storico - culturale che riferiscono utilizzando un linguaggio semplice e non sempre corretto.

Gli alunni ha raggiunto un livello discreto nella disciplina umanistica.

Metodologie e strumenti

La docente ha prediletto la lezione interattiva per favorire l'attenzione e l'apprendimento degli allievi, coinvolgendo gli studenti nel dialogo educativo – didattico. Molti gli schemi di sintesi, le letture e l'analisi guidata dei testi e brani letterari, utilizzati dalla docente per favorire l'apprendimento degli alunni.

Come strumenti sono stati privilegiati dalla docente il materiale proposto dalla stessa.

Tipologie delle prove

Sono state effettuate verifiche degli argomenti trattati, trattazione sintetiche degli argomenti. Questionari di comprensione dei testi, analisi e sintesi guidate dei testi letterari. Elaborazione del testo argomentativo ed espositivo proprio della tipologia B e C. Per quanto concerne la prova orale sono state effettuate le tradizionali interrogazioni, sempre guidate con domande mirate ad orientare gli allievi sull'argomento durante le verifiche; verifiche mirate alla rielaborazione degli argomenti con i dovuti collegamenti con le altre materie.

Criteri di valutazione

Per quanto concerne i criteri di valutazione dell'orale si è tenuto conto delle conoscenze, dell'efficacia comunicativa, della correttezza espressiva e dell'uso del linguaggio specifico. La docente ha considerato i seguenti livelli minimi, sufficienti di accettabilità raggiunti dagli alunni: saper leggere e comprendere un testo e un'opera letteraria, sintetizzarlo usando un linguaggio semplice ma corretto.

Per quanto riguarda i criteri delle prove scritte, si è tenuto conto del rispetto di schemi e regole compositive, della correttezza morfosintattica, ortografica e lessicale; della coerenza e coesione testuale, l'utilizzo di un lessico specifico, di tecniche di sintesi, dell'efficacia comunicativa semplice ma corretta; la capacità di argomentare e apportare motivazioni a supporto della tesi.

Anche per l'area linguistica, la docente ha considerato i seguenti livelli minimi di accettabilità, sufficienti competenze e obiettivi raggiunti dagli alunni: saper individuare le caratteristiche strutturali fondamentali di alcuni tipologie testuali letterari e non letterari e , infine, saper utilizzare nella stesura dei testi funzionali, le regole compositive fondamentali.



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.I.S. "F.P. Cascino"

Palermo

Anno Scolastico

2025 - 2026

V ESX

Disciplina: Italiano

Docente: Prof.ssa Francesca Sarullo

MODULO 1

Il Realismo: caratteri generali.

Il Positivismo; La teoria di Darwin

Il Verismo e Giovanni Verga

La vita, il pensiero, la poetica: fase preverista

Le opere:

Storia di una capinera

Nedda e la conversione al Verismo

Le novelle: **Rosso Malpelo**

Il ciclo dei vinti:

I Malavoglia: trama

Mastro Don Gesualdo: trama

MODULO 2

Il Decadentismo in Italia

Gabriele D'Annunzio:

La poetica: **Estetismo-Panismo e Superomismo** .

La pioggia nel pineto.

Giovanni Pascoli: La poetica del **Fanciullino**

Lettura e analisi della poesia " **X Agosto**"

Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti

Il manifesto letterario e della cucina futurista

MODULO 3

Luigi Pirandello: Contrasto Vita-forma. La tecnica dell'Umore

Opere : Temi e trame

La Patente

La Carriola

Il fu Mattia Pascal

Uno Nessuno e Centomila

Italo Svevo: la figura dell'inetto

Una vita



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)

Senilità

La coscienza di Zeno: trama e divisione in capitoli

MODULO 4

Giuseppe Ungaretti e le trincee

Lettura e analisi delle poesie **"Veglia"**, **"Soldati"** e **"Mattino"**

MODULO 5

Primo Levi:

La memoria della Shoah. Lettura e analisi del brano tratto dal romanzo **"Se questo è un uomo"** Tratto dal cap II **"Questo è l'inferno"**

Modulo di Educazione Civica :

- Progetto parità di genere – parità di diritti (I quadrimestre): Le disuguaglianze di genere (ore 3)
- Costituzione , Istituzione dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali (II quadrimestre): Il contesto storico e la Costituente (ore 8)



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 STORIA

RELAZIONE FINALE

Disciplina: STORIA

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

Docente: Francesca Sarullo

Presentazione della classe

La classe formata da 12 allievi, di uno in abbandono. Un'alunna è con obiettivi minimi. Il gruppo classe ha frequentato regolarmente le lezioni. Solo un esiguo gruppo ha una frequenza irregolare, mostrando un interesse e una partecipazione non sempre continua al dialogo educativo-didattico. Tutti gli alunni hanno mostrato un impegno crescente. Alcuni alunni della classe presentano delle carenze nelle abilità di base di lettura e scrittura anche di semplici testi storici, il resto gruppo di studenti, possiede un metodo di studio adeguato e proficuo. La docente ha lavorato al recupero degli alunni più in difficoltà, svolgendo una metodologia didattica finalizzata al consolidamento degli argomenti di storia svolti. Alcuni alunni hanno raggiunto un esito finale sufficiente, solo un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto un esito discreto e qualcuno buono nella disciplina storica. Per quanto concerne l'andamento disciplinare, la classe ha mantenuto un comportamento adeguato all'ambiente scolastico.

Molte ore sono state utilizzate per attività esterne ed interne la scuola, finalizzate tutte al miglioramento e alla crescita personale.

Azione didattica educativa Conoscenze – Competenze – Capacità –

Gli alunni sono stati guidati a conoscere meglio se stessi e a sviluppare valide capacità auto-orientative, fornendo le informazioni necessarie per utilizzare nel modo migliore le loro potenzialità. La docente ha reso noti agli alunni gli obiettivi e le finalità via via raggiunti per renderli maggiormente partecipi al dialogo didattico - educativo e del processo di apprendimento - insegnamento.

Infine per quanto concerne la finalità formativa degli alunni è stato svolto il percorso interdisciplinare di educazione civica per incentivare nel gruppo classe il senso del dovere civico e del buon cittadino e studente attraverso la realizzazione delle attività collettive contribuendo all'apprendimento comune mediante linguaggi e supporti delle diverse discipline coinvolte. Gli allievi sanno orientarsi nelle linee essenziali di sviluppo della disciplina, sono in grado di inquadrare e orientarsi criticamente nel contesto storico - culturale che riferiscono utilizzando un linguaggio semplice e non sempre corretto. Gli alunni hanno raggiunto un livello soddisfacente nella disciplina storica.

Metodologie e strumenti

Gli studenti sono stati guidati e supportati a seguire le lezioni e, il gruppo classe, ha partecipato al dialogo-educativo didattico in modo costante e proficuo. La docente ha prediletto la lezione interattiva per favorire l'attenzione e l'apprendimento degli allievi durante la lezione.



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)

Molti gli schemi di sintesi, le letture e l'analisi guidata dei documenti e anche delle carte geostoriche, delle fonti storiche, utilizzati dalla docente come metodo più efficace per favorire l'apprendimento, privilegiando il lavoro sui testi per facilitare la comprensione e l'elaborazione dei contenuti.

Come strumenti, la docente ha privilegiato l'utilizzo di materiale prodotto dalla stessa.

Tipologie delle prove

Sono state effettuate verifiche degli argomenti trattati, trattazione sintetiche degli argomenti. Questionari guida alla comprensione del testo storico.

Criteri di valutazione

Per quanto concerne i criteri di valutazione dell'orale si è tenuto conto della sufficiente conoscenza, della correttezza espressiva e dell'uso del linguaggio specifico. La docente ha considerato i seguenti livelli minimi, sufficienti di accettabilità raggiunti dagli alunni: saper definire tecniche di produzione, modelli di organizzazione del lavoro, assetti politici ed economici, fattori di crisi; comprendere e schematizzare gli argomenti e gli eventi storici compresi.

Per quanto riguarda i criteri delle prove scritte, si è tenuto conto del rispetto di schemi e regole, della correttezza sintattica, ortografica e lessicale; della coerenza e coesione testuale, l'utilizzo di un lessico specifico.

Modulo di Educazione Civica :

- Progetto parità di genere- parità dei diritti (I quadrimestre): Le disuguaglianze di genere (ore 3)
- Costituzione, Istituzione dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali (II quadrimestre): Il contesto storico e la Costituente (ore8)



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. I. S. "F.P. Cascino" PALERMO
Anno scolastico 2025 - 2026

Disciplina: Storia

Docente: Prof.ssa Francesca Sarullo

Programma svolto nella classe 5^a sez. ESX

MODULO 1

La seconda Rivoluzione Industriale

Le Belle époque

L'Italia e l'età giolittiana

MODULO 2

La prima Guerra mondiale: cause e svolgimento. L'Italia in guerra

La svolta del 1917

Il dopoguerra

MODULO 3

I regimi totalitari

Il fascismo al potere

La politica economica ed estera di Mussolini

Il regime nazista

Hitler al potere

MODULO 4

La seconda guerra mondiale: cause, schieramenti, fasi e conclusione

La Shoah

La guerra di liberazione: la resistenza

Modulo di Educazione Civica :

La nascita della Costituzione italiana – I principi fondamentali della Costituzione italiana



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 LINGUA STRANIERA - INGLESE

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Inglese

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

Prof.ssa Chiara Scargiali

Nel corso dell'anno scolastico 2025/2026 gli alunni della VESX hanno generalmente assunto un comportamento educato e rispettoso. Tuttavia, la maggior parte di loro ha manifestato, in più occasioni, un comportamento poco responsabile. In svariati momenti si sono, infatti, registrate assenze di massa durante le ore di inglese che si svolgevano il lunedì a prima ora e il venerdì a ultima ora: è accaduto che molti studenti entrassero a scuola a seconda ora il primo giorno della settimana e che uscissero anticipatamente il venerdì. Inoltre, le assemblee di istituto sono state talvolta indette il lunedì e, in quelle giornate, la quasi totalità dei ragazzi ha deciso di non presentarsi del tutto, perdendo così altre lezioni. Nonostante le numerose segnalazioni alle famiglie del perdurare di tali problematiche, questo andamento è stato, purtroppo, rilevato durante tutto l'anno scolastico.

In generale, il gruppo classe, originariamente formato da dodici allievi di cui tre ragazze e nove ragazzi, si è ridotto a undici componenti, in quanto uno di loro ha deciso di abbandonare la scuola nel corso dell'anno scolastico.

In quinta ESX sono presenti un alunno con programmazione differenziata e una studentessa con programmazione personalizzata con obiettivi minimi (entrambi seguiti da docenti specializzate per il sostegno didattico). Quest'ultima svolgerà in sede di esami di maturità prove con valore equipollente. Di questa classe fanno parte, pure, tre alunni seguiti con PDP.

Focalizzando l'attenzione sui livelli di preparazione degli allievi, è da rilevare che un piccolo gruppo di circa tre alunni ha delle potenzialità più che discrete e, con la giusta concentrazione e il corretto impegno, potrebbe raggiungere risultati soddisfacenti agli esami di stato. I rimanenti ragazzi hanno delle competenze linguistiche di *speaking* appena sufficienti o poco più che sufficienti.

Purtroppo, le lacune presenti in una parte consistente degli allievi, la loro lentezza nel prepararsi per le interrogazioni, le loro difficoltà di concentrazione e le numerose ore di lezione di inglese che sono saltate a causa di molteplici attività extra-scolastiche, assemblee, FSL, prove INVALSI e simulazioni di prove scritte sono tutti fattori che hanno fatto sì che il tempo di effettivo lavoro in classe sul 'programma' fosse davvero esiguo e che le possibilità di puntare al recupero degli alunni in difficoltà e al potenziamento dei più bravi fossero davvero limitate.

Nel corso dell'anno scolastico è stata prestata molta attenzione alla pronuncia e alla traduzione dei testi esaminati. Per la presentazione dei brani sono state svolte accurate attività di *pre-reading activities* con



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)

domande in inglese rivolte agli alunni che miravano a mettere in evidenza le frasi-chiave per sintetizzare le tematiche dei testi, le *key-words* e per introdurre le principali strutture grammaticali e linguistiche. In fase di interrogazioni orali sono state, invece, poste agli allievi oltre a domande sui contenuti delle letture affrontate anche domande personali inerenti gli argomenti analizzati.

Gli alunni sono stati, altresì, supportati dalla docente che ha fornito loro riassunti, schemi e mappe concettuali dei testiproposti. Per lo studio in classe sono stati favoriti il *peer-tutoring* e il *cooperative learning*.

IIS "Francesco Paolo Cascino" Palermo
Programma di inglese
Classe V ESX
Anno scolastico 2025/2026
Prof.ssa Chiara Scargiali

UDA interdisciplinari:

- UDA 1 "Lo sfruttamento del lavoro minorile": lettura del brano "Sicily" dal volume di D. Cristofoli, L. Garbero, E. Jordan, *Taste@school*, Il capitulo, 2018: pp. 287, 288,289.
- UDA 2 "L'epoca bella... ieri e oggi": lettura del brano "Wine from Vines" dal libro di testo A. De Chiara, M. C. Torchia, *About a Catering Plus*, Trinity Whitebridge, 2017.
- UDA 3 "Liberarsi... io sono... 'un'identità'" – Healthy diet: lettura del brano "Healthy Eating" dal libro di testo.
- UDA 4 "Da negativo... a negativo. I conflitti del '900": lettura del brano "HACCP" dal libro di testo.

Dal testo di A. De Chiara, M. C. Torchia, *About a Catering Plus*, Trinity Whitebridge, 2017:

- Fast Food and Fast Food Restaurants
- The Negative Aspects of Fast Food
- Slow Food

Argomenti di educazione civica:

- "The European Union" (secondo quadrimestre).

Reading comprehension activities:

Nell'ambito dell'analisi dei testi suddetti sono stati, a volte, proposti esercizi di comprensione del testo con multiple-choice exercises, open questions, true/false exercises.

Grammar focus. Sono stati riesaminati i seguenti argomenti: differenza fra paradigmi dei verbi regolari e irregolari. Confronto fra past simple dei verbi regolari e irregolari. Focus sui verbi modali. Altre riflessioni sulle strutture grammaticali sono state proposte nell'ambito del lavoro di disamina dei testi summenzionati.



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 LINGUA STRANIERA - FRANCESE

RELAZIONE FINALE

Disciplina: FRANCESE

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

DOCENTE: Prof.ssa Indelicato Vincenza

QUADRO ORARIO: 3 ore settimanali

Profilo generale della classe

All'inizio dell'anno scolastico la classe era composta da 12 alunni iscritti. Alla fine dell'anno un alunno risulta in "stato di abbandono".

Dei suddetti alunni fin alla fine dell'anno scolastico due di essi sono stati seguiti da due docenti specializzate: un alunno con programmazione differenziata mentre l'altro con programmazioni per obiettivi minimi.

Tutti gli studenti provengono dalla città di Palermo; la quasi totalità risiede nei pressi del quartiere in

cui si trova la scuola o nei quartieri limitrofi alla sede del Plesso Succursale di via Deodato.

Tutti gli studenti provengono dalla classe 4 ESX dell'anno scolastico precedente (a.s. 2024/2025).

Andamento didattico

Nel complesso, la maggior parte degli studenti ha mostrato un buon livello di impegno e interesse, partecipando con motivazione alle attività didattiche proposte e seguendo il percorso didattico con un'adeguata autonomia e un'organizzazione soddisfacente. Un gruppo più ristretto di alunni pur evidenziando alcune lacune nelle competenze linguistiche, ha mostrato impegno costante nel cercare di colmare le conoscenze lacunose e, seppur a volte necessitando di frequenti sollecitazioni, di attività di recupero e percorsi personalizzati (lavori di gruppo, esercitazioni individuali, ecc.), durante l'orario curricolare, ha acquisito le competenze minime previste.

L'interesse verso la lingua francese è stato stimolato il più possibile, sia sotto l'aspetto cognitivo che

motivazionale, facendo ricorso al metodo induttivo per favorire l'acquisizione delle conoscenze fondamentali e il conseguimento degli obiettivi didattici minimi.

Comportamento e socializzazione

Dal punto di vista disciplinare, complessivamente, gli studenti hanno mantenuto un comportamento rispettoso delle regole scolastiche. È stata costantemente promossa la socializzazione all'interno del gruppo classe, con l'obiettivo di costruire un clima positivo e collaborativo.



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)

Alunni con esigenze educative particolari: Come già sopra anticipato, due alunni con disabilità certificata sono stati seguiti da due docenti specializzate.

Altri due studenti sono stati seguiti con un piano didattico personalizzato.

Per tutti i succitati studenti si rimanda al Piano Educativo Individualizzato (PEI) e al Piano Didattico Personalizzato (PDP) già in possesso dell'Istituzione scolastica.

Metodologie e strategie didattiche utilizzate

Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)

Lezione multimediale

Discussione guidata / Dibattiti

Lezione partecipata

Interventi individualizzati/personalizzati

Lavoro di gruppo

Jeux de rôle

Strumenti didattici

Libro di testo: SUBLIME / SERVICE; Autrice: CHRISTINE DUVALIER Casa Editrice: ELI

LIM/ Materiale prodotto dalla docente: riassunti, schemi, immagini, presentazioni PowerPoint, fotocopie e contenuti digitali condivisi/ File di testo, audio e video/ Sussidi didattici multimediali

Tipologie di prove di verifica adottate

Interrogazioni orali

Interventi durante le lezioni

Elaborati scritti con questionari strutturati (a scelta multipla, vero/falso)

Prove miste (con domande aperte e chiuse)

Colloqui di gruppo

Realizzazione di presentazioni PowerPoint su argomenti trattati

Attività di recupero/ consolidamento/ potenziamento

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte in itinere durante l'orario curricolare.

Per gli studenti in difficoltà sono state adottate strategie mirate: semplificazione dei contenuti; reiterazione degli interventi; esercizi guidati; schede strutturate; lezioni individualizzate o in piccoli gruppi; tutoring

Per gli alunni più motivati, sono stati proposti approfondimenti attraverso conversazioni guidate/ esercitazioni scritte e letture di testi tematici.

Valutazione

La valutazione non si è basata esclusivamente sul raggiungimento degli obiettivi programmati, ma ha

tenuto conto dei progressi compiuti da ciascun alunno rispetto al livello di partenza. La valutazione formativa ha considerato anche: le competenze e conoscenze acquisite, l'interesse e la partecipazione, l'impegno costante, il senso di responsabilità, la puntualità e la regolarità nella frequenza, lo svolgimento dei compiti assegnati, il rispetto delle scadenze, il comportamento durante le attività didattiche



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)

PROGRAMMA LINGUA FRANCESE CLASSE 5 ESX A.S. 2025/2026

Régimes alimentaires et Nutrition

- Les régimes alimentaires : aspects positifs et négatifs (régime méditerranéen, pyramide alimentaire, végétarien et végan, macrobiotique,).
- HACCP.

Œnologie

- L'origine et l'histoire du vin.
- Le Champagne et la méthode champenoise.
- Les régions viticoles françaises.
- Les caractéristiques des vins et les étapes de la dégustation.
-

Boissons et Mixologie

- Les cocktails.

Slow Food

- Le mouvement Slow Food: principes, objectifs, valorisation du terroir.

MODULO EDUCAZIONE CIVICA: "Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali" - Secondo quadrimestre con articolazione oraria di 3 (tre) ore totali **TEMATICA** per la seconda lingua straniera: "*Déclaration universelle des droits de l'homme (DUDH)*"

METODOLOGIA: Lezione frontale, analisi di alcuni dei trenta articoli, dibattito, visione di filmati. È stato privilegiato il percorso deduttivo: prendendo spunto dalla lettura diretta e dalla visione di brevi video, si è stimolato negli studenti il far emergere un ruolo propositivo, attivo e partecipe in situazioni di cooperative learning per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.



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 MATEMATICA

RELAZIONE FINALE

Disciplina: MATEMATICA

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

RELAZIONE INDIVIDUALE SULLA CLASSE VESX

Materia: matematica

Insegnante: Messeri Pierangela

Ore settimanali: 3

COMPORTAMENTO DEGLI ALUNNI

La classe è costituita da 12 alunni, di cui 11 frequentanti e 1 in situazione di abbandono scolastico; gli alunni provengono dalla classe 4CE dello scorso anno scolastico. La componente femminile è costituita da 3 alunne.

Nella classe sono presenti 2 alunni con disabilità: un'alunna segue una programmazione per obiettivi minimi, mentre un secondo alunno segue una programmazione differenziata. Sono inoltre presenti 3 PDP, di cui 2 predisposti per alunni con DSA e 1 per svantaggio socio-economico-culturale.

Il comportamento tenuto dagli alunni, sotto il profilo disciplinare, nel complesso è risultato soddisfacente; tuttavia, è necessario evidenziare che non tutti gli studenti hanno sempre mantenuto un atteggiamento costante di attenzione durante le lezioni. Alcuni hanno mostrato una certa passività e un interesse discontinuo nei confronti della disciplina; pertanto, la partecipazione al dialogo educativo non è sempre risultata adeguata.

Altri alunni hanno invece dimostrato attenzione, interesse crescente e una partecipazione più attiva durante le attività didattiche.

Si è inoltre registrata, per alcuni studenti, una frequenza non sempre regolare, con conseguenze sul regolare svolgimento del lavoro didattico.

La parte più significativa del lavoro è stata svolta in classe; occorre precisare che, in alcuni periodi dell'anno scolastico, la coincidenza di attività didattiche interne ed esterne all'istituto con le ore dedicate alla matematica ha determinato una riduzione della necessaria continuità didattica. Tale situazione ha comportato la necessità di riprendere e consolidare argomenti già trattati, incidendo sul completo svolgimento dei contenuti inizialmente programmati.

Per quanto concerne la rielaborazione domestica dei contenuti, non tutti gli alunni hanno dimostrato di essere in grado di effettuarla in modo autonomo ed adeguato; solo una parte della classe ha mostrato un metodo di studio sufficientemente efficace e costante.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA- CRITERI DIDATTICI SEGUITI- OBIETTIVI DIDATTICI



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 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:

1. Disequazioni lineari, disequazioni fratte di primo grado, disequazioni di secondo grado, disequazioni fratte di secondo grado;
2. Introduzione alla statistica;
3. Funzione reale di variabile reale, sua rappresentazione analitica e determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione;
4. Punti d'intersezione della funzione con gli assi;
5. 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:

1. all'acquisizione dello sviluppo della capacità critica ed analitica;
 2. all'approfondimento della capacità di sintesi;
 3. all'uso di un appropriato lessico;
 4. 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:

- ☐ qualche elemento capace ed in grado di pervenire a fine anno ad una 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 sufficienti.



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 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.

Palermo, Prof.ssa Messeri Pierangela

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

Programma di Matematica

Anno Scolastico: 2025/2026

Classe: V esx

Insegnante: Messeri Pierangela

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

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.



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

- ☐ 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(aritmetica semplice e ponderata)-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,intere 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.

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.



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 ECONOMIA AZIENDALE DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA PER I SERVIZI DI: "ENOGASTRONOMIA"

RELAZIONE FINALE

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

Prof. ACCARDO MAURIZIO FILIPPO

La classe è formata da 12 allievi, 2 femmine e 10 maschi, la frequenza risulta nella maggior parte dei casi regolare, un alunno ha interrotto la frequenza.

Gli allievi nel corso dell'anno scolastico, nel complesso, hanno evidenziato buoni risultati nella materia e mostrano un sufficiente senso di responsabilità ed autonomia.

Per ciò che afferisce alle finalità, ho cercato di far capire che lo studio dell'economia aziendale concorre alla formazione della personalità dell'allievo, all'acquisizione di una forma mentis e di una cultura che gli consenta di osservare con occhio critico i fenomeni reali e nello stesso tempo che lo prepari all'ingresso nel mondo del lavoro.

Ho sollecitato le facoltà intuitive e logiche, con l'esercizio a ragionare induttivamente e deduttivamente, determinando così nei giovani abitudine alla chiarezza, precisione del linguaggio e gusto per la ricerca della verità.

Al termine di ogni unità di apprendimento ho preteso che lo studente conseguisse la capacità di utilizzare il linguaggio ed i metodi propri dell'economia aziendale.

Particolare attenzione è stata rivolta al conseguimento degli obiettivi affettivo-relazionali in particolare:

- Il rafforzamento del senso di appartenenza al gruppo classe e la consapevolezza del proprio ruolo al suo interno;
- L'adeguamento del proprio comportamento in relazione alle circostanze, rispetto agli altri ed all'ambiente condiviso;
- Accettazione consapevole delle regole di convivenza all'interno del gruppo classe e della scuola;
- Il maturare la capacità di rispettare le opinioni altrui;
- Il senso di responsabilità, il rispetto verso la cosa pubblica, il rispetto delle regole della scuola.

Metodologia:

in particolare è stata improntata alla valorizzazione del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo.

Lo studente è stato coinvolto, personalmente o collettivamente, nell'affrontare situazioni, nel portare a termine dei compiti, nel risolvere problemi, che implicano l'attivazione e il coordinamento operativo di quanto sa fare, sa essere o sa collaborare con gli altri.



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, conoscenze e abilità:

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati, e per contribuire alla costruzione delle competenze più strettamente professionali, ho perseguito, nella mia azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far

acquisire allo studente le competenze di base professionalizzanti a cui l'insegnamento della matematica ha contribuito con i propri contenuti disciplinari.

Strumenti e mezzi didattici:

- Fotocopie fornite dal docente al fine di approfondire, quando necessario, alcuni ragionamenti;
- Libro di testo;
- Uso di strumenti informatici.

Criteri di valutazione:

La valutazione, in relazione agli obiettivi cognitivi, operativi e processuali, ha avuto valenze diverse nelle varie fasi di attuazione, assumendo i connotati di *valutazione diagnostica e prognostica* nella fase iniziale passando a quella *proattiva in itinere*.

Considerato che le interrogazioni tradizionali non permettono all'insegnante di seguire con continuità l'apprendimento di tutti gli allievi e a questi possono far venir meno la costanza nell'interesse e nella partecipazione, ho attivato modalità di valutazioni formative che migliorano il comportamento complessivo e permettono di avere sempre sotto controllo il livello di acquisizione degli obiettivi e di porre in atto adeguati interventi individualizzati. Tali modalità sono concretizzate:

- Nel controllo del lavoro domestico (anche se di poca entità), all'inizio di ogni lezione e la conseguente discussione individuale e collettiva che, di volta in volta, ne è scaturita;
- In prove rapide;
- In frequenti colloqui individuali;
- Nel porre osservazioni continue.

Dopo lo svolgimento di ogni unità didattica è seguita l'attribuzione di un voto che rispecchia il livello di acquisizione degli obiettivi posti.

Per la valutazione si è tenuto conto, oltre che del grado di raggiungimento degli obiettivi fissati e quindi degli esiti delle verifiche sommative periodiche, anche della partecipazione alle attività svolte in classe individualmente o in gruppo, del progresso conseguito rispetto alla situazione di partenza, dell'autonomia di ragionamento raggiunto nell'elaborare i contenuti teorici acquisiti, del metodo di studio, del linguaggio, delle eventuali difficoltà di salute ed ambientali. Tenuto conto degli obiettivi cognitivi, operativi e processuali i voti di profitto si attestano su livelli quasi discreti.



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)

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2025/26

Classe V ESX

PROF. ACCARDO FILIPPO MAURIZIO

MODULO A

IL BILANCIO DI ESERCIZIO

Principi di redazione del bilancio

Lo stato patrimoniale.

Il Conto economico.

La Nota integrativa

Rendiconto Finanziario

MODULO B

LE POLITICHE DI VENDITA NELLA

RISTORAZIONE

Il Marketing

Le Tecniche di Marketing

Piano Marketing

L'Analisi della situazione interna

L'Analisi della situazione esterna

Gli obiettivi di Marketing

Ciclo di vita del prodotto

Le Strategie di Marketing mix

Controllo e valutazione dei risultati

MODULO D

LA LEGISLAZIONE TURISTICA

LE NORME OBBLIGATORIE PER

L'IMPRESA



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)

Le Norme Sulla Sicurezza Alimentare

La Disciplina dei Contratti di Settore

Le Norme Volontarie

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA:

Art.3 della Costituzione italiana. Nascita ed entrata in vigore della Costituzione – struttura della Costituzione – i principi fondamentali – gli organi della Repubblica italiana.

VERIFICHE:

Prova strutturata a) item a scelta multipla item V. o F.e di completamento b) domande a risposta aperta c) verifica scritta e verifica orale.

STRUMENTI:

Libro di testo, appunti, video e uso del computer.

ATTIVITA' E METODOLOGIA:

L'approccio metodologico e le attività ad esso correlate si articolano in tre fasi:

Fase iniziale: è coinvolto l'intero gruppo classe al quale si propongono i contenuti essenziali disciplinari con verifica finale per organizzare il lavoro successivo.

Fase intermedia: suddivisione del gruppo classe in sottogruppi organizzati in assetto laboratoriale, ai quali saranno proposte attività con metodologie diversificate di recupero o potenziamento (lezioni interattive volte alla scoperta di nessi e relazioni; problem solving; lavori di produzione; uso delle tecnologie informatiche) .

Fase finale: lezioni frontali per la sistematizzazione del lavoro svolto e analisi delle problematiche emerse.

VALUTAZIONE

Metodo di studio, impegno, applicazione e partecipazione, evoluzione rispetto al livello di partenza, Conoscenze acquisite:

Capacità critiche, maturazione delle capacità e delle abilità



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 SCIENZE DEGLI ALIMENTI

RELAZIONE FINALE

Disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

DOCENTE: Prof.ssa La Cara Giovanna

QUADRO ORARIO: 4 ore settimanali

La classe è composta da 12 alunni, di cui 3 femmine e 9 maschi.

All'interno del gruppo classe sono presenti due studenti certificati ai sensi della Legge 104/1992: uno ai sensi dell'art. 3, comma 1, che segue una programmazione per obiettivi minimi, e uno ai sensi dell'art. 3, comma 3, che segue una programmazione differenziata. Inoltre, sono presenti due alunni per i quali è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP).

Tutti gli studenti con bisogni educativi speciali sono stati seguiti con particolare attenzione; in collaborazione con le docenti specializzate, si è cercato di predisporre e attuare interventi didattici adeguati ai loro specifici bisogni, favorendo il più possibile la partecipazione al percorso formativo della classe.

Per quanto riguarda l'**andamento didattico**, una parte degli alunni si è mostrata partecipativa e motivata, dimostrando interesse e impegno costante nelle attività proposte; altri, invece, hanno evidenziato una partecipazione discontinua e un impegno non sempre adeguato.

Dal punto di vista del **comportamento**, nel complesso gli alunni si sono sempre comportati correttamente. La classe si è dimostrata unita e attenta alle problematiche interne, mostrando sensibilità e rispetto nei confronti di ciascun compagno.

La programmazione didattica è stata complessivamente svolta; tuttavia, a causa del frequente coinvolgimento della classe in attività esterne, si sono rese necessarie alcune rimodulazioni. Nonostante ciò, si è cercato di completare il percorso previsto, privilegiando i contenuti fondamentali.

Per quanto riguarda la metodologia, si è fatto ricorso prevalentemente alla lezione partecipata, supportata da strumenti multimediali tramite LIM, al fine di favorire un maggiore coinvolgimento degli alunni. Il materiale didattico è stato inoltre condiviso attraverso la piattaforma Classroom, per consentire la continuità dell'apprendimento anche in caso di assenze.

Le verifiche sono state sia sommative (scritte e orali) sia formative, utili per monitorare in itinere il processo di apprendimento.

La valutazione finale ha tenuto conto non solo delle conoscenze e competenze acquisite, ma anche della situazione di partenza, dell'impegno, della partecipazione, del senso di responsabilità e del comportamento mostrato durante l'anno scolastico.

In relazione al percorso di **Educazione civica**, è stato approfondito il tema delle tradizioni culinarie tramandate dalle donne nell'ambito familiare, con particolare riferimento alla cultura alimentare siciliana, evidenziandone il valore identitario e sociale. Tale riflessione è stata collegata alla lettura e all'analisi dell'Obiettivo 5 dell'Agenda 2030, relativo alla parità di genere, al fine di promuovere una maggiore



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)

consapevolezza sul ruolo delle donne nella trasmissione del patrimonio culturale e nella società contemporanea. La visione del video dedicato a Maria Grammatico ha offerto un esempio concreto di valorizzazione delle tradizioni e di emancipazione femminile, stimolando negli studenti riflessioni sull'importanza della memoria culturale, del lavoro e delle pari opportunità. La partecipazione degli alunni è risultata diversificata, ma l'attività ha comunque contribuito a sviluppare una maggiore sensibilità verso le tematiche trattate.

Si precisa infine che la docente ha seguito la classe esclusivamente nel corrente anno scolastico, impegnandosi nello svolgimento degli argomenti previsti per il quinto anno e cercando, al contempo, di colmare alcune lacune pregresse. In sintesi, sebbene l'anno scolastico sia stato segnato da difficoltà e criticità, non sono mancati momenti di crescita che hanno permesso agli studenti di affrontare e, in parte, superare le proprie difficoltà, ponendo le basi per il loro futuro

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI

MODULO 1:	PERIODO
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA ● Bioenergetica: fabbisogno energetico giornaliero, metabolismo basale, termogenesi e termoregolazione, livello di attività fisica; ● Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, massa corporea ● Alimentazione equilibrata; le 13 direttive delle linee guida per una sana alimentazione, LARN ● La Dieta Mediterranea – Piramide alimentare	Settembre-ottobre
MODULO 2: DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE ● Alimentazione nella prima infanzia: la dieta nel primo anno di vita, allattamento naturale e latte formulato, lo svezzamento. ● La dieta nell'adolescenza. ● La dieta in gravidanza e allattamento. ● La dieta nell'età adulta. ● La dieta nella terza età.	Novembre
MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE La dieta nelle malattie cardiovascolari: ● Ipertensione Arteriosa e dietoterapia; ● Ipercolesterolemia, aterosclerosi e dietoterapia. Le Dieta nelle malattie metaboliche: ● Diabete mellito, tipi di diabete mellito, indice glicemico, carico glicemico indicazioni dietetiche, funzione dell'insulina e glucagone. ● Obesità: tipi di obesità, malattie correlate all' obesità, dietoterapia.	Dicembre- Aprile



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)

Allergie e intolleranze, le reazioni avverse al cibo: ● Le allergie alimentari: sintomi e complicanze ● Le Intolleranze: Intolleranza al Lattosio ● Celiachia: la dieta del celiaco, alimenti vietati ● DCA: Anoressia e bulimia; ● tumori e alimentazione (sostanze cancerogene o potenzialmente cancerogene, nitriti e nitrati, acrilammide, aflatossine, etanolo);	
MODULO 4: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE ● Contaminazioni chimiche, ● Contaminazione fisiche ● Contaminazioni biologiche. ● Cenni sulle principali MTA e patogeni alimentari responsabili (Salmonella, Clostridium Botulinum, Bacillo Cereus, Anisakis Simplex). ● Igiene nella ristorazione e sistema HACCP (Responsabilità degli OSA, Igiene della persona, igiene dei locali e delle attrezzature, fasi preliminari e 7 principi dell'HACCP);	Maggio
MODULO 5: INNOVAZIONI IN AMBITO GASTRONOMICO ● Cenni sugli additivi alimentari ● Novel Food e OGM	Maggio/Giugno



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 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELAZIONE FINALE

Disciplina: EDUCAZIONE MOTORIA

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

RELAZIONE FINALE 5ESX

ANNOSCOLASTICO2025/2026

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof. GABRIELE RICCOBONO

La classe risulta essere composta da 12 alunni, di cui un alunno segue una programmazione con obiettivi minimi e un alunno segue una programmazione differenziata.

La provenienza territoriale è eterogenea.

La maggior parte degli alunni ha mantenuto un comportamento sempre corretto, anche se alcuni sono distinti particolarmente, per una partecipazione attiva e animata da interesse e curiosità, sia nello svolgimento dell'attività pratica, sia nello svolgimento della parte teorica intervenendo e proponendo approfondimenti sugli argomenti trattati e sui relativi contenuti. Alcuni alunni hanno mostrato un comportamento non sempre adeguato al contesto scolastico, nonostante i ripetuti interventi di sensibilizzazione e sollecitazione ad una partecipazione adeguata e più attiva.

La classe ha svolto attività teorica alternata ad attività pratica di Tennis tavolo e Calcio Balilla. Sono state organizzate diverse attività didattiche esterne: partecipazione al progetto "Bowling e Scuola 2000" presso Bowling La Favorita, Padel presso il centro sportivo Cocco Club Padel, secondo torneo di Calcio "Fair Play Cascino 2025" presso il centro sportivo Big Sport, secondo torneo di "Calcio Balilla Cascino 2026" presso la sede succursale di codesto istituto; che hanno visto la partecipazione di alcuni alunni frequentanti che si sono distinti per il comportamento corretto, rispetto delle regole e per una sana competizione sportiva.

La partecipazione durante lo svolgimento delle attività didattiche è stata nel complesso adeguata; la classe ha mostrato interesse verso le attività proposte, anche se per qualche alunno è stato necessario intervenire sia dal punto di vista comportamentale, per degli atteggiamenti suberanti, sia dal punto di vista motivazionale.

CONOSCENZE COMPETENZE ABILITA' ACQUISITE



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)

Le attività sono state mirate sia allo sviluppo delle competenze disciplinari, sia di cittadinanza, che di educazione civica

In misura diversa tutti gli alunni hanno risposto positivamente ed hanno migliorato il loro livello di partenza.

Competenze maturate

Competenze disciplinari

Gli alunni riconoscono l'importanza di condivisione di regole di convivenza civile per partecipare in modo responsabile, sono consapevoli delle proprie attitudini nell'attività motoria sportiva, conoscono alcune tecniche e regole di base delle attività sportive oggetto di studio, sono consapevoli del valore e del rispetto delle regole in ambiti diversi, sono in grado di riconoscere i principi etici per un corretto e leale comportamento sportivo e sono in grado di riconoscere i benefici e i comportamenti responsabili in attività in ambiente naturale per promuovere e adottare autonomamente corretti stili di vita.

Competenze di cittadinanza

Gli alunni hanno consolidato la capacità di essere protagonisti del proprio percorso di crescita al fine di organizzare il proprio apprendimento anche in funzione dei tempi disponibili.

Elaborano risposte in relazione ad obiettivi specifici.

Interagiscono e collaborano all'interno di un gruppo per uno scopo comune (la divisione del lavoro e il rispetto dei ruoli), e vivono in modo equilibrato e corretto i momenti di competizione.

Sono in grado di trasferire le conoscenze acquisite in situazioni extra scolastiche.

Competenze di Educazione Civica

Gli alunni sono in grado di analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali, in riferimento ai temi trattati, di elaborarli in modo critico; ne riconoscono la loro influenza, sia a livello individuale sia nei processi di rinnovamento socioculturale

METODOLOGIE STRATEGIE DIDATTICHE



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)

L'utilizzo di più strategie ha dato spazio e modo a tutti gli alunni di esprimersi secondo le proprie capacità: assegnazione di compiti secondo il principio della complessità crescente, riflessioni guidate, sperimentazione di momenti di autogestione, risoluzione di problemi, scoperta guidata e libera esplorazione.

Le attività si sono svolte in forma di lezioni frontali e di discussione aperta, sui vari argomenti trattati, con interventi degli studenti, con materiale prodotto dall'insegnante attraverso l'utilizzo della piattaforma digitale Classroom. Sono state svolte esercitazioni orali per permettere un'acquisizione più interiorizzata, da parte della maggiore parte del gruppo classe, dei contenuti oggetto della lezione, orientando gli alunni più verso l'utilizzo/creazione di nessi logici che sull'utilizzo quasi esclusivo della componente mnemonica.

L'attività pratica ha promosso il confronto e la capacità di problem-solving; la collaborazione di tutti gli alunni per organizzare e stabilire il compito di ciascuno; alcuni alunni poco partecipativi hanno cercato di mettersi in gioco promuovendo anche l'assunzione di comportamenti responsabili per la prevenzione, la collaborazione e il rispetto delle regole.

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate attraverso test e periodiche osservazioni sistematiche su prove individuali o collettive ed attraverso verifiche orali, scritte e pratiche.

VALUTAZIONE

Gli alunni sono stati valutati attraverso un'osservazione globale dell'interesse, dell'impegno mostrato e dei progressi evidenziatisi nel corso dell'anno, nel rispetto delle loro individuali capacità.



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.I.S. "F.P. CASCINO"
Palermo

PROGRAMMA
ANNO SCOLASTICO 2025 – 2026

CLASSE: 5ESX

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: PROF. GABRIELE RICCOBONO

Le regole di convivenza civile:rispettare i docenti, i compagni, l'arredo scolastico, le attrezzature sportive

Il Sistema Nervoso centrale e periferico

Norme di sicurezza per prevenire incidenti

Sport estremi

Regolamento tecnico e fondamentali del Padel

L'Educazione Fisica nel periodo Fascista

Regolamento tecnico e fondamentali del Beach volley

Regolamento tecnico e fondamentali del Calcio a 11



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 IRC

RELAZIONE FINALE

Disciplina: IRC

Classe: VESX – Indirizzo Sala e Vendita

a.s. 2025/26

Docente:Raccuglia Paolo

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 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



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)

	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: 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



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)

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
	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
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
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2



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)

Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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
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
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	Adeguate	parziale	scarsa	assente
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
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
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	Adeguate	parziale	scarsa	assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
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 ricordare 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 ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scortetto e/o stentato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare 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, intuendo 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				