



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 DEL 26/03/2026)

CLASSE 5 SEZ CEX

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
ARGOMENTI	PAG.
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	2
CRITERI GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA	2
VERIFICA E VALUTAZIONE	3
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	5
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO/FORMATIVO	7
PROFILO PROFESSIONALE	9
QUADRO ORARIO E DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO	10
ELENCO DEI CANDIDATI	11
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	12
RELAZIONE SULLA CLASSE	12
PERCORSI TRASVERSALI	18
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	23
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	27
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE	27
SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA' PER I CANDIDATI CON DISABILITA' / DSA/ CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	28
2 PROVA SCRITTA	30
COLLOQUIO	31
ALLEGATO 1 – RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI	33
ALLEGATO 2 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE	65



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[^]CEX

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ' NELLA CLASSE (SI/NO)
ACCARDO FILIPPO MAURIZIO	ECONOMIA E TECNICA AZIENDALE	SI
ANTISTA LUCIO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	SI
CAMMARATA GIUSEPPA	MATEMATICA	NO
CANNUCI MARINA	2 [^] LINGUA FRANCESE	NO
FERRARO CLELIA	DOCENTE SPECIALIZZATA	SI
LA CARA GIOVANNA	SC. DEGLI ALIMENTI	NO
PARRINELLO ANTONINO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	SI
SANTALUCIA MARIA DENISE	STORIA	SI
SAPIENZA FRANCESCA	DOCENTE SPECIALIZZATA	SI
SARULLO FRANCESCA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SI
SCARGIALI CHIARA	1 [^] LINGUA INGLESE	SI
SCHITTONE VALERIA MARIA	DOCENTE SPECIALIZZATA	SI
VIVOLI GIANCARLO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SI
ZAJA MARIO	RELIGIONE	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.
- ❖ Attuare strategie educative innovative ed alternative, per sostenere i processi di apprendimento ed incrementare la motivazione degli studenti.



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)

- ❖ 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 innovazioni introdotte dal D.L. 127/2025 ("Disposizioni urgenti in materia di valutazione degli studenti e di riforma dell'Esame di Stato") e dei 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).



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 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 di enogastronomia, 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.

GRIGLIA SINTETICA DI CORRISPONDENZA TRA VOTAZIONI
OBIETTIVI RAGGIUNTI - GIUDIZIO SINTETICO

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

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

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

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

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

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

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

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

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

GRIGLIA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

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

VOTO	RAPPORTO CON PERSONE E CON L'ISTITUZIONE SCOLASTICA, RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	INTERESSE, IMPEGNO, PARTECIPAZIONE AL DIALOGO	FREQUENZA 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)

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

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.



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)

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO/FORMATIVO

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

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

Comma 1. Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 16 nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

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

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

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

Comma 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.

Comma 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.



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

TABELLA A – ATTRIBUZIONE DEL CREDITO 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

Comma 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.

Comma 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.

Comma 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.

Comma 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.

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

PROFILO PROFESSIONALE (Dalle linee guida)

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

È in grado di:

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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.



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)

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

QUADRO ORARIO E DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

A tutela della privacy e in ottemperanza alla nota del Garante, prot. n. 10719 del 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	*****	*****
13	*****	***** *****
14	*****	*****
15	*****	***** *****
16	*****	*****
17	*****	*****
18	*****	***** *****
19	*****	*****
20	*****	*****
21	*****	*****
22	*****	*****
23	*****	*****
24	*****	*****

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 5 CEX INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

	V ANNO
Iscritti	24
Ripetenti	4 (3 anno non validato)
Alunni con PEI	3
Alunni con PDP	3
Provenienti da altro Istituto	8
Ritirati	-
Trasferiti	-
Anno non validato	3

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5^a CEX è composta da 24 alunni (3 femmine e 21 maschi), di cui 12 provenienti dalla 4^a CEX e 12 di nuovo inserimento. Gli studenti effettivamente frequentanti risultano 21, in quanto tre alunni non hanno mai partecipato alle attività didattiche e sono stati pertanto considerati evasori. Tutti provengono prevalentemente dalla città di Palermo e risiedono nel quartiere in cui è ubicato l'istituto o in zone limitrofe, condividendo un contesto territoriale e socio-culturale sostanzialmente omogeneo, generalmente di livello medio-basso.

La composizione della classe, profondamente rinnovata rispetto agli anni precedenti, ha inciso in modo significativo sulle dinamiche relazionali e sul processo di apprendimento. L'inserimento dei nuovi studenti ha infatti determinato una fase iniziale di adattamento, caratterizzata da disomogeneità nei livelli di competenze, negli stili di apprendimento e nelle modalità relazionali. Nel corso dell'anno, tale situazione ha richiesto un costante intervento di guida e coordinamento da parte del Consiglio di classe, volto a favorire l'integrazione, la costruzione di un'identità di gruppo e il consolidamento di un clima di collaborazione e rispetto reciproco. La partecipazione degli alunni al dialogo educativo è risultata nel complesso discontinua e non sempre motivata. Solo un gruppo ristretto di studenti ha mostrato un coinvolgimento attivo nelle attività proposte, partecipando con interesse, senso di responsabilità e atteggiamento consapevole, conseguendo risultati più che discreti o buoni. La maggior parte della classe ha invece raggiunto livelli complessivamente sufficienti, pur con un impegno non sempre costante e con alcune difficoltà nel rispetto delle consegne e delle scadenze relative alle attività assegnate, anche tramite Classroom.

Dal punto di vista didattico, la classe presenta un livello di preparazione eterogeneo. Alcuni alunni si sono distinti per solide competenze, autonomia nello studio e capacità di rielaborazione personale, ottenendo risultati soddisfacenti nella maggior parte delle discipline. Una parte consistente della classe ha conseguito gli obiettivi minimi previsti, mentre permangono alcune situazioni di fragilità legate a lacune pregresse, difficoltà metodologiche e discontinuità nello studio, che hanno richiesto interventi di recupero e sostegno in itinere. Il Consiglio di classe ha adottato una programmazione didattica flessibile, finalizzata al consolidamento delle conoscenze di base, al recupero delle carenze e al potenziamento delle competenze. A tal fine sono state utilizzate metodologie diversificate, tra cui



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

lezioni frontali, attività laboratoriali, lavori di gruppo e strategie di didattica partecipativa. Particolare attenzione è stata dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali — comunicative, relazionali e organizzative — considerate fondamentali per il profilo formativo e professionale degli studenti. Parallelamente, il Consiglio di classe ha promosso il rispetto delle regole della convivenza civile e la socializzazione tra gli alunni, con l'obiettivo di favorire un clima di classe sereno e collaborativo, capace di stimolare l'interesse e la partecipazione alle diverse discipline.

Dal punto di vista comportamentale, la classe si è distinta per una vivacità diffusa che, se da un lato ha rappresentato una risorsa in termini di partecipazione e dinamismo, dall'altro ha talvolta generato criticità. In particolare, un gruppo ristretto di studenti ha manifestato atteggiamenti non sempre adeguati al contesto scolastico, quali interventi non pertinenti, mancato rispetto dei turni di parola, inosservanza delle disposizioni organizzative e comportamenti di disturbo durante le lezioni. Tali atteggiamenti hanno reso necessario il ricorso a frequenti richiami, interventi educativi mirati e, nei casi più significativi, all'adozione di provvedimenti disciplinari. Inoltre, sono stati rilevati episodi riconducibili a dinamiche relazionali non corrette tra pari, che hanno richiesto l'intervento del Consiglio di classe e il coinvolgimento delle famiglie, al fine di ristabilire un clima di rispetto e inclusione.

Nel corso dell'anno scolastico sono state adottate diverse strategie educative, tra cui la rimodulazione della disposizione dei banchi, il rafforzamento del dialogo educativo, il coinvolgimento delle famiglie e la promozione di attività extracurricolari e laboratoriali. Particolare attenzione è stata posta anche al rispetto delle regole d'istituto, in riferimento soprattutto alla frequenza, alla puntualità, all'uso dei dispositivi elettronici e all'adozione di un comportamento adeguato nei diversi contesti scolastici, compresi i laboratori professionalizzanti,

Nel corso del secondo periodo dell'anno scolastico si è registrato, da parte della maggioranza della classe, un progressivo miglioramento sia nella partecipazione alle attività didattiche sia nella consapevolezza del proprio percorso formativo, anche in vista dell'Esame di maturità. Permangono, tuttavia, alcune criticità relative a un numero limitato di studenti, sia sul piano degli apprendimenti sia sotto il profilo comportamentale.

Il Consiglio di classe segnala la presenza di alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) seguiti attraverso Piani Educativi Individualizzati (PEI) e Piani Didattici Personalizzati (PDP), predisposti e condivisi con le famiglie. Tre alunni della classe hanno seguito un percorso didattico personalizzato con verifiche equipollenti, sono stati seguiti da docenti specializzate per il sostegno didattico, due per 9 ore settimanali e uno per 18 ore settimanali, con assistente all'autonomia. Per tutte le informazioni relative ai suddetti Piani Educativi Individualizzati, si rimanda ai documenti già consegnati agli atti della scuola.

La collaborazione sinergica tra docenti curricolari e docenti di sostegno ha consentito la realizzazione di percorsi didattici personalizzati, finalizzati al raggiungimento degli obiettivi minimi, al potenziamento delle abilità operative e allo sviluppo dell'autonomia personale. Tale azione educativa ha contribuito in maniera significativa alla creazione di un ambiente di apprendimento inclusivo, attento ai bisogni formativi e relazionali di tutti gli studenti.

Nel corso dell'anno scolastico 2025/2026, il Consiglio di classe ha predisposto, in accordo con le famiglie e nel rispetto della normativa vigente, tre Piani Didattici Personalizzati (PDP) per studenti con bisogni educativi speciali. Per uno studente è stata confermata l'adozione del PDP già attivato nella seconda parte del precedente anno scolastico alla luce dell'osservazione del percorso didattico



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)

e della documentazione presentata dalla famiglia, il Consiglio di classe ha pertanto ritenuto opportuno mantenere le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le modalità di verifica e valutazione personalizzate già previste. Il Consiglio di classe ritiene altresì opportuno che, in sede d'esame di maturità, siano garantite le modalità operative e gli strumenti previsti dal suddetto PDP.

Sulla base delle osservazioni effettuate durante il primo periodo dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha inoltre predisposto, in accordo con la famiglia, un PDP volto a sostenere il percorso di apprendimento attraverso interventi mirati, strumenti compensativi, misure dispensative e modalità di verifica adeguate ai bisogni rilevati.

Infine, nel corso della seconda metà dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha ritenuto opportuno predisporre, in accordo con la famiglia, un PDP per un altro alunno, iscritto al quinto anno per la terza volta che necessitava di una personalizzazione del percorso scolastico al fine di garantire continuità didattica, inclusione e diritto allo studio. Considerata la situazione complessiva si è proceduto alla stesura tempestiva del PDP, prevedendo una rimodulazione del percorso di FSL nei limiti consentiti dalla normativa vigente, l'adozione di misure dispensative e strumenti compensativi ove necessario, nonché una valutazione personalizzata coerente con gli obiettivi essenziali di apprendimento.

Il Consiglio di classe ritiene opportuno che, in sede d'Esame di Stato, siano garantite le modalità operative e gli strumenti previsti dai rispettivi PDP. La relativa documentazione è depositata agli atti della scuola.

Tutti gli studenti frequentanti hanno svolto le tre Prove INVALSI di classe quinta, come previsto dal Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62, art. 13, comma 2, lettera b).

Inoltre tutti gli alunni hanno svolto durante l'anno, in preparazione dell'esame di maturità, le simulazioni della 1^a e della 2^a prova, per le quali sono state concesse 6 ore (gli studenti con percorso personalizzato hanno svolto prove equipollenti redatte sulla base del PEI).

La maggior parte degli alunni ha inoltre completato il monte ore previsto per la FSL (Formazione Scuola Lavoro), secondo quanto previsto dai rispettivi percorsi formativi e dalla normativa vigente, requisito obbligatorio per l'ammissione all'Esame di maturità ai sensi del Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127, convertito nella Legge 30 ottobre 2025, n. 164; i restanti sono in fase di completamento del percorso.

Ai fini dell'ammissione dei candidati interni all'Esame di maturità, il Consiglio di classe ha tenuto conto di quanto disposto dall'art. 3 dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 23 marzo 2026.

Per quanto concerne la frequenza scolastica, il Consiglio di classe ha effettuato un monitoraggio costante delle presenze, rilevando in alcuni casi situazioni di assenze prolungate o irregolari. In tali circostanze sono stati attivati specifici interventi educativi e di supporto, in collaborazione con le famiglie e con i referenti per la prevenzione della dispersione scolastica, al fine di favorire il rientro degli studenti e una partecipazione più attiva e continuativa al percorso didattico.

METODO DI LAVORO E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha attuato diverse strategie metodologiche ed educative finalizzate al raggiungimento degli obiettivi prefissati, tenendo conto dei diversi livelli di partenza e delle specifiche esigenze formative degli studenti.

Sono state privilegiate:

- **la centralità dello studente** nel processo di insegnamento/apprendimento, valorizzando competenze, abilità, conoscenze pregresse ed esperienze personali; sono stati esplicitati i percorsi didattici, le modalità di verifica e i criteri di valutazione, fornendo indicazioni per



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

un metodo di studio più efficace e prestando attenzione al carico di lavoro;
→ nei confronti degli alunni con difficoltà didattiche, sono stati attivati interventi di supporto personalizzato, semplificazione dei contenuti, utilizzo di strumenti compensativi e attività di recupero in itinere;

- **l'alternanza di lezioni frontali e attività interattive e laboratoriali**, per stimolare la partecipazione attiva e il coinvolgimento degli studenti;
→ per gli alunni con difficoltà attentive e motivazionali, sono state privilegiate attività pratiche, cooperative e guidate;
- **la valorizzazione dell'errore** come risorsa per l'apprendimento, attraverso momenti di riflessione e autovalutazione;
→ tale approccio ha contribuito a rafforzare negli studenti più fragili il senso di autoefficacia e la motivazione;
- **l'adozione di strategie educative mirate sul piano comportamentale**, finalizzate al rispetto delle regole e al miglioramento del clima di classe;
→ sono stati attuati richiami educativi, colloqui individuali, coinvolgimento delle famiglie e, ove necessario, provvedimenti disciplinari;
- **la promozione di un ambiente inclusivo**, grazie alla collaborazione tra docenti curricolari e di sostegno; → sono stati attivati percorsi personalizzati (PEI e PDP), con interventi mirati allo sviluppo delle competenze di base e dell'autonomia.

L'applicazione delle strategie sopra descritte ha consentito, nel complesso, il raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici prefissati, seppur in misura differenziata tra gli studenti.

In particolare:

- sul piano didattico, una parte della classe ha raggiunto una buona padronanza dei contenuti e capacità di rielaborazione; la maggioranza degli studenti ha conseguito gli obiettivi minimi previsti, mentre alcuni alunni, pur evidenziando progressi, presentano ancora fragilità nelle competenze di base;
- sul piano metodologico, si rileva un miglioramento nella capacità di organizzare lo studio e di utilizzare strategie più efficaci, anche se non sempre in modo autonomo per tutti gli studenti;
- sul piano relazionale e comportamentale, si è registrata una parziale evoluzione positiva: la maggior parte degli alunni ha progressivamente acquisito maggiore consapevolezza delle regole e del contesto scolastico, anche se permangono alcune criticità in un gruppo ristretto;
- sul piano dell'inclusione, gli interventi personalizzati hanno favorito il raggiungimento degli obiettivi essenziali per gli alunni con bisogni educativi speciali, contribuendo allo sviluppo delle competenze operative, relazionali e dell'autonomia personale;
- sul piano della crescita personale, molti studenti hanno mostrato, soprattutto nella fase finale dell'anno, un miglioramento in termini di responsabilità, partecipazione e consapevolezza del proprio percorso formativo.

Nel complesso, gli obiettivi di apprendimento possono ritenersi raggiunti in modo soddisfacente per la maggior parte della classe. Permangono tuttavia alcune situazioni che richiedono un ulteriore consolidamento, in particolare per quanto riguarda l'autonomia, la continuità nell'impegno e il pieno rispetto delle regole.



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 Consiglio di classe auspica che tutti gli alunni affrontino l'Esame di maturità con senso di responsabilità, adeguata preparazione e consapevolezza del percorso svolto.

MEZZI, STRUMENTI, PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha utilizzato diversi mezzi e strumenti didattici, al fine di rendere più efficace il processo di insegnamento/apprendimento e di rispondere alle diverse esigenze formative degli studenti.

In particolare, sono stati utilizzati:

- libri di testo in adozione, integrati con materiali forniti dai docenti (dispense, mappe concettuali, schemi riassuntivi, presentazioni multimediali);
- strumenti digitali e multimediali, quali LIM e computer, per la fruizione di contenuti audiovisivi, presentazioni e risorse online;
- piattaforme digitali per la didattica, in particolare Google Classroom, utilizzata per la condivisione di materiali, l'assegnazione di compiti e il supporto allo studio;
- registro elettronico Argo DidUP, impiegato per la gestione delle attività didattiche, la registrazione delle valutazioni, delle assenze e per le comunicazioni ufficiali scuola-famiglia;
- strumenti compensativi e dispensativi, in particolare per gli alunni con bisogni educativi speciali, tra cui mappe concettuali, schemi, formulari e supporti digitali;
- attività laboratoriali, svolte nei laboratori dell'indirizzo enogastronomico, fondamentali per lo sviluppo delle competenze pratiche e professionali;
- colloqui personali con le famiglie finalizzati al monitoraggio del percorso educativo e alla condivisione di eventuali criticità;
- attività extracurricolari, tra cui partecipazione a progetti, uscite didattiche ed eventi, utili per il potenziamento delle competenze trasversali e relazionali.
- Computer, smartphone o tablet per gli studenti, qualora previsti nel PEI o PDP e come regolamentato con la circolare n. 406 prot. 3288 del 12/02/2026.

L'utilizzo integrato dei suddetti strumenti ha consentito di diversificare le metodologie didattiche, favorire la partecipazione attiva degli studenti e promuovere un ambiente di apprendimento inclusivo, strutturato e coerente con gli obiettivi formativi.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha adottato criteri e strumenti di verifica e valutazione coerenti con la programmazione didattica, finalizzati ad accertare il livello di acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità, nonché a monitorare il percorso di crescita complessivo degli studenti.

Strumenti di verifica utilizzati

Le tipologie di verifica proposte sono state diversificate in relazione alle discipline e agli obiettivi da raggiungere:



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)

Verifiche	Materie
Verifiche Orali	Tutte
Prove strutturate o semistrutturate	Tutte
Analisi testuale, prove miste, questionari	Italiano, Francese, inglese
Tema – saggio (argomentativo)	Italiano, Alimentazione
Risoluzione di problemi	Matematica,
Sviluppo di progetti	-----
Relazioni	Tutte
Colloqui aperti all'interno del gruppo	Italiano, Alimentazione, cucina
Esercitazioni INVALSI per comprensione testo	Inglese-Italiano-Matematica

Le verifiche sono state finalizzate non solo alla valutazione sommativa, ma anche al monitoraggio in itinere dei processi di apprendimento, al fine di attivare eventuali interventi di recupero e consolidamento.

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.

Indicatori di valutazione

Nella valutazione delle prove e del percorso formativo degli studenti, il Consiglio di classe ha fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- conoscenza dei contenuti;
- comprensione;
- capacità espressiva;
- capacità di applicazione;
- grado di autonomia

Criteri di valutazione

La valutazione finale ha tenuto conto dei seguenti elementi:

1. progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza;
2. integrazione tra aspetti cognitivi e non cognitivi del processo formativo;
3. impegno e continuità nello studio;
4. partecipazione alle attività didattiche;
5. acquisizione di un metodo di studio efficace;
6. livello di raggiungimento degli obiettivi programmati.

Valutazione del comportamento

Per quanto riguarda la valutazione della condotta, il Consiglio di classe si è attenuto alla normativa vigente. In particolare, ai sensi del D.L. n. 127 del 09/09/2025, gli studenti che dovessero conseguire un voto di comportamento pari a sei decimi, su delibera del Consiglio di classe, sono tenuti a preparare e discutere, in sede di colloquio dell'Esame di maturità, un elaborato critico relativo ai temi della cittadinanza attiva e solidale.



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)

Trasparenza e comunicazione

Tutti i docenti hanno operato nel rispetto dei criteri di chiarezza e trasparenza, condividendo con gli studenti e le famiglie gli obiettivi didattici, le modalità di verifica e i criteri di valutazione, anche attraverso l'utilizzo del registro elettronico e dei colloqui scuola-famiglia.

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.
CLASSE	QUINTA 5
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



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 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 <u>Visite didattiche:</u> I luoghi verghiani. Consorzio di filiera olivicola "Sicilia" - Casteldaccia. Oleificio di molitura tradizionale a freddo -Caccamo Cantina vinicola.....
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

2. UNITA' DI APPRENDIMENTO

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



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)

	- Ricerare, 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.
CLASSE	QUINTA 5
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 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 <u>Visite didattiche:</u> Itinerario storico nei luoghi della Belle Époque a Palermo (Palazzo Ingham, successivamente Grand Hotel, costruito nel 1874; Chiesa Anglicana; Villa Igea e Mondello). Visita Fabbrica Anice Tutone a Palermo Visita fabbrica Caramelle Carrubba dei Fratelli Terranova a Palermo Cantine Florio.
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;



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 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.
CLASSE	QUINTA 5
PERIODO DI APPLICAZIONE	FEBBRAIO - MARZO
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: Dai totalitarismi alla democrazia La figura di Luigi Pirandello e Italo Svevo. Lingua inglese: La dieta alimentare Lingua francese: I disturbi alimentari Spagnolo: los trastornos alimenticios. 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 Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet <u>Visite didattiche:</u> Palazzo delle poste. Casa museo di Pirandello. Banca d'Italia. Expo Cook
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)

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.
CLASSE	QUINTA 5
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 La poesia di Eugenio Montale Lingua inglese: HACCP Lingua francese HACCP Spagnolo: El 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.



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)

METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet Visite didattiche: Fattoria "Le Augustati" - Partinico Molino ad acqua - Roccapalumba. Attività di fitness dalle falde di Monte Pellegrino al Santuario di Santa Rosalia
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

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.

MODULO 1 - PRIMO QUADRIMESTRE - A.S. 2025/2026

TITOLO: 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.



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 scuola è un luogo di primaria importanza nella formazione dell'identità di genere e della personalità dei ragazzi, per questo è importante che la scuola e i docenti intervengano attivamente nella realizzazione di percorsi di educazione all'identità e alle relazioni di genere. L'uguaglianza, le pari opportunità di genere, la valorizzazione delle differenze, sono dunque, in quest'ottica, temi trasversali e fondativi di tutto il fare scuola e rappresentano una tappa fondamentale nella crescita di cittadini e cittadine consapevoli e attivi in tutti i contesti di vita, nella società, nella famiglia e nel lavoro. Educando la nuova generazione all'insegna della valorizzazione delle differenze di genere e della parità (vera e reale) di genere circa la possibilità di espressione e di realizzazione personale, si può arrivare finalmente ad una svolta definitiva e quanto mai necessaria.

OBIETTIVI

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

In particolare:

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

I temi principali del progetto saranno:

1. I condizionamenti a cui uomini e donne sono soggetti (comprensione e consapevolezza dei condizionamenti e degli stereotipi);
2. I rapporti tra i generi e il mutare delle affettività (amicizia, amore) in relazione in particolare alle scelte tra privato e professionale;
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



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)

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

DISCIPLINA	TEMATICA	N. ore	DOCENTE
ECONOMIA E TECNICA AZIENDALE	Art. 3 della Costituzione	4	ACCARDO FILIPPO MAURIZIO
LINGUA E CULTURA ITALIANA	Le disuguaglianze di genere	1	SARULLO FRANCESCA
STORIA		1	SANTALUCIA MARIA DENISE
RELIGIONE	Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne	2	ZAJA MARIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Le tradizioni culinarie tramandate dalle donne nell'ambito familiare La cultura alimentare tramandata dalle donne in Sicilia	1	LA CARA GIOVANNA
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA	Le donne nella produzione dei vini siciliani Le donne ed il vino in Sicilia	1	PARRINELLO ANTONINO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	Il contributo delle chef donne alla tradizione enogastronomica europea	4	ANTISTA LUCIO
		14	

MODULO 2 - SECONDO QUADRIMESTRE - A.S. 2025/2026

TITOLO: 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;



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. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di un rispetto dei diritti- doveri contenuti nella Costituzione;

METODOLOGIE

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

ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
ECONOMIA E TECNICA AZIENDALE	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione	5	ACCARDO FILIPPO MAURIZIO
	Struttura della Costituzione		
	I principi fondamentali		
	Gli organi della Repubblica		
LINGUA E CULTURA ITALIANA	Il contesto storico e la Costituente	4	SARULLO FRANCESCA
STORIA		2	SANTALUCIA MARIA DENISE
1^ LINGUA INGLESE	Le istituzioni europee	4	SCARGIALI CHIARA
2^ LINGUA FRANCESE	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	2	CANNUCI MARINA
RELIGIONE		2	ZAJA MARIO
		19	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

NEL RISPETTO DELLA PRIVACY, LA TABELLA DI RIFERIMENTO CON I NOMINATIVI DEI SINGOLI ALUNNI (FORNITA DALLA F.S. AREA 4 – FLS (FUNZIONI DI RACCORDO CON IL LAVORO E IL SOCIALE) E RAPPORTI CON ENTI ESTERNI - SARÀ INVIATA DALLA COORDINATRICE ALLA MAIL ISTITUZIONALE DELLA SCUOLA.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE

LE ATTIVITÀ RELATIVE ALL'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA REALIZZATE NEGLI A.S. 2023/2024 E 2024/2025 SONO DI SEGUITO ELENcate:

- **2023/2024:** STAGE presso Ristorante "GIULIO CESARE: L'IMPERO DEL GUSTO" dal 29/04 al 18/06/2024; STAGE presso Ristorante "LA TRAMONTINA" dal 05/06 al 15/07/2023; STAGE presso HOTEL "OASI BEACH DI SELINUNTE" e HOTEL "PARADISE BEACH DI SELINUNTE" dal 06/05/24 all' 11/05/24;
- **2024/2025:** STAGE presso Ristorante "LA TRAMONTINA" dal 05/06 al 15/07/2025; conferenza sul CYBERBULLISMO presso la Parrocchia "Annunciazione del Signore" (05/12/24); PROIEZIONE CINEMATOGRAFICA (04/12/24); progetto "LASCIAMO CHE LO DICANO LORO" (13/11/24); CONFERENZA SULL'AMBIENTE (19/11/24); visita didattica "DALLA CATTEDRALE AL PRESEPE DI S. GIUSEPPE DEI TEATINI (13/12/24); Visita didattica presso CENTRO STORICO (26/11/24); progetto EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ ECONOMICA (24/01/2025); proiezione film "L'ABBAGLIO" (28/02/2025); Progetto "RITROVARSI" (14/02/2025); proiezione film "L'ULTIMA VOLTA CHE SIAMO STATI BAMBINI (29/01/2025); progetto: "LASCIAMO CHE LO DICANO LORO" (19/12/2024); Proiezione film "NAPOLI - NEW YORK" (27/03/2025); progetto con associazione Libera "FUORI DAL GIRO" (28/04/2025); visione film "CRIATURE" (02/05/2025); BAR DIDATTICO presso il laboratorio di enogastronomia; Capo D'Orso Sardegna; Stage presso ristorante "LA TRAMONTINA" dal 27/03 al 07/06/2025; Stage ristorante presso "LA TRAMONTINA" dal 27/03 al 07/06/2025; Stage presso ristorante "LA TRAMONTINA" dal 27/03 al 07/06/2025; stage presso ristorante "LA TRAMONTINA" dal 05/06 al 15/07/2025;

Per quanto riguarda le attività svolte nell'a.s. 2025/2026, esse saranno riportate esclusivamente nella tabella relativa ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, redatta per singolo studente, riportante le ore di 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 di 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 dell'Istituzione 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 riferimento agli alunni seguiti con Piano Educativo Individualizzato, ai sensi degli artt. 20 e 21 del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62 e dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 23 marzo 2026, il Consiglio di classe ritiene opportuno fornire alla Commissione d'esame alcune indicazioni operative finalizzate a garantire uno svolgimento dell'Esame di Stato coerente con il percorso didattico personalizzato svolto nel corso dell'anno scolastico e con le modalità di apprendimento degli studenti interessati.

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno manifestato difficoltà nei processi di apprendimento, nell'elaborazione autonoma dei contenuti, nell'organizzazione dell'esposizione e nella gestione 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)

situazioni valutative. In un contesto strutturato e supportato da adeguati facilitatori, riescono tuttavia a esprimere in modo più efficace le competenze e le conoscenze acquisite.

In coerenza con quanto previsto nei rispettivi PEI, il Consiglio di classe ha predisposto, nel corso dell'intero anno scolastico, prove equipollenti calibrate sulle modalità di apprendimento e sugli obiettivi personalizzati degli alunni interessati.

Anche in sede di Esame di Stato, per le prove scritte, saranno predisposte prove equipollenti coerenti con il percorso svolto durante l'anno scolastico e con le modalità operative già sperimentate nelle verifiche e nelle simulazioni d'esame. Potranno essere somministrate prove strutturate, semi strutturate e/o a risposta multipla, con eventuale riduzione del numero dei quesiti, semplificazione delle consegne e concessione di tempi più distesi per lo svolgimento delle attività.

Al fine di favorire una partecipazione serena e adeguata alle prove, sarà consentito l'utilizzo di mappe concettuali, schemi, supporti visivi e strumenti multimediali utili a sostenere la comprensione delle consegne, l'organizzazione delle risposte e l'esposizione dei contenuti. Qualora necessario, potrà essere fornita una rilettura o una riformulazione delle consegne da parte dei docenti. La valutazione sarà orientata principalmente ai contenuti, alle competenze e agli obiettivi raggiunti, piuttosto che agli aspetti meramente formali. Per due di essi, inoltre, si ritiene opportuno consentire la redazione degli elaborati in carattere stampato.

Per quanto concerne il colloquio orale, si ritiene opportuno adottare modalità comunicative semplici, chiare e rassicuranti, formulando domande graduali e guidate, anche riferite ad esperienze concrete e operative, così da consentire agli alunni di esprimersi con maggiore serenità. Saranno privilegiati collegamenti essenziali e guidati, valorizzando soprattutto le competenze acquisite negli aspetti operativi, comunicativi e relazionali. Verranno inoltre concessi tempi distesi per l'elaborazione e l'organizzazione delle risposte.

Gli alunni potranno avvalersi dell'utilizzo di mappe concettuali, schemi, supporti visivi ed eventuali presentazioni multimediali, quali elaborati in formato digitale, che potranno costituire supporto e punto di partenza per l'esposizione orale. Durante lo svolgimento delle prove scritte e del colloquio orale, sarà prevista la presenza dei docenti di sostegno, figure di riferimento con le quali gli alunni hanno instaurato un rapporto educativo positivo, al fine di favorire una partecipazione serena e adeguata all'Esame di Stato. Per tutte le informazioni relative ai suddetti alunni, si rinvia ai rispettivi PEI, già depositati agli atti dell'Istituzione Scolastica.

In riferimento agli alunni con Piano Didattico Personalizzato, ai sensi della Legge 8 ottobre 2010, n. 170, del D.M. 12 luglio 2011 e dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 23 marzo 2026, il Consiglio di classe fornisce alla Commissione d'esame le seguenti indicazioni operative.

Per un alunno con PDP, predisposto sulla base della documentazione acquisita agli atti della scuola, nel corso dell'anno sono emerse difficoltà nei processi di apprendimento, nell'organizzazione del lavoro e nella gestione delle situazioni valutative. Si ritiene pertanto opportuno che, in sede di Esame di Stato, siano adottate modalità operative coerenti con il percorso svolto durante l'anno scolastico, prevedendo l'utilizzo degli strumenti compensativi indicati nel PDP, tempi più distesi, consegne chiare e modalità di verifica che valorizzino i contenuti e le competenze acquisite.

Per un secondo alunno con PDP, le difficoltà rilevate incidono prevalentemente sui tempi di esecuzione e sulla produzione scritta, senza compromettere la comprensione dei contenuti disciplinari e le competenze orali. Si ritiene pertanto opportuno prevedere tempi più distesi per le prove scritte, l'utilizzo degli strumenti compensativi già adottati nel corso dell'anno e la possibilità di redigere gli elaborati in carattere stampato, privilegiando criteri di valutazione orientati principalmente ai contenuti.



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)

Si segnala infine un ulteriore alunno con PDP finalizzato principalmente alla personalizzazione del percorso scolastico e alla rimodulazione delle attività di FSL, in considerazione di documentate esigenze personali che hanno inciso sulla continuità del percorso scolastico. In sede d'esame non si ritengono necessarie particolari misure operative, fermo restando l'invito alla Commissione a tenere conto del percorso svolto e delle competenze acquisite, adottando criteri di valutazione coerenti con il percorso personalizzato dello studente.

SECONDA PROVA SCRITTA

Riferimento normativo: Art.20 O. M. n. 54 del 23 marzo 2026 – Aggiornato al D.L. 127/2025

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



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 COLLOQUIO

Riferimento normativo: Articolo 22 O. M. n. 54 del 23 marzo 2026 – Aggiornato al D.L. 127/2025

Il decreto ministeriale n 13 del 29/01/2026, relativo all'individuazione *delle discipline oggetto della seconda prova e delle discipline oggetto del colloquio d'esame*", evidenzia che *"il colloquio concorre anche alla valutazione del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto dagli studenti, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona"*.

Lo stesso decreto stabilisce, quindi, all'articolo 2 comma 2, che *"Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente"*, riconoscendo così particolare importanza al documento in parola.

1. Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m.13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.
2. La commissione dispone di un punteggio massimo di 20 punti (griglia allegato A) attribuito a ciascun candidato sulla base delle discipline individuate dal D.M. e dei quattro indicatori chiave: 1. conoscenza dei contenuti e dei metodi disciplinari; 2. capacità di collegare le conoscenze, con uso corretto del linguaggio anche tecnico; 3. capacità di argomentare in modo critico e personale; 4. livello di maturità, autonomia e responsabilità del candidato.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Il Consiglio di classe della 5ª CEX

Coordinatrice Prof.ssa Ferraro Clelia		
MATERIE	DOCENTI	FIRMA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA PER I SERVIZI DI: "ENOGASTRONOMIA"	ACCARDO FILIPPO MAURIZIO	
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	ANTISTA LUCIO	
MATEMATICA	CAMMARATA GIUSEPPA	
2ª LINGUA FRANCESE	CANNUCI MARINA	
SOSTEGNO DIDATTICO	FERRARO CLELIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LA CARA GIOVANNA	
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	PARRINELLO ANTONINO	
STORIA	SANTALUCIA MARIA DENISE	
SOSTEGNO DIDATTICO	SAPIENZA FRANCESCA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SARULLO FRANCESCA	
1ª LINGUA INGLESE	SCARGIALI CHIARA	
SOSTEGNO DIDATTICO	SCHITTONE VALERIA MARIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	VIVOLI GIANCARLO	
RELIGIONE	ZAJA MARIO	

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)

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

PROF. ACCARDO MAURIZIO FILIPPO

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 24 allievi, 3 femmine e 21 maschi, di cui due con obiettivi minimi, un gruppo ha frequentato regolarmente le lezioni, tranne alcuni che hanno una frequenza scolastica irregolare, inoltre tre non hanno mai frequentato. 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.

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.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Criteri 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.

PROGRAMMA SVOLTO

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

Le Norme Sulla Sicurezza Alimentare

La Disciplina dei Contratti di Settore

Le Norme Volontarie



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)

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)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA **PROF. ANTISTA LUCIO**

Obiettivi didattici disciplinari conseguiti in termini di conoscenze, competenze, capacità.

Conoscenze: la sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione - La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo - Il pacchetto igiene - La rintracciabilità dei prodotti alimentari – Il sistema HACCP: caratteristiche , applicazione , descrizione delle fasi - Simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante – L'igiene nella ristorazione – Cura e igiene della persona – Ambienti : igiene e sicurezza – Attrezzatura : igiene e sicurezza – Prodotti alimentari : igiene e sicurezza – Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società – Concetto di alimentazione/cucina come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale – La cucina italiana patrimonio immateriale UNESCO 2026, traguardo storico – La filiera corta e il chilometro zero – Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità – La tutela della tipicità (DOP , IGP , STG , PAT, De. Co.) - Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering - Il trasporto dei pasti – Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimonie), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione logistica, preparazione delle pietanze. - Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi – Il franchising.

Competenze:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Capacità:

- Realizzare piatti con prodotti tipici del territorio.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Progettare menu per tipologia di eventi.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzazione piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentari
- Simulare un piano di HACCP
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.



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)

- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Metodologie adottate: Lezione frontale - lezione interattiva – lezione multimediale - cooperative learning-problem solving – attività laboratoriale – circle time – brainstorming- dibattito.

Attività di recupero attuate: recupero in itinere e pause didattiche nel corso dell'anno scolastico. Lezioni individuali.

Strumenti di verifica: verifiche scritte - verifiche orali - verifiche pratiche.

RELAZIONE FINALE

La classe 5 CEX, ha conseguito nel complesso un sufficiente grado di preparazione. Alcuni/e alunni/e più volenterosi si sono impegnati nello studio e hanno partecipato attivamente alle lezioni in classe ed in laboratorio di cucina e si sono distinti per apprezzabili capacità, partecipazione alacre alle attività didattiche con buon livello di conoscenze e buona volontà; altri invece per una scarsa motivazione, hanno avuto un atteggiamento a volte passivo e poco partecipativo sia nello studio a casa che durante le lezioni.

Alcuni alunni, continuamente sollecitati dal docente, sono riusciti a fare del proprio meglio solo in prossimità degli esami di maturità, pervenendo ad accettabili livelli di autonomia e a una conoscenza di base dei contenuti proposti.

Nella valutazione del profitto di ciascun discente si è tenuto conto delle capacità individuali, della volontà di applicazione mostrata nello studio e delle difficoltà di apprendimento.

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO : SMART CHEF

- Made in Italy: la cucina regionale italiana.
- I metodi di cottura classici ed innovativi, cottura stufata, brasata, frittura, cottura sottovuoto a bassa temperatura (CBT)
- La reazione di Maillard
- La cucina internazionale, araba, nordafricana e mediterranea.
- L'evoluzione delle cucine alimentari.
- L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione.
- Le politiche di acquisto.
- Il reparto economato
- La scelta dei fornitori
- Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte.
- Il punto di riordino.
- Il calcolo del food cost
- 10 dicembre 2025 la cucina italiana riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO- traguardo storico.
- Norme HACCP
- Gastronomia, cultura e ristorazione.
- Gli stili gastronomici, l'offerta tradizionale: cucina classica. La cucina moderna, la cucina rivisitata, la cucina nazionale, la cucina regionale, la cucina internazionale, la cucina etnica.



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'offerta delle cucine "globali": la cucina fusion, la world food cuisine.
- Le cucine scientifiche e sperimentali: la cucina destrutturata, la cucina molecolare.
- Le cucine etiche e dietetiche: la cucina biologica, la cucina equosolidale, la cucina mediterranea, la cucina vegetariana, la cucina macrobiotica, le cucine legate a movimenti sociali o politici.
- La legge contro gli sprechi alimentari.
- Le scelte alimentari in funzione delle religioni: la religione cattolica, la religione musulmana, la religione ebraica, la religione induista, la religione buddista.
- La ristorazione commerciale, collettiva e catering.
- Le diverse tipologie di ristorazione, la ristorazione commerciale, la ristorazione tradizionale, ristorazione di alta qualità, ristorazione a tema, ristorazione d'intrattenimento, neo ristorazione, ristorazione a domicilio.
- Il franchising.
- La ristorazione collettiva: ristorazione aziendale, ristorazione sociosanitaria, ristorazione scolastica, ristorazione comunitaria o assistenziale, ristorazione viaggiante o su mezzi di trasporto, catering industriale, catering per eventi.
- Il sistema dei buoni pasto o ticket restaurant.
- Il catering e il banqueting.
- Il menù per diete specifiche
- La parità di genere nella ristorazione italiana.
- La prevenzione e sicurezza sul lavoro.
- La carne coltivata.
- Le stampanti alimentari.
- Lezioni teorico-pratiche in laboratorio di cucina (cadenza settimanale fino a marzo).



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)

MATEMATICA

PROF.SSA CAMMARATA GIUSEPPA

RELAZIONE FINALE

1. Profilo della Classe

La classe, eterogenea per livello di preparazione e impegno, ha affrontato il percorso di matematica con risultati variabili tra gli studenti. Nel complesso, le competenze raggiunte sono sufficienti, anche se alcuni alunni hanno mostrato difficoltà nell'applicazione di concetti più complessi e nella gestione autonoma dei compiti.

Il programma ha trattato lo studio di funzioni con interpretazione di grafici, elementi di statistica e di calcolo delle probabilità, favorendo l'uso pratico della matematica nella vita quotidiana e professionale. Sono state svolte attività di recupero, esercitazioni guidate e verifiche periodiche, finalizzate al consolidamento delle conoscenze e alla riduzione delle lacune.

Dal punto di vista disciplinare, l'attenzione e la partecipazione non sono state sempre costanti, richiedendo interventi mirati per stimolare l'impegno durante le lezioni.

In conclusione, la maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti dal programma, sviluppando competenze operative e capacità di applicare la matematica in contesti pratici. Va sottolineato che insegnamento in questa classe solo da quest'anno, perciò il lavoro ha richiesto un particolare impegno di recupero e consolidamento delle conoscenze pregresse.

Pur con alcune difficoltà nella continuità dell'attenzione e della partecipazione, si è osservata una crescita complessiva nelle competenze e nella capacità di affrontare problemi matematici.

2. Obiettivi Raggiunti (Conoscenze e Competenze)

MODULI SVILUPPATI	RISULTATI DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTI (riferiti alle Conoscenze, Abilità e Competenze riportate in programmazione)								
	TOTALMENTE DA			SUFFICIENTI DA			PER NULLA DA		
	TUTTI I	BUON A PARTE	ALCUNI I	TUTTI	BUON A PARTE	ALCUNI	TUTTI	BUONA PARTE	ALCUNI
Funzioni				X					
Limiti				X					
Statistica				X					
Probabilità				X					



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. Metodologie e Strumenti

Metodologie:

- Lezioni frontali partecipate
- flipped classroom
- Cooperative Learning
- Problem Solving
- Insegnamento individualizzato

Strumenti:

- Utilizzo della Smart Board
- Software GeoGebra per la visualizzazione di funzioni e calcolatrici grafiche - Google Classroom

4. Interventi di Recupero e Potenziamento

Recupero: Il recupero delle difficoltà riscontrate è stato effettuato attraverso la ripetuta spiegazione degli argomenti non compresi, lo svolgimento guidato di numerosi esercizi in classe e il costante richiamo ai contenuti affrontati nelle lezioni precedenti, con l'obiettivo di favorire il consolidamento delle conoscenze e coinvolgere attivamente l'intero gruppo classe. Sono stati attivati interventi di recupero personalizzato in itinere ed esercizi di rinforzo mirati

Inclusione: Collaborazione con i docenti di sostegno per alunni BES/DSA, seguendo i relativi PDP/PEI.

5. Valutazione e Verifiche

Tipologia: verifiche scritte strutturate, test a risposta multipla e interrogazioni orali per valutare la proprietà del linguaggio specifico.

Criteri: Utilizzo delle griglie di valutazione approvate dal Collegio Docenti, considerando anche impegno e progresso personale.

PROGRAMMA SVOLTO

- FUNZIONI REALI
 - Generalità delle funzioni reali: definizione e classificazione delle funzioni
 - Dominio e codominio
 - Intersezione con gli assi
 - Studio del segno
 - Funzioni crescenti e decrescenti.
 - Problemi di realtà e modellizzazione attraverso le funzioni matematiche
- LIMITI E CONTINUITA'
 - Gli intorno di un punto: intorno completo, intorno destro e intorno sinistro di un punto.
 - Concetto intuitivo di limite finito e infinito e relative interpretazioni grafiche
 - Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Risoluzione di forme indeterminate del tipo $0/0$ e ∞/∞



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)

- Asintoti verticali ed orizzontali e determinazione dell'equazione degli stessi
- Le funzioni continue
- STUDIO DI FUNZIONE
 - Studio di funzioni algebriche: schema per lo studio di una funzione
 - Grafico probabile di una funzione
- STATISTICA
 - Introduzione alla statistica
 - Popolazione e campione
 - Raccolta e organizzazione dei dati
 - Variabili qualitative e quantitative
 - Tabelle di frequenza: frequenza assoluta, relativa, percentuale
 - Grafici statistici (istogrammi, diagrammi a barre e a torta)
 - Indici di posizione (Media, Mediana e Moda) e di variabilità
 - Lettura e interpretazione dei dati
- PROBABILITA'
 - Eventi aleatori
 - Definizione di probabilità matematica e probabilità statistica



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)

SECONDA LINGUA - FRANCESE

PROF.SSA CANNUCI MARINA

RELAZIONE FINALE

La classe, presa in carico da me nel corrente anno scolastico, è composta da 24 alunni, di cui 21 frequentati. Un alunno è ripetente, mentre 8 alunni, provenienti da altri istituti, si sono inseriti quest'anno. Il gruppo classe non si presenta pienamente coeso; si evidenzia la presenza di piccoli sottogruppi, che talvolta incidono sulle dinamiche relazionali e sulla partecipazione alle attività. Nel corso dell'anno scolastico, l'insegnamento della lingua francese si è svolto in un contesto complessivamente vivace e talvolta poco incline alla concentrazione e alla continuità nello studio. La partecipazione è risultata disomogenea: solo un numero ristretto di alunni ha dimostrato interesse costante e impegno adeguato. Dal punto di vista disciplinare, la classe ha richiesto frequenti interventi di gestione, che hanno inevitabilmente rallentato lo svolgimento delle attività programmate. Per quanto riguarda gli apprendimenti, pochi studenti hanno raggiunto un livello soddisfacente, dimostrando buone competenze sia nella comprensione che nella produzione orale e scritta. La maggior parte della classe ha comunque conseguito risultati sufficienti, pur evidenziando difficoltà soprattutto nella produzione scritta e nell'uso autonomo della lingua.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE:

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi;
- Padroneggiare la micro lingua settoriale relativa al percorso di studio;
- Comprendere testi orali e scritti in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità e di lavoro;
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche professionali, per la produzione di testi scritti e orali riguardanti esperienze e situazioni relative al settore della ristorazione;
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistico/alberghieri e della ristorazione;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali;

METODOLOGIA

L'attività didattica è stata svolta attenzionando tutte le competenze linguistiche: comprensione e produzione orale, comprensione e produzione scritta. Si è sempre cercato di stimolare l'attenzione e la partecipazione attraverso una pratica costante della lingua francese e tramite l'utilizzo di video e attività di comprensione orale relativi al settore di indirizzo.

Si è cercato di privilegiare un approccio comunicativo e laboratoriale, coinvolgendo gli studenti in compiti di realtà di gruppo/coppia, per favorire il coinvolgimento, incentivare l'apprendimento collaborativo e sostenere gli alunni con maggiori difficoltà attraverso il supporto dei pari. Inoltre, la proposta di verifiche basate su compiti di realtà, più concreti e contestualizzati, ha ridotto la tensione tipica delle interrogazioni orali tradizionali, permettendo anche agli alunni più introversi e/o poco fiduciosi in sé, di riuscire a raggiungere gli obiettivi prefissati.

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Materiale selezionato dalla docente
- Classroom (Google Workspace)
- Video YouTube



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)

- File audio e video

VERIFICA DELLE COMPETENZE

Sono state effettuate verifiche delle competenze scritte e orali sia in itinere che al termine di ogni unità didattica, inerenti alla programmazione di lingua Francese ed al curriculum di Educazione Civica. In particolare, sono state effettuate due prove scritte nel primo quadrimestre e due prove scritte nel secondo quadrimestre.

VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi prefissati e delle competenze raggiunte ma anche, in modo particolare, del progresso compiuto da ciascun alunno rispetto ai livelli di partenza, nonché della partecipazione alle attività didattiche, del rispetto dei tempi di consegna prestabiliti e del comportamento responsabile durante lo svolgimento delle attività didattiche.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: *SUBLIME - OENOAGASTRONOMIE + LIVRE ACTIF*

Autrice: *CHRISTINE DUVALIER- GRUPPO EDITORIALE ELI*

Modulo 1: La brigade de cuisine

- L'organisation de la Brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- L'hygiène
- L'HACCP
- Compito di realtà: ogni gruppo da un nome al proprio ristorante e stabilisce i ruoli all'interno di esso, crea un menu della tradizione italiana, spiegando chi ha fatto cosa.

Modulo 2: Cartes et menu

- Un plat de la tradition française: la "Dinde de Noël"
- Comprendre une recette: caractéristiques et préparation
- Recette: "Escalopes de dinde au marsala et à la sauge"
- Les types de menu
- La tradition de la Châlière en France et la recette des crêpes
- Compito di realtà: ogni coppia crea un menu di carne ed un menu di pesce, attingendo ai piatti della tradizione francese.

Modulo 3: Régimes et nutrition

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Le régime méditerranéen
- L'alimentation du sportif
- Allergies et intolérances
- La maladie cœliaque.
- Les troubles alimentaires
- Compito di realtà: Gli alunni, a coppie, creano per il loro ristorante un menu "sans gluten" che prevede: "un hors d'oeuvre, deux entrées, deux plats principaux et deux desserts".



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)

Modulo 4:

- Les regions viticoles françaises
- La classification des vins
- Vins et mets
- Le champagne

Modulo di Educazione Civica (secondo quadrimestre n° ore 3)

- "La déclaration universelle des droits de l'homme"



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)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.SSA GIOVANNA LA CARA

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 21 alunni, di cui 3 femmine e 18 maschi. Nove studenti si sono inseriti nel corso del corrente anno scolastico, provenendo da istituti professionali regionali. La maggior parte di essi presentava carenze pregresse che hanno reso, in parte, complesso lo sviluppo regolare delle attività didattiche. Tre alunni sono certificati ai sensi della Legge 104/1992: due rientrano nell'art. 3, comma 1, mentre uno è certificato ai sensi dell'art. 3, comma 3. Essi seguono una programmazione per obiettivi minimi e sono stati seguiti dalle docenti specializzate; in collaborazione con queste ultime si è cercato di adottare interventi didattici il più possibile adeguati alle loro esigenze. Il percorso scolastico è stato caratterizzato da una notevole varietà di situazioni e da sfide significative, legate in particolare alla vivacità di una parte del gruppo classe. Tale condizione ha reso talvolta difficile lavorare in modo continuativo e pienamente proficuo.

Dal punto di vista del comportamento e dell'atteggiamento verso l'apprendimento, la classe ha mostrato una certa eterogeneità: un numero esiguo di studenti si è distinto per impegno e motivazione, mentre altri hanno evidenziato un coinvolgimento e una costanza variabili. Ne è derivata una partecipazione attiva non uniforme, con pochi alunni realmente impegnati nel proprio percorso di crescita scolastica, mentre per gli altri sarebbe stato necessario un coinvolgimento più costante. In tale contesto, una parte del gruppo classe non ha sempre mantenuto un atteggiamento pienamente corretto e responsabile, rendendo talvolta più complesso lo svolgimento regolare delle attività didattiche e incidendo sull'efficacia del processo di apprendimento. Al contempo, alcuni studenti hanno dimostrato un comportamento adeguato, contribuendo positivamente al clima della classe.

Nonostante le difficoltà, si è cercato di adattare la programmazione didattica, privilegiando gli aspetti più significativi e rispondendo, per quanto possibile, ai bisogni dei singoli studenti. 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 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.



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)

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 percorso.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1:ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	PERIODO
• 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 e Piramide alimentare	Settembre-ottobre
MODULO 2:DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE	
• 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: classificazione dell'obesità, tipi di obesità, malattie correlate all' obesità, dietoterapia. 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	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)

● 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)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA **PROF.RE PARRINELLO ANTONIO**

RELAZIONE FINALE

La classe 5^a CEX risulta composta da 24 alunni, di cui 3 femmine; i frequentanti sono 21. All'interno del gruppo classe sono presenti 3 studenti che hanno seguito una programmazione didattica per obiettivi semplificati e 3 alunni con Piano Didattico Personalizzato (PDP).

Sotto il profilo disciplinare, la classe ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, comportamenti non sempre adeguati al contesto educativo e al livello conclusivo del percorso di studi. In più occasioni, una parte degli studenti ha manifestato difficoltà nel rispetto delle regole e delle consegne, denotando un livello di maturità non pienamente raggiunto. Tali criticità non hanno tuttavia coinvolto l'intero gruppo classe, all'interno del quale si distinguono alcuni alunni per correttezza, senso di responsabilità e partecipazione consapevole.

Dal punto di vista didattico, la classe si presenta eterogenea e può essere suddivisa in tre fasce di livello, in relazione all'interesse, all'impegno e ai risultati conseguiti nella disciplina:

- Fascia alta: un numero limitato di studenti ha mostrato interesse costante, partecipazione attiva e impegno sistematico, conseguendo una preparazione solida e dimostrando buone competenze operative, autonomia e capacità di gestione delle attività di sala e vendita.
- Fascia intermedia: la maggior parte degli alunni ha evidenziato un interesse selettivo e un impegno non sempre continuo, raggiungendo comunque un livello di preparazione complessivamente sufficiente e acquisendo le competenze di base previste, pur con alcune fragilità.
- Fascia bassa: un gruppo di studenti ha manifestato scarso interesse e partecipazione discontinua, con un impegno limitato; tali alunni hanno conseguito risultati parziali, evidenziando lacune sia nelle conoscenze teoriche sia nelle competenze operative.

Gli studenti con programmazione per obiettivi semplificati hanno seguito un percorso didattico personalizzato, finalizzato al conseguimento delle competenze essenziali della disciplina. Per gli alunni con PDP sono state adottate opportune misure dispensative e strumenti compensativi, in coerenza con quanto previsto dalla normativa vigente. Nel complesso, tali studenti hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati, seppur con livelli differenziati. In relazione agli obiettivi disciplinari, la maggior parte della classe ha acquisito:

- conoscenze fondamentali delle tecniche di servizio di sala;
- competenze operative di base nella gestione del servizio;
- abilità relazionali con la clientela, a livelli diversificati;
- elementi essenziali relativi alla valorizzazione e alla vendita dei prodotti enogastronomici.

L'attività didattica è stata articolata attraverso lezioni frontali, simulazioni e lavori di gruppo, al fine di favorire un apprendimento integrato tra aspetti teorici e operativi.

Le verifiche sono state condotte mediante colloqui orali e verifiche scritte, consentendo una valutazione complessiva delle conoscenze, abilità e competenze 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)

In conclusione, il percorso formativo della classe è stato caratterizzato da una partecipazione non sempre costante e da alcune criticità sul piano comportamentale; tuttavia, una parte significativa degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione complessivamente adeguato per affrontare l'Esame di Maturità.

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO: Masterlab - Laboratorio di servizi enogastronomici per le classi 4° e 5° articolazione

enogastronomia

Argomenti di ripasso e approfondimento:

Il personale della sala ristorante - La brigata di sala e le diverse figure professionali

La struttura della sala ristorante e i reparti annessi

Le dotazioni professionali della sala

Menu che soddisfano determinata clientela (cucina kosher -etnica ecc)

I distillati soprattutto in cucina - curiosità su alcuni distillati

Enologia e la gestione del vino

- Modulo 1: Dall'uva al vino

1. La vite

La pianta e il grappolo

L'acino e la sua composizione

2. Dall'uva al mosto

La pigiatura dell'uva

Il mosto

La fermentazione alcolica

La fermentazione malolattica

3. La vinificazione e le diverse tecniche

Vinificazione con macerazione o in rosso

Vinificazione in bianco

Vinificazione con macerazione carbonica

Vinificazione in rosato

4. Altre tipologie di vino

Vini liquorosi

- Modulo 2: La gestione del vino

1. La gestione degli acquisti

Il responsabile degli acquisti

2. La conservazione in cantina

L'ambiente ideale

L'organizzazione della cantina

3. La carta dei vini

Lo studio preliminare per la creazione della carta

L'impostazione della carta

- Modulo 3: La tecnica di degustazione

1. I principi di base

Le regole per una corretta degustazione

La terminologia della degustazione



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)

2. L'esame visivo

Le fasi dell'esame visivo

3. L'esame olfattivo

Le fasi dell'esame olfattivo

4. L'esame gusto-olfattivo- Le fasi dell'esame gusto-olfattivo

- Modulo 4: La Birra

1. La Produzione della birra

La Birra

Le Fasi di produzione

Le Birre Artigianali

La classificazione della birra in Italia

2. Le tipologie di Birre e modalità di servizio

Stili di birra

- Modulo 5: Champagne e Spumanti

1. La Produzione degli Champagne

Metodo Classico

Metodo Charmat

2. La classificazione dei vini spumanti

3. Il servizio di champagne e Spumanti

La temperatura di servizio



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)

STORIA

PROF.SSA MARIA DENISE SANTALUCIA

RELAZIONE FINALE

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni, di cui 3 non frequentanti. La maggior parte degli studenti proviene dalla classe IV CEX dello stesso istituto, mentre un gruppo di nove alunni è stato inserito nel corso dell'anno scolastico provenendo da altri istituti.

Il gruppo classe si presenta eterogeneo sotto il profilo didattico e disciplinare. Sono presenti tre alunni con disabilità che seguono una programmazione per obiettivi minimi. Per quanto riguarda la frequenza, essa è risultata per alcuni discontinua; tuttavia, nel complesso, la classe ha raggiunto risultati globalmente sufficienti in relazione agli obiettivi prefissati.

Solo un ristretto gruppo di alunni ha mostrato un interesse costante e una partecipazione attiva nei confronti degli argomenti proposti. Si è inoltre riscontrata una generale difficoltà nel mantenere costante l'attenzione durante le attività didattiche: gli alunni hanno necessitato frequentemente di richiami e sollecitazioni alla concentrazione. Ciò ha comportato, in più occasioni, una perdita di tempo nella fase iniziale delle lezioni, incidendo sulla regolarità e sull'efficacia dello svolgimento delle attività programmate.

INTERVENTI DIDATTICI CURRICOLARI

Gli interventi didattici curricolari sono stati elaborati, pianificati ed eseguiti cercando di adeguare il percorso didattico alle esigenze e agli interessi dei singoli studenti e costruendo interventi di miglioramento sulla base dei risultati rilevati. Periodicamente sono stati fatti interventi di recupero e potenziamento per tutti gli alunni.

MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Sono state utilizzate le seguenti modalità e strumenti:

Lezione frontale;

Lavori di gruppo;

Verifiche individuali e collettive;

Discussione e ascolto delle diverse opinioni;

Utilizzo di dispense, Lim;

Utilizzo di laboratori audio e video

VALUTAZIONE, MODALITÀ E STRUMENTI

È stato valutato e valorizzato il processo di apprendimento nel suo corso di sviluppo rispetto alla situazione di partenza e sono stati messi in atto interventi di miglioramento e recupero in itinere a seconda della necessità.



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

MODULO 1

L'Italia dopo l'Unità

L'Italia era un paese povero

Il divario tra Nord e Sud

La Destra storica

La politica liberista

Il brigantaggio

La Sinistra al governo

La politica economica

La politica estera: la Triplice alleanza e l'espansione coloniale

Il movimento dei lavoratori

Il governo Crispi

La nascita della società moderna

Lo sviluppo industriale

Nasce la società di massa

Nuove fonti di energia: elettricità e petrolio

L'acciaio e lo sviluppo dei trasporti

Cambiano le comunicazioni

La razionalizzazione della produzione

Il dramma dell'emigrazione

Le organizzazioni operaie

La lotta delle donne

L'età degli imperi coloniali

Le cause dell'espansione coloniale europea

Il nazionalismo

MODULO 2

L'Italia giolittiana

Lo sviluppo industriale italiano

I rapporti del governo con i sindacati e operai

Il suffragio universale maschile

L'espansione coloniale

MODULO 3

Il fascismo al potere

La crisi nell'Italia del dopoguerra

Il biennio rosso

La nascita del fascismo

Il fascismo va al potere



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 caratteristiche del nuovo regime

La politica economica

Il fascismo e la Chiesa cattolica

L'Italia fascista

La costruzione del consenso

L'antifascismo

La politica estera

La Germania nazista

La Repubblica di Weimar

Le elezioni del 1930

La promessa di una grande Germania

Il Nazismo al potere

La politica economica di Hitler

La politica estera

3. La Russia di Stalin

Stalin arriva al potere

L'abolizione della proprietà della terra

Un regime di terrore

MODULO 4

La Prima guerra mondiale

I motivi della Prima guerra mondiale

La guerra diventa mondiale

Da guerra di movimento a guerra di posizione

L'Italia entra in guerra

I primi anni di guerra

Il 1917, un anno cruciale

Il crollo degli imperi centrali

La pace imposta

La Rivoluzione russa

La rivoluzione di febbraio

La rivoluzione di ottobre

La guerra civile

La nuova politica economica

La nascita dell'Unione sovietica

La Seconda guerra mondiale

Le annessioni della Germania

L'inizio della guerra

L'avanzata tedesca e la controffensiva degli alleati

La caduta del Fascismo



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)

Resistenza e Liberazione

L'Italia divisa in due

La Resistenza

L'avanzata degli alleati e la resa della Germania

La fine della guerra in Italia

La resa del Giappone e la fine del conflitto

Il mondo scopre l'orrore dei lager

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il contesto storico e la Costituente

Le disuguaglianze di genere



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA PROF.SSA SARULLO FRANCESCA

RELAZIONE FINALE

Presentazione della classe

La classe in elenco è formata da 24 allievi, di cui tre non hanno mai frequentato, otto provengono da altri istituti e uno è ripetente. Tre alunni sono 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 discontinua al dialogo educativo-didattico, e con scarso impegno soprattutto durante la prima parte dell'anno scolastico; nella seconda parte dell'anno scolastico tutti gli alunni hanno mostrato un impegno crescente. Molti 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 si è adoperata per migliorare il comportamento della classe, particolarmente vivace; 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 avuto un comportamento quasi sempre adeguato. Molte ore sono state utilizzate per attività esterne ed interne alla 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. La maggior parte degli allievi sanno orientarsi nelle linee essenziali di sviluppo della disciplina, 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 hanno raggiunto un livello più che sufficiente 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 sintetica degli argomenti. Questionari di comprensione dei testi, analisi e sintesi guidate dei testi letterari. Elaborazione del testo



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)

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 alcune tipologie testuali letterari e non letterari e, infine, saper utilizzare nella stesura dei testi funzionali, le regole compositive fondamentali.

PROGRAMMA SVOLTO

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



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)

Opere: Temi e trame

La Patente

La Carriola

Il fu Mattia Pascal

Uno Nessuno e Centomila

Italo Svevo: la figura dell'inetto

Una vita

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:

- LE DISUGUAGLIANZE DI GENERE (1° quadrimestre)
- IL CONTESTO STORICO E LA COSTITUENTE (2° quadrimestre).



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

LINGUA INGLESE
PROF.SSA SCARGIALI CHIARA

RELAZIONE FINALE

La VCEX si è contraddistinta come classe particolarmente vivace ed eterogenea. È costituita da ventiquattro alunni, in prevalenza di sesso maschile, dei quali tre risultano in evasione fin dall'inizio dell'anno scolastico. La storia di questa classe, in cui sono presenti solo tre ragazze, è stata inizialmente caratterizzata dall'inserimento di nove alunni provenienti da altri istituti. Alcuni di questi ragazzi hanno manifestato fin da subito un comportamento esuberante. Ciò non ha favorito il lavoro durante le lezioni dei primi mesi dell'anno, anche perché un nutrito gruppo dei 'vecchi' allievi della VCEX sono ragazzi che spesso hanno avuto comportamenti poco disciplinati, che anche lo scorso anno sono stati oggetto di provvedimenti disciplinari, che hanno dato luogo ad alcune sospensioni dalle attività didattiche.

Dal mese di gennaio è stato, tuttavia, possibile, nella maggior parte dei casi, lavorare in maniera più efficace e serena, grazie anche alla presenza di un gruppo di circa otto alunni con un buon livello di preparazione, che ha seguito le lezioni con particolare interesse.

Del gruppo classe fanno parte tre ragazzi che hanno seguito un percorso didattico personalizzato con obiettivi minimi e con verifiche equipollenti, che sono stati supportati da tre docenti specializzate per il sostegno didattico, che hanno saputo coadiuvare la docente curriculare in modo molto proficuo, fornendo una valida assistenza anche ad altri alunni in difficoltà. Per altri tre alunni il Consiglio di classe ha, invece, redatto un PDP.

In VCEX si possono distinguere quattro fasce di livello di preparazione per quanto riguarda la lingua inglese: un primo gruppo di circa sei alunni con buone potenzialità comprende un ragazzo con competenze linguistiche più che distinte, un secondo gruppo include circa quattro allievi con competenze linguistiche di livello quasi discreto, una terza cerchia di circa otto studenti raggiunge un livello che si attesta sulla sufficienza. Nel rimanente gruppo rientrano alunni con gravi lacune in lingua inglese, alcuni dei quali sono stati inseriti in questa classe a inizio dell'anno scolastico in corso, che stentano a conseguire la sufficienza. Due di questi hanno accumulato un elevato numero di assenze.

In linea generale con la VCEX è stato possibile svolgere un percorso formativo piuttosto soddisfacente, nell'ambito del quale è stata rilevata una crescita significativa nelle abilità di esposizione orale dei testi per una parte consistente della classe (che per la maggior parte partiva da un livello medio-basso), nonostante l'esuberanza di alcuni ragazzi e i problemi disciplinari di una certa entità che si sono verificati. Pur non di meno, le gravi lacune presenti in una parte 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, FSL, prove INVALSI e simulazioni di prove scritte sono aspetti 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 più fragili e al potenziamento dei più abili fossero veramente ristrette. Nel corso dell'anno scolastico è stata prestata particolare cura alla pronuncia e alla traduzione dei testi esaminati. Per la



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 dei brani sono state svolte attività di *pre-reading activities* con 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 domande personali inerenti i contenuti dei brani analizzati. Gli alunni sono stati, altresì, supportati dalla docente che ha fornito loro riassunti, schemi e mappe concettuali delle letture proposte. Per lo studio in classe sono stati favoriti il *peer-tutoring* e il *cooperative learning*.

PROGRAMMA SVOLTO

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 capitolino, 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
- The Food Pyramid

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 esaminati i seguenti argomenti: differenza fra paradigmi dei verbi regolari e irregolari. Confronto tra past simple dei verbi regolari e irregolari. Differenza fra 'can' e 'could'. 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)

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF.RE VIVOLI GIANCARLO

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 24 alunni (21 maschi e 3 femmine) di cui 21 frequentanti. La classe, in generale, a parte qualche alunno, fin dall'inizio dell'anno scolastico non mostra interesse verso la materia in oggetto e ciò dovuto a mio avviso, alla ancora largamente diffusa concezione che le ore curricolari di scienze motorie siano una sorta di "ricreazione". Di certo un punto a sfavore, riguardo la motivazione degli alunni e lo svolgimento della programmazione didattica è dato dalla mancanza di una struttura adibita a palestra. Personalmente spendo tante energie per far capire ai miei studenti che le scienze motorie a scuola sono un'ottima occasione per comprendere le basi del funzionamento del proprio organismo e di un corretto stile di vita, elementi importanti per uno sviluppo psicofisico completo e che interessa la persona a 360°. Gradualmente, durante il corso dell'anno scolastico, sono riuscito a catturare l'attenzione di circa metà degli alunni/e per i quali posso affermare che nel complesso sono state raggiunte le competenze, conoscenze e abilità quasi come da programmazione. Sono state attivate diverse strategie per promuovere un maggior senso di fiducia nelle proprie capacità e per sollecitare un apprendimento costruttivo: lezioni incentrate sul riepilogo di argomenti più complicati, esercitazioni e verifiche a scopo di sostegno e colloqui con gli alunni per motivarli ad impegnarsi nelle attività.

Dal punto di vista disciplinare la classe quasi per intero ha sempre mantenuto un dialogo educativo non corretto con l'insegnante partecipando scarsamente alle attività proposte.

I contenuti trattati sono stati finalizzati al raggiungimento delle competenze disciplinari, civiche e di cittadinanza.

Per la parte pratica il metodo adottato è stato quasi sempre quello dimostrativo; nella presentazione degli esercizi mi sono avvalso talvolta del metodo globale, talvolta di quello analitico. Per la parte teorica ho utilizzato la classica lezione frontale servendomi della LIM, brainstorming, flipped classroom. È stata utilizzata la piattaforma digitale Classroom per la condivisione di documenti, di link, visione di brevi filmati, materiale prodotto dall'insegnante, mantenendo un contatto continuo con i ragazzi anche attraverso altri canali oltre quelli istituzionali.

Sono state svolte esercitazioni orali oltre a quelle scritte per permettere un'acquisizione più interiorizzata, da parte della maggior parte del gruppo classe, dei contenuti oggetto della lezione. La valutazione è stata fatta tenendo conto di alcuni fondamentali indicatori quali interesse, assiduità, partecipazione, senso di responsabilità. Ho tenuto conto della puntualità nel rispetto delle consegne e della cura nello svolgimento delle stesse.

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO: COMPETENZE MOTORIE

AUTORI: E. Zocca, M. Gulisano, P. Manetti, M. Marella, A. Sbragi

EDITORE: G. D'Anna

Sicurezza e tutela della salute:

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

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

Salute e benessere:

Il sistema nervoso centrale e periferico



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 sistema tonico posturale

Disturbi alimentari: anoressia, bulimia, obesità

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

Lo sport:

Regolamento tecnico, fondamentali e arbitraggio del calcio a 11

Regolamento tecnico e fondamentali della pallavolo

Gli sport estremi

Le capacità condizionali, coordinative e senso percettive

Educazione Civica:

La discriminazione di sesso, razza e territorio nello sport.

Attività pratica: tennis tavolo, calcio balilla.



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)

RELIGIONE CATTOLICA

PROF.RE ZAJA MARIO

RELAZIONE FINALE

La classe dall'inizio dell'anno scolastico è composta da 24 alunni iscritti, 21 maschi e 3 femmine. I discenti sono tutti avvalentesi della Religione Cattolica e hanno manifestato un discreto interesse generale per la disciplina proposta in un clima di rispetto e di stima reciproca. Nonostante la frequenza in generale costante della maggior parte degli alunni, un piccolo gruppo ha però manifestato una presenza oscillante e mediocre interesse. La classe, nonostante abbia partecipato attivamente al dialogo, non è sembrata del tutto maturata sull'osservanza delle regole, recepita più come un'imposizione estrinseca che non come scelta personale da vivere in spirito di collaborazione e solidarietà.

Nel complesso possono essere considerati raggiunti gli obiettivi prefissati nella progettazione disciplinare, elaborata in sede di dipartimento e applicata alla classe durante l'anno. Gli alunni, infatti, hanno acquisito quelle competenze generali che permettono loro di *ri*-conoscere, con un discreto spirito critico, il cuore stesso del messaggio cristiano, anche in rapporto con le altre religioni e con il contesto globalizzato e multiculturale in cui viviamo.

Gli alunni hanno anche raggiunto un sufficiente riconoscimento del rapporto fra la Chiesa e il mondo contemporaneo, a partire dai totalitarismi del Novecento fino agli attuali scenari religiosi e geopolitici.

In questo percorso, gli argomenti dell'Insegnamento della Religione Cattolica affrontati su cui ci si è particolarmente soffermati hanno mirato all'approfondimento delle concezioni giudaico-cristiane della teologia e della morale riguardo al bene della persona e al bene comune, attraverso anche l'utilizzo di letteratura specifica.

Considerato l'indirizzo di studi a carattere professionale nel settore gastronomico e alberghiero è parso opportuno concretizzare i principi studiati dedicando attenzione anche agli elementi di continuità e di discontinuità tra le varie culture, al fine di individuare, sul piano etico-religioso, i rischi e le potenzialità legati allo sviluppo socio-economico, ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso all'informazione e alla conoscenza.

Infine, nelle ore dedicate all'educazione civica, ci si è soffermato sui diritti inalienabili della persona umana, in particolar modo su quelli della donna, non ancora del tutto recepiti, per contrastare una generale mentalità spesso ossidata in atavici stereotipi e pregiudizi. A tal scopo è parso opportuno approfondire le figure di donne cristiane e non cristiane che hanno cambiato la storia e il modo di pensare la donna in se stessa e in rapporto al contesto storico, culturale e religioso in cui viviamo.

PROGRAMMA SVOLTO

TESTO: SOLINAS L., "Le vie del mondo", ed. SEI) Conosci te stesso: la "parabola dei talenti"

Persona e atto: libertà e responsabilità nella scelta fra il bene e il male

I social media e loro uso distorto

Il lavoro per l'uomo e la sua sacra, inviolabile e intrinseca dignità



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)

Lecture sulla Giornata della Memoria: "La Rosa bianca"

Fede e scienza in dialogo

Esempi di dialogo costruttivo: il "debate" come metodologia per migliorare le capacità comunicative e argomentative e la promozione del rispetto delle altrui opinioni

La persona umana nella Bibbia nella sua differenziazione sessuale uomo-donna (*ish - ishah*)

Le norme alimentari della cucina ebraica (Kosher)

Le norme alimentari della cucina islamica (Halal/haram)

Le norme alimentari della cucina cristiana (la virtù della temperanza e la carità verso i poveri)

Simulazione di *problem solving*: "Sotto pressione in cucina"

Il turismo religioso

Bullismo e cyberbullismo

La Chiesa e il mondo contemporaneo a partire dai totalitarismi del Novecento fino agli attuali scenari religiosi e geopolitici

Dalla seconda guerra mondiale al CV2 (1939-1958)

Conflitto israelo-palestinese nei suoi aspetti religioso e geopolitico

ED. CIVICA 1° quadrimestre: un'economia per lo sviluppo umano

ED. CIVICA 2° quadrimestre: il contributo delle donne, cristiane e non, nella lotta per la liberazione delle donne.



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 dll'08/01/2026)

Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	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
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1,50 - 2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e 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 scorretto 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, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0,50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1,50 - 2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				