



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 DS**

**INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

| <b>ARGOMENTI</b>                                                                                         | <b>PAG.</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 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                                              | 8           |
| PROFILO PROFESSIONALE                                                                                    | 10          |
| QUADRO ORARIO E DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO                                                                | 11          |
| ELENCO DEI CANDIDATI                                                                                     | 12          |
| PRESENTAZIONE DELLA CLASSE                                                                               | 12          |
| RELAZIONE SULLA CLASSE                                                                                   | 12          |
| PERCORSI TRASVERSALI                                                                                     | 14          |
| PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA                                                                            | 21          |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO                                              | 24          |
| ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE                                                    | 25          |
| SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA' PER I CANDIDATI CON<br>DISABILITA'/DS/CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI | 26          |
| SECONDA PROVA SCRITTA                                                                                    | 27          |
| COLLOQUIO                                                                                                | 28          |
| ALLEGATO 1 – RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI                                                          | 30          |
| ALLEGATO 2 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE                                                                      | 71          |



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

| DOCENTE            | MATERIA                                                         | CONTINUITÀ' NELLA CLASSE<br>(SI/NO) |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ADELIO ROSARIO     | LABORATORIO SERVIZI<br>ENOGASTRONOMIA SETTORE<br>CUCINA         | SI                                  |
| ALAIMO PROVVIDENZA | INGLESE                                                         | SI                                  |
| ANGILERI ANGELA    | FRANCESE                                                        | SI                                  |
| CORTIGIANI SAVERIA | DOCENTE SPECIALIZZATO                                           | SI                                  |
| CUTTONE MARIELLA   | MATEMATICA                                                      | SI                                  |
| DI DIO VINCENZO    | SCIENZE ECONOMICO -<br>AZIENDALI                                | SI                                  |
| GAIZZA ROSARIA     | DISCIPLINE LETTERARIE:<br>ITALIANO - STORIA                     | SI                                  |
| LIARDA GIOVANNI    | SCIENZE DEGLI ALIMENTI                                          | NO                                  |
| LONGO SALVATORE    | SCIENZE MOTORIE                                                 | NO                                  |
| MARGARINI MELISSA  | DOCENTE SPECIALIZZATO                                           | SI                                  |
| RACCUGLIA PAOLO    | RELIGIONE                                                       | SI                                  |
| VINCIGUERRA ANDREA | LABORATORIO SERVIZI<br>ENOGASTRONOMIA SETTORE<br>SALA E VENDITA | 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.
- ❖ 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.



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)*

- ❖ 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.

|                                  | <b>Discipline<br/>con voto scritto</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Discipline<br/>con voto orale</b>                                                                      | <b>Discipline<br/>con voto orale e/o<br/>pratico<br/>con 1h o 2h settimanali</b>                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I° e II°<br/>Quadrimestre</b> | Per materie con più di 3h settimanali,<br>almeno: <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 verifiche scritte</li><li>• 3 verifiche orali</li></ul> Per materie con 3h settimanali,<br>almeno: <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 verifiche scritte</li><li>• 2 verifiche orali</li></ul> | Almeno: <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 verifiche scritte</li><li>• 2 verifiche orali</li></ul> | Almeno: <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 verifica scritta e/o pratica.</li><li>• 2 verifiche orali</li></ul> |

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione ha avuto carattere formativo e sommativo ed è stata finalizzata non solo all'accertamento dei livelli di conoscenze, abilità e competenze raggiunti dagli studenti, ma anche al miglioramento continuo del processo di apprendimento e al successo formativo di ciascun alunno. Essa si è ispirata ai principi di trasparenza, tempestività, equità e coerenza, nel rispetto del diritto dello studente ad una valutazione chiara e motivata, come sancito dallo Statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. 24 giugno 1998, n. 249 e successive modifiche).

In relazione alla specificità dell'Istituto alberghiero, le verifiche hanno assunto carattere sia teorico sia pratico-professionale e sono state coerenti con gli obiettivi disciplinari e trasversali programmati. Sono state utilizzate prove scritte, orali e pratiche di laboratorio (enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica), prove



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)*

strutturate e semi strutturate, simulazioni operative, compiti autentici e attività laboratoriali, anche in contesti che riproducono situazioni reali di servizio. Le verifiche sono state distribuite in modo equilibrato nel corso dell'anno scolastico e hanno tenuto conto dei diversi stili di apprendimento degli studenti.

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

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

Il Collegio dei Docenti ha stabilito di attuare:

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

**GRIGLIA SINTETICA DI CORRISPONDENZA TRA VOTAZIONI  
OBIETTIVI RAGGIUNTI - GIUDIZIO SINTETICO**

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

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

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

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

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

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

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

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;



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)*

- responsabilità e correttezza nell'utilizzo degli ambienti, delle strutture e dei materiali scolastici;
- livello di consapevolezza civica e partecipazione attiva alla comunità scolastica.

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

**GRIGLIA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

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



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”**

*Sezioni Associate:*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

| VOTO               | RAPPORTO CON PERSONE E CON L'ISTITUZIONE SCOLASTICA, RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | INTERESSE, IMPEGNO, PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO, RISPETTO DELLE CONSEGNE                                                                                                                                                                                                                                                                                  | FREQUENZA SCOLASTICA                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10<br>OTT          | Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche<br>Ottima socializzazione<br>Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole<br>Nessun provvedimento disciplinare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento<br>Impegno assiduo<br>Ruolo propositivo all'interno della classe<br>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<br>OTT           | Positivo e collaborativo<br>Puntuale rispetto degli altri e delle regole<br>Nessun provvedimento disciplinare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Buon livello di interesse e adeguata partecipazione alle attività didattiche (= interventi costruttivi)<br>Impegno costante<br>Diligente adempimento delle consegne scolastiche                                                                                                                                                                                   | Frequenza regolare, puntuale all'inizio di tutte le ore di lezione                                                                                                                                             |
| 8<br>BUO           | Generalmente corretto nei confronti degli altri ma non sempre collaborativo<br>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<br>Qualche episodio di distrazione e richiami verbali all'attenzione<br>Impegno nel complesso costante<br>Generale adempimento delle consegne scolastiche                                                                                                                         | Frequenza nel complesso regolare<br>Occasionalmente non puntuale                                                                                                                                               |
| 7<br>DIS           | Comportamento non sempre corretto verso compagni e insegnanti<br>Poco collaborativo<br>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<br>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<br>Impegno discontinuo<br>Non sempre rispettoso degli impegni e dei tempi stabiliti per le consegne scolastiche      | Frequenza non sempre regolare<br>Varie entrate posticipate e uscite anticipate<br>Ritardi e assenze giustificati a volte oltre il terzo giorno<br>Uscite frequenti nel corso delle lezioni                     |
| 6<br>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)<br><b>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)</b> | Partecipazione passiva<br>Disturbo dell'attività<br>Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche<br>Impegno discontinuo e superficiale<br>Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici                                                                                                                        | Frequenza irregolare<br>Ritardi abituali<br>Assenze e ritardi generalmente giustificati oltre il terzo giorno<br>Uscite anticipate o entrate posticipate frequenti<br>Uscite frequenti nel corso delle lezioni |
| Da 5 in giù<br>INS | Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale e/o mancato rispetto del Regolamento d'istituto, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale unitamente a generale disinteresse per le attività didattiche; numero elevato di assenze non giustificate                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                |



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

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

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

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO/FORMATIVO**

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

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

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

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

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

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

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



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)

8. Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari: a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare: i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta; ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe quarta; iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza. b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

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

**TABELLA A – ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICA**

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

**CANDIDATI ESTERNI**

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

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



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. Ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del d. lgs. 62/2017, sono ammessi all'esame di maturità, in qualità di candidati esterni, coloro che: a) compiano il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrano di aver adempiuto all'obbligo di istruzione; b) sono in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'età; c) sono in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento ovvero del vigente ordinamento o sono in possesso del diploma professionale di tecnico di cui all'art. 15 del d. lgs. 226/2005; d) hanno cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso prima del 15 marzo 2026.

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

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

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

**PROFILO PROFESSIONALE**  
**(Dalle linee guida)**

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;



**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)*

- 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 SALA E VENDITA

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

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

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### QUADRO ORARIO E DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO

| <b>DISCIPLINE</b>                                              | <b>3° anno</b> | <b>4° anno</b> | <b>5° anno</b> |
|----------------------------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| 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           |
| <b>ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>                 |                |                |                |
| 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              |
| <b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>                                  | <b>32</b>      | <b>32</b>      | <b>32</b>      |



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 | *****   | *****       |

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

CLASSE 5DS INDIRIZZO enogastronomia settore sala/vendita

|                               | V ANNO |
|-------------------------------|--------|
| Iscritti                      | 14     |
| Ripetenti                     | 1      |
| Provenienti da altro istituto | 0      |
| Ritirati                      | 0      |
| Trasferiti                    | 0      |

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe V sez. DS è composta da 14 iscritti, n° 7 maschi e n° 7 femmine di cui 2 alunni seguiti con PEI e due alunni con PDP. Gli studenti sono tutti provenienti dalla IV DS a.s.2024/25. Buona parte della classe proviene dalla città di Palermo e, in particolare, dai quartieri limitrofi rispetto alla sede della scuola. Dall'indagine conoscitiva svolta per individuare il tessuto ambientale, il contesto socio culturale degli alunni e i relativi bisogni, è emerso che la condizione socio- ambientale risulta appartenente alla fascia media, come testimoniano i dati sulla scolarizzazione e sull'attività lavorativa dei genitori. Alla luce dell'osservazione fatta dai vari docenti dall'inizio delle attività scolastiche, la classe



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

risulta varia come composizione e come rendimento; buona parte di essa è discretamente motivata ad apprendere, altri si attestano ad un livello sufficiente, mentre, un esiguo numero di alunni ha incontrato difficoltà nell'assimilazione e nella rielaborazione dei contenuti, come conseguenza di lacune pregresse, scarso impegno e non sempre adeguato metodo di studio. Il Consiglio di Classe si è impegnato durante tutto l'anno scolastico a stimolare i suddetti alunni sul piano cognitivo e motivazionale facilitando l'acquisizione di conoscenze e abilità. Obiettivo del Consiglio è stato quello di creare un gruppo compatto, stimolando quanto più possibile l'interesse di tutti gli alunni verso le diverse discipline e colmando eventuali lacune di base attraverso momenti di recupero in itinere in orario curriculare.

In merito agli alunni seguiti con PEI e PDP si rimanda alle documentazioni già agli atti dell'istituzione scolastica.

Tutti gli studenti frequentanti hanno espletato le tre "Prove Invalsi Classe Quinta" (come previsto dal DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017 n. 62, art. 13, comma 2, lettera b) ad eccezione di una sola alunna in stato di evasione scolastica.

Tutti gli alunni hanno completato il monte ore di FSL (Formazione scuola lavoro) requisito obbligatorio per l'ammissione alla maturità come da normativa vigente.

### **METODO DI LAVORO E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

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

### **MEZZI, STRUMENTI, PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI**

- Libri di Testo
- Schede didattiche
- Testi vari di consultazione (giornali, riviste)
- Video
- Audio
- Computer del docente
- Piattaforma Google Classroom
- Smartphone, tablet e computer da parte degli studenti (nel rispetto della normativa vigente)

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

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



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

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

- partecipazione
- disponibilità a intervenire nelle discussioni
- sforzo fatto per migliorare il proprio livello di conoscenza della materia e la propria formazione di base
- efficacia dimostrata nell'uso della lingua orale per trasmettere un determinato messaggio
- scioltezza
- appropriatezza del lessico specifico
- accuratezza nella pronuncia, nell'intonazione e nelle strutture

### TIPOLOGIE DI VERIFICA ADOTTATE

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

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.

## PERCORSI TRASVERSALI

### 1. UNITA' DI APPRENDIMENTO

| DENOMINAZIONE     | LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO MINORILE                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPITO-PRODOTTO  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| COMPETENZE MIRATE | <b><u>Competenze sociali e civiche:</u></b><br>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;<br>Agire in modo responsabile e autonomo;<br><b><u>Competenze professionali:</u></b> |



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)

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p><b><u>Competenze culturali:</u></b><br/>Produce testi di vario genere;<br/>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p><b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b><br/>Imparare a imparare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ABILITÀ                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico;</li> <li>● Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale;</li> <li>● Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente;</li> <li>● Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale;</li> <li>● Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici;</li> <li>● Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PERIODO DI APPLICAZIONE | OTTOBRE- NOVEMBRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DISCIPLINE COINVOLTE    | <p><b>Lingua e letteratura italiana/storia:</b><br/>la seconda Rivoluzione Industriale, la nascita della questione sociale e il divario tra Nord e Sud.<br/>la novella "Rosso Malpelo" (da Vita dei campi).<br/>storia del sistema produttivo locale.</p> <p><b>Lingua inglese:</b><br/>la Sicilia</p> <p><b>Lingua francese:</b><br/>"DIETE E NUTRIZIONE- 1"<br/>tipi di diete alimentari: mediterranea.</p> <p><b>Teorie e tecniche della comunicazione</b><br/>la comunicazione come bisogno fondamentale dell'uomo e del bambino.</p> <p><b>Spagnolo:</b><br/>la dieta mediterranea.</p> <p><b>Matematica:</b><br/>elaborazione di grafici e tabelle.</p> <p><b>Scienze motorie e sportive:</b><br/>la sicurezza a scuola, in palestra e alla guida di un veicolo.</p> <p><b>Scienze e cultura dell'alimentazione:</b><br/>alimentazione equilibrata.<br/>alimentazione nel corso della storia.<br/>la piramide alimentare.</p> <p><b>Scienze economico-aziendali:</b><br/>la sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Laboratorio di servizi di enogastronomia:</b></p> |



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 tutela della salute secondo la Costituzione e la sicurezza dei luoghi di lavoro.                                        |
| METODI      | Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione<br>Lavoro di gruppo e fra gruppi<br>Lezione frontale<br>Ricerca in Internet |
| STRUMENTI   | Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici                                        |
| VALUTAZIONE | Disciplinare                                                                                                               |

## 2. UNITA' DI APPRENDIMENTO

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE     | <b>L'EPOCA BELLA .... IERI E OGGI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| COMPITO-PRODOTTO  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| COMPETENZE MIRATE | <u>Competenze sociali e civiche:</u><br>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;<br>Agire in modo responsabile e autonomo;<br><u>Competenze professionali:</u><br>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;<br><u>Competenze culturali:</u><br>Produrre testi di vario genere;<br>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali<br><u>Competenze di cittadinanza:</u><br>Imparare a imparare.                                                                               |
| ABILITÀ           | <ul style="list-style-type: none"><li>● Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico;</li><li>● Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale;</li><li>● Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente;</li><li>● Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale;</li><li>● Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici;</li><li>● Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.</li></ul> |



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PERIODO DI APPLICAZIONE | DICEMBRE - GENNAIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| DISCIPLINE COINVOLTE    | <p><b>Lingua e letteratura italiana/storia:</b><br/>Il significato della parola Decadentismo a partire dall'etimo del termine.<br/>i poeti maledetti.<br/>D'Annunzio.<br/>la Belle époque.</p> <p><b>Lingua inglese:</b><br/>i vini</p> <p><b>Lingua francese:</b><br/>lo champagne</p> <p><b>Spagnolo:</b><br/>el cava.</p> <p><b>Teorie e tecniche della Comunicazione:</b><br/>la nascita dei Mass Media.<br/>la nascita del "poster/manifesto" pubblicitario e la comunicazione multimediale</p> <p><b>Matematica:</b><br/>elaborazione di grafici e tabelle.</p> <p><b>Scienze e cultura dell'alimentazione:</b><br/>alimentazione e benessere fisico e mentale.<br/>le malattie legate agli abusi alimentari.</p> <p><b>Scienze motorie e sportive.</b><br/>effetti nocivi legati alle dipendenze e all'uso di sostanze illecite</p> <p><b>Scienze economico-aziendali:</b><br/>il marketing e i marchi</p> <p><b>Laboratorio di servizi di enogastronomia/sala vendita:</b><br/>i Piatti siciliani abbinati allo champagne.</p> |
| METODI                  | <p>Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione<br/>Lavoro di gruppo e fra gruppi<br/>Lezione frontale<br/>Ricerca in Internet</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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)

3. UNITA' DI APPRENDIMENTO

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE           | <b>LIBERARSI..... IO SONO..." UN'IDENTITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| COMPITO-PRODOTTO        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| COMPETENZE MIRATE       | <u>Competenze sociali e civiche:</u><br>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;<br>Agire in modo responsabile e autonomo;<br><u>Competenze professionali:</u><br>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;<br><u>Competenze culturali:</u><br>Produrre testi di vario genere;<br>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali<br><u>Competenze di cittadinanza:</u><br>Imparare a imparare.                                                                               |
| ABILITÀ                 | <ul style="list-style-type: none"><li>● Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico;</li><li>● Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale;</li><li>● Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente;</li><li>● Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale;</li><li>● Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici;</li><li>● Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.</li></ul> |
| PERIODO DI APPLICAZIONE | FEBBRAIO - MARZO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| DISCIPLINE COINVOLTE    | <b>Lingua e letteratura italiana/storia:</b><br>dai totalitarismi alla democrazia<br>la figure di Luigi Pirandello.<br><b>Lingua inglese:</b><br>la dieta alimentare<br><b>Lingua francese:</b><br>i disturbi alimentari<br><b>Spagnolo:</b><br><i>los trastornos alimenticios.</i><br><b>Teorie e tecniche della Comunicazione:</b><br>identità e realtà virtuale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



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)

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <b>Matematica:</b><br>elaborazione di grafici e tabelle.<br><b>Scienze motorie e sportive:</b><br>l'educazione fisica negli anni del fascismo.<br><b>Scienze e cultura dell'alimentazione:</b><br>i disturbi alimentari.<br><b>Scienze economico-aziendali:</b><br>la riconversione industriale |
| METODI      | Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione<br>Lavoro di gruppo e fra gruppi<br>Lezione frontale<br>Ricerca in Internet                                                                                                                                                                      |
| STRUMENTI   | Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici                                                                                                                                                                                                             |
| VALUTAZIONE | Disciplinare                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

#### 4. UNITA' DI APPRENDIMENTO

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE     | <b>DA NEGATIVO...A NEGATIVO - I CONFLITTI del '900.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| COMPITO-PRODOTTO  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| COMPETENZE MIRATE | <u>Competenze sociali e civiche:</u><br>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;<br>agire in modo responsabile e autonomo;<br><u>Competenze professionali:</u><br>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;<br><u>Competenze culturali:</u><br>produrre testi di vario genere;<br>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali<br><u>Competenze di cittadinanza:</u><br>imparare a imparare. |
| ABILITÀ           | <ul style="list-style-type: none"><li>● Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico;</li><li>● Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale;</li><li>● Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |



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)*

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <ul style="list-style-type: none"><li>● Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale;</li><li>● Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici;</li><li>● Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| PERIODO DI APPLICAZIONE | APRILE – MAGGIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| DISCIPLINE COINVOLTE    | <b>Lingua e letteratura italiana/storia:</b><br>I grandi conflitti del 900<br>La poesia di Giuseppe Ungaretti<br>La poesia di Salvatore Quasimodo<br><b>Lingua inglese:</b><br>HACCP<br><b>Lingua francese</b><br>HACCP<br><b>Spagnolo:</b><br>HACCP<br><b>Teorie e tecniche della Comunicazione:</b><br>propaganda e pubblicità<br><b>Matematica:</b><br>elaborazione di grafici e tabelle.<br><b>Scienze e cultura dell'alimentazione:</b><br>la denutrizione<br><b>Scienze economico-aziendali:</b><br>l'industrializzazione post bellica.<br><b>Scienze motorie e sportive:</b><br>la discriminazione di sesso, razza e territorio nello sport. |
| METODI                  | Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione<br>Lavoro di gruppo e fra gruppi<br>Lezione frontale<br>Ricerca in Internet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| STRUMENTI               | Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| VALUTAZIONE             | Disciplinare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**EDUCAZIONE CIVICA**

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

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

**PROGETTO PARITA' DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI**

**Premessa**

Nella constatazione del fatto che gli stereotipi di genere hanno condizionato e continuano a condizionare la partecipazione femminile in molti ambiti della vita sociale, politica ed economica, e sono causa di profonde disuguaglianze, è fondamentale la considerazione che riconoscere l'esistenza di stereotipi e capire come questi agiscono all'interno di una collettività siano i primi passi che ci possono portare verso l'abbattimento delle diversità e delle disuguaglianze. Contrastare gli stereotipi (la loro formazione e trasmissione) è possibile attraverso percorsi di sensibilizzazione per alunni e insegnanti (con il coinvolgimento delle famiglie) che permettano di focalizzarsi sulle differenze (quando e come si generano) e sui meccanismi culturali che le riproducono e tramandano, favorendo una più generale attenzione alle differenze, per non viverle come ostacolo ma per imparare ad integrarle e 'utilizzarle'. Sensibilizzare alla parità donne e uomini significa contribuire ad educare alla consapevolezza dei diritti e dei doveri, a saper scegliere liberamente il futuro, a confrontarsi e a rispettare l'altra persona valorizzando le differenze. Più nello specifico delle future scelte di studio e di professione, sensibilizzare alla parità significa avere attenzione ai meccanismi che riducono le possibilità di scelta delle persone, impedendo l'applicazione libera dei propri talenti, in favore di schemi sociali limitativi. Le differenze di genere e le pari opportunità costituiscono una tematica significativa nella trasmissione delle conoscenze e dei saperi che avviene nei contesti educativi e scolastici; costruire nuove occasioni di approfondimento su questi temi per gli alunni si pone come una opportunità per ripensare schemi e modelli culturali relativi alla diversità e per individuare attraverso il lavoro condiviso una visione che superi gli stereotipi culturali ancora esistenti. La scuola è un luogo di primaria importanza nella formazione dell'identità di genere e della personalità dei 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.



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"**

*Sezioni Associate:*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**OBIETTIVI**

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).



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"**

*Sezioni Associate:*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**METODOLOGIE**

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

**ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)**

| DISCIPLINA                                           | TEMATICA                                                                                                                        | n. ore    | DOCENTE PROF/PROF.SSA |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Diritto e tecniche delle strutture ricettive         | Art. 3 della Costituzione                                                                                                       | 3         | DI DIO VINCENZO       |
| Lingua e cultura Italiana<br>Storia                  | Le disuguaglianze di genere                                                                                                     | 3         | GAIZZA ROSARIA        |
| Religione                                            | Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne                                                  | 1         | RACCUGLIA PAOLO       |
| Scienze e cultura dell'alimentazione                 | Le tradizioni culinarie tramandate dalle donne nell'ambito familiare<br>La cultura alimentare tramandata dalle donne in Sicilia | 1         | LIARDA GIOVANNI       |
| Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala   | Le donne nella produzione dei vini siciliani<br>Le donne ed il vino in Sicilia                                                  | 3         | VINCIGUERRA ANDREA    |
| Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina | L'evoluzione delle donne in cucina                                                                                              | 3         | ADELFO ROSARIO        |
|                                                      |                                                                                                                                 | <b>14</b> |                       |

**EDUCAZIONE CIVICA- SECONDO QUADRIMESTRE- CLASSE V DS**

**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**



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)*

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

### METODOLOGIE

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

### ARTICOLAZIONE ORARIA (secondo quadrimestre)

| DISCIPLINA                           | TEMATICA                                                                                                                                                                          | n. ore    | DOCENTE PROF/ PROF.ssa |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|
| Diritto ed economia                  | <b>Nascita ed entrata in vigore della Costituzione</b><br><br><b>Struttura della Costituzione</b><br><br><b>I principi fondamentali</b><br><br><b>Gli organi della Repubblica</b> | 7         | DI DIO VINCENZO        |
| Lingua e cultura Italiana<br>Storia  | <b>Il contesto storico e la Costituente</b>                                                                                                                                       | 6         | GAIZZA ROSARIA         |
| Lingua Inglese                       | <b>Le istituzioni europee</b>                                                                                                                                                     | 3         | ALAIMO PROVVIDENZA     |
| Seconda Lingua Straniera<br>FRANCESE | <b>La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</b>                                                                                                                          | 3         | ANGILERI ANGELA        |
|                                      |                                                                                                                                                                                   | <b>19</b> |                        |

### 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 dal Coordinatore all'email istituzionale



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE**

Gli alunni hanno effettuato le seguenti attività negli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025

A.S. 23/24

EVENTO OSCAR GREEN COLDIRETTI  
COFFE BREAK MAJORANA  
EVENTO SEDE CENTRALE CASCINO  
EVENTO PALAZZO SCLAFANI  
WINE SICILY

CORSO CAMPARI 2023  
VII EDIZIONE BORSA DEL TURISMO EXTRALBERGHIERO  
EVENTO ERASMUS  
21° EDIZIONE ORIENTA SICILIA  
OPEN DAY  
COFFE BREAK MAJORANA  
FESTA DELLE MATRICOLE  
PREMIO CASCINO  
OPEN DAY CENTRALE  
PRANZO PER I POVERI AL MAJORANA  
EVENTO FUTURA PALAZZO DEI NORMANNI  
STAGE: HOTEL OASI BEACH DI SELINUNTE; E PRADISE BEACH DI SELINUNTE  
OASI DI SELINUNTE

A.S. 24/25

Evento Sherberth  
Evento Lunch Cisl  
Orienta Sicilia  
Sicilian Experience  
Wine Sicily  
Accoglienza classi prime  
Lunch USR  
Orienta Sicilia  
CENA CONSOLARE VILLA NISCEMI  
CENA CONSOLARE VILLA NISCEMI  
68^ CONGRESSO INTERNAZIONALE A.M.I.R.A  
ISOLA DELLE FEMMINE (PA), SARACEMN SANDS HOTEL & CONGRESS CENTRE  
MEETING SULLA SINDROME METABOLICA 21/11/2024 - CONCORSO "VITTORIO BARTYAN"  
CONCORSO "VITTORIO BARTYAN"  
BIBBIA EXPO  
COFFE BREAK-LIGHT LUNCH ERASMUS  
EVENTO PIATTI DEL MONDO  
ORIENTAMENTO FESTA DELLE MATRICOLE  
Evento strapapà  
Evento Gilianova  
Mursia wellness hotel S.R.L.  
Capo D Orso Sardegna-Alunno Gammino dall'IPSEOA Mursia



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

Per quanto riguarda le attività svolte 2025/26 esse saranno riportate esclusivamente nella tabella relativa ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, redatta per singolo studente, riportate 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.

**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



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)*

scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 33 di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

**SECONDA PROVA SCRITTA**

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

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4 del D.Lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, e ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente.
2. Le discipline oggetto della seconda prova scritta per l'anno scolastico 2025/2026 sono individuate con decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito, entro gennaio 2025.
3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova è un'unica prova integrata, secondo la "cornice nazionale generale di riferimento", indicante:  
a) la tipologia della prova da costruire tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (D.M. 15 giugno 2022, n. 164);  
b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentali di indirizzo cui la prova deve riferirsi.
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. 67 del 31/03/2025 – Aggiornato al D.L. 127/2025

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

| CONSIGLIO DELLA CLASSE __5 DS<br>A.S. 2025/26<br>Coordinatore Prof./Prof.ssa <u>Margarini Melissa</u> |                       |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| MATERIE                                                                                               | DOCENTI               | FIRMA                     |
| LINGUA<br>LETTERATURA<br>ITALIANA                                                                     | GAIZZA SARA           | <i>Gaizza Sara</i>        |
| STORIA                                                                                                | GAIZZA SARA           | <i>Gaizza Sara</i>        |
| LINGUA INGLESE                                                                                        | ALAIMO PROVVIDENZA    | <i>Provvidenza Alaimo</i> |
| LAB. S. ENOG.<br>CUCINA                                                                               | ADELFO ROSARIO        | <i>Rosario Adelfio</i>    |
| SCIENZE DEGLI<br>ALIMENTI                                                                             | LIARDA GIOVANNI       | <i>Liarda Giovanni</i>    |
| MATEMATICA                                                                                            | CUTTONE MARIELLA      | <i>Mariella Cuttone</i>   |
| LINGUA FRANCESE                                                                                       | ANGILERI ANGELA       | <i>Angela Angileri</i>    |
| LINGUA SPAGNOLA                                                                                       | GERBINO GABRIELLA     | <i>Gabriella Gerbino</i>  |
| ECONOMIA                                                                                              | DI DIO VINCENZO       | <i>Vincenzo Di Dio</i>    |
| LAB. SE. ENOG.<br>SAL/VEN                                                                             | VINCIGUERRA ANDREA    | <i>Vinciguerra Andrea</i> |
| SCIENZE MOTORIE E<br>SPORT                                                                            | LONGO SALVATORE       | <i>Longo Salvatore</i>    |
| RELIGIONE                                                                                             | RACCUGLIA PAOLO       | <i>Paolo Raccuglia</i>    |
| CORTIGIANI SAVERIA                                                                                    | DOCENTE SPECIALIZZATA | <i>S. Cortigiani</i>      |
| MARGARINI MELISSA                                                                                     | DOCENTE SPECIALIZZATA | <i>Melissa Margarini</i>  |

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.)

### RELAZIONE FINALE 5 DS

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

**INSEGNANTE:** *PROF.SSA PROVVIDENZA MARIA ALAIMO*

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

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

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

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

### **Obiettivi raggiunti**

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

Il percorso scolastico non è stato semplice, la maggior parte degli alunni non avevano sviluppato un valido, sperimentato ed autonomo metodo di studi, come conseguenza non erano riusciti ad acquisire le nozioni di base, prerequisiti importanti per affrontare le competenze ed i contenuti utili all'obiettivo ultimo, l'esame di stato, ovvero saper descrivere argomenti in microlingua, l'utilizzo



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)*

della lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi, produzione di testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Le conoscenze e abilità sono riconducibile, in linea generale, al livello A2/B1 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento), strutture principali della sintassi della lingua, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura, comprensione globale e selettiva di testi e messaggi scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti l'ospitalità, il catering e il mondo del lavoro. Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi specifici di indirizzo, strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti di accoglienza turistica. Si è cercato di sviluppare un processo d'insegnamento/apprendimento quanto più individualizzato lavorando per gruppi eterogenei e/od omogenei secondo i diversi livelli di competenze. La comparazione con la prima lingua ha aiutato la reale competenza comunicativa. Le nozioni sono state presentate in maniera induttiva secondo l'approccio comunicativo, in modo da coinvolgere i ragazzi quanto più all'interno del gruppo classe, e l'approccio didattico è stato orientato verso lo svolgimento di compiti specifici ed azioni concrete.

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

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

**Valutazione e verifiche:**

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

La Docente

*Provincenza Maria Alessio*



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2025/26**

**Disciplina: INGLESE – Classe: 5DS**

**Docente: PROF.SSA PROVVIDENZA MARIA ALAIMO**

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

**MODULE 1 - FOOD TODAY**

**SICILY**

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

**MODULE 2 - DIETS**

**THE FOOD PYRAMID**

- THE MEDITERRANEAN DIET

**MODULE 3 - WINE**

**WINE FROM WINES**

WINE AND FOOD: WHAT A TEAM

**MODULO 4 - FOOD SAFETY**

**HACCP**

**BACTERIA**

**FOOD PRESERVATION METHODS**

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

Firma docente

*Provvidenza Maria Alaimo*



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

Istituto Professionale di stato per i servizi alberghieri e della ristorazione

"Francesco Paolo Cascino" - Palermo

Anno scolastico 2025-2026

RELAZIONE INDIVIDUALE SULLA CLASSE VDS

Materia: matematica

Insegnante: Cuttone Maria

Ore settimanali: 3

**COMPORTAMENTO DEGLI ALUNNI**

La classe è costituita da 14 alunni, di cui uno in abbandono.; gli alunni provengono dalla classe 4DS dello scorso anno scolastico. Nella classe sono presenti due alunni con pei e due con pdp.

Tutti gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche.

La maggior parte degli alunni ha dimostrato attenzione ed interesse durante le lezioni; in ordine alla partecipazione al dialogo educativo solo qualche alunno non ha sempre partecipato in modo adeguato.

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

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



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 DEL PROGRAMMA- CRITERI DIDATTICI SEGUITI- OBIETTIVI**

**DIDATTICI**

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

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

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

**Strategie metodologiche**

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

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

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

**Gli obiettivi didattici che tendevano :**

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



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)*

sono stati raggiunti dalla classe in modo mediamente sufficiente.

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

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

### **PROFITTO MEDIO RAGGIUNTO E CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

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

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

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

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

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



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)*

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

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

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

**Programma di Matematica**

**Anno Scolastico: 2025/2026**

**Classe: V DS**

**Insegnante: Maria Cuttone**

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

**Modulo n °0 (Prerequisito)**

**Posizione della parabola rispetto agli assi cartesiani**

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

**Modulo n ° 1**  
**Le disequazioni**

**U. D. 1**

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

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

**U.D.2**

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

**Modulo n ° 2**



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)*

**Statistica**

**U.D.1 Introduzione alla statistica**

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

**Modulo n ° 3**

**Funzione reale di variabile reale.**

**U.D.1 Funzione reale di variabile reale**

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

**U.D.2 Studio del segno della funzione**

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

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

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

Firma

Maria Cuttone



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)*

ANNO SCOLASTICO 2025 /2026

**RELAZIONE FINALE**

CLASSE: **V DS**  
MATERIA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**  
DOCENTE: **LONGO SALVATORE**

**SITUAZIONE FINALE DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 14 alunni, di cui una in stato di evasione. Gli alunni provengono dalla classe 4DS dello scorso anno scolastico. Nella classe sono presenti due alunni con pei e due alunni con pdp. L'attività didattica svolta nella classe ha dato largo spazio al consolidamento di una corretta padronanza degli schemi motori di base, ha favorito l'armonico sviluppo dei segmenti ossei e delle fibre muscolari e ha potenziato le capacità tecniche per promuovere il raggiungimento di una corretta coscienza sportiva.

Dopo un'analisi delle condizioni degli alunni, fatta attraverso test specifici, le attività svolte hanno mirato a sviluppare i requisiti funzionali e strutturali e le abilità specifiche al fine di colmare e potenziare in ciascuno alunno le capacità fisiche richieste.

Nel corso dell'anno scolastico ho curato gli obiettivi riguardanti sia il potenziamento fisiologico sia la coordinazione generale, la conoscenza di regole e tecniche di alcuni giochi di squadra.

L'attività presportiva ha utilizzato i gesti dell'atletica, per migliorare le capacità degli alunni senza avere l'obiettivo specifico di preparare ad un'attività vera e propria, mirando tuttavia al raggiungimento di risultati più elevati, in rapporto alle possibilità di ognuno.

La partecipazione durante lo svolgimento delle attività didattiche è stata nel complesso attiva; soltanto nella prima parte dell'anno scolastico per alcuni alunni è stato necessario intervenire con sollecitazioni che incrementassero la componente motivazionale. Dal punto di vista comportamentale la classe, ha mostrato interesse verso le attività proposte mantenendo un comportamento corretto e rispettoso del regolamento scolastico.

Nella spiegazione degli esercizi e delle tecniche sportive mi sono avvalsa (a seconda dei casi) sia del metodo analitico sia globale. La metodologia di tipo partecipativo, ha dato spazio e modo di esprimersi secondo le proprie capacità, anche agli alunni meno dotati.

La partecipazione ai giochi sportivi studenteschi ha permesso agli alunni di migliorarsi athleticamente, ma soprattutto di confrontarsi con altre realtà e di migliorare spirito di squadra, confronto positivo con l'avversario, sforzo personale, ecc



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

Le attività teoriche si sono svolte in forma di lezioni frontali e di discussione aperta, sui vari argomenti trattati, con interventi degli studenti.

Gli alunni sono stati valutati attraverso un'osservazione globale dell'interesse, dell'impegno profuso e dei progressi motori evidenziatisi nel corso dell'anno.

Le verifiche sono state effettuate attraverso test e periodiche osservazioni sistematiche su prove individuali o collettive; per il programma teorico attraverso prove orali.

Palermo, Maggio 2026

Il Docente

Prof. Longo Salvatore



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

I.P.S.S.A.R. "F. P. CASCINO" ANNO SCOLASTICO 2025/2026

**PROGRAMMA CLASSE V DS**

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: LONGO SALVATORE**

**I° Modulo:** sviluppo del senso civico - consapevolezza di se stessi

**Competenze:**

**1A** - Condividere la necessità di regole di convivenza civile partecipando in modo responsabile

**1B** - Essere consapevole delle proprie delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva

**Contenuti:**

**1A** - abbigliamento adeguato alla pratica sportiva, ascolto dei suggerimenti impartiti dal docente, rispetto di compagni, docenti, personale scolastico, rispetto dell'arredo scolastico, degli spazi comuni e delle attrezzature sportive.

**1B** - Valorizzazione delle proprie caratteristiche fisiche in ambito motorio.

**II° Modulo:** approfondimento della conoscenza del proprio corpo e della sua funzionalità: capacità senso-percettive condizionali, coordinative, mobilità articolare e di espressione corporea.

**Competenze:**

**2A** - Saper compiere movimenti efficaci in relazione a situazioni specifiche della disciplina e trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute)

**2B** - Considerare le attività di movimento un'opportunità di espressione di sé e di interazione sociale: aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di percorsi interdisciplinari

**Contenuti:**

**2A** - Sviluppo della forza, velocità, resistenza, mobilità articolare e delle capacità motorie coordinative (general e speciali).

**2B** - comunicazione non verbale ( segnali convenzionali – prossemica - comunicazione universale);

**III° Modulo:** avviamento alla pratica sportiva e al "fair play"

**Competenze:**

**3A** - Sperimentare esperienze di molteplici discipline sportive che permettano di conoscere alcune tecniche e regole di base e di avere consapevolezza del valore e del rispetto delle regole in ambiti diversi

**3B** - Applicare i principi etici per un corretto e leale comportamento sportivo

**3C** - Sperimentare attività motorie in ambiente naturale adottando comportamenti responsabili

**Contenuti:**

**3A** - Giochi motori e giochi propedeutici comuni per l'avviamento al gioco sportivo di squadra (pallavolo, calcio, tennistavolo, badminton, palla tamburello)

**3B** - principali regole di gioco ed arbitraggio

**3C** - attività in ambienti naturali

**IV° MODULO:** Corpo, salute e sicurezza

**Competenze:**

**4A** - Adottare comportamenti corretti di primo soccorso in caso di traumi.



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)*

**4B** - Individuare sostanze che inducono assuefazione e dipendenza

**4C** - Adottare autonomamente corretti stili di vita

**Contenuti:**

**4A** - Norme di sicurezza per prevenire incidenti in palestra, a scuola e alla guida di un'autovettura

**4B** - Principi nutritivi, anoressia e bulimia, uso di sostanze illecite: effetti nocivi.

**4C** - Attività motoria e corretta alimentazione

**V° MODULO:** Evoluzione storica dell'educazione Fisica

**Competenze:**

**5A** - Considerare l'evoluzione e le finalità dell'educazione fisica dal periodo fascista ad oggi.

**5B** - Riconoscere i benefici dell'attività aerobica e delle attività motorie in ambiente naturale

**Contenuti:**

**5A** - Opera Nazionale Balilla (ONB), Giovani Italiani del Littorio (GIL), Ente Nazionale Educazione fisica (ENEF), Comitato Olimpico Nazionale Italiano (CONI)

**5B** - Sport estremi in montagna, in acqua, in volo

Palermo, Maggio 2026

Il Docente

Prof. Longo Salvatore



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**RELAZIONE FINALE DI LINGUA**

**Francese**

**CLASSE 5DS a. s. 2025-2026**

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

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

**1 FASCIA OBIETTIVI** Gli alunni appartenenti alla 1° fascia hanno acquisito una competenza comunicativa soddisfacente nell'ambito delle quattro abilità

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

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

**2° FASCIA OBIETTIVI** Gli alunni hanno acquisito una competenza comunicativa sufficiente nell'ambito delle quattro abilità

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

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

**3° FASCIA OBIETTIVI** Hanno raggiunto in maniera molto modesta gli obiettivi programmati nell'ambito delle quattro abilità

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

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

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

**Mezzi e strumenti:** Libro di testo, depliant, brochures, consultazione di INTERNET Computer  
**Verifica:** prove strutturate, semi – strutturate. Questionari a risposte aperte. Composizione di brevi testi su argomenti svolti.

**Criteri per l'attività di recupero** Nel corso delle attività didattiche si è accertato sempre il raggiungimento degli obbiettivi stabiliti o degli obbiettivi minimi e si è cercato di colmare le lacune



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)*

degli alunni con attività di recupero alla fine del primo quadrimestre e di consolidamento e di potenziamento delle conoscenze e delle competenze linguistiche, durante le ore curricolari. . Si è stabilito, inoltre, un clima sereno e di collaborazione per facilitare il senso di responsabilità individuale e di gruppo.

**Indirizzo: SALA-BAR Libro di testo :Sublime Service**

**Modulo 1 Diete e Nutrizione**

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

-HACCP

**Modulo 2**

- L'origine e la storia del vino.

-Lo Champagne ed il metodo Champenoise.

.Le regioni viticole francesi.

.Le caratteristiche dei vini . Le fasi della degustazione.

**Modulo 3**

**-I cocktails**

**- Il Sidro**

**-La birra**

**Modulo 4** : Lo slow food

**Modulo Educazione Civica** :Le istituzioni Francesi ed Europee: Unesco



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMI SVOLTI

### Discipline: Italiano e Storia Classe 5DS

#### Relazione finale

La classe, composta da 14 alunni frequentanti, ha interagito in modo positivo con la docente durante lo svolgimento dei programmi. Talora si sono rese necessarie delle pause sugli argomenti e sui nuclei essenziali, al fine di favorire l'apprendimento degli alunni più fragili e con problemi di attenzione. Gli studenti hanno mostrato interesse, hanno svolto le prove e le verifiche richieste e talvolta hanno manifestato curiosità e voglia di approfondire i contenuti. La metodologia utilizzata ha privilegiato un approccio euristico, senza penalizzare la lezione frontale ed interattiva. Si è fatto largo uso di mappe e schemi, nonché di documentari e filmati a completamento o a potenziamento delle lezioni svolte. Sia per la disciplina di Italiano che per quella di Storia, i risultati sul rendimento possono dirsi discreti.

#### Programma di Storia – Classe 5DS

- L'assetto europeo nella Belle Époque: la rivalità tra Francia e Germania; il caso
- Dreyfus; la diffusione delle teorie antisemite in Europa.
- La società di massa; i nazionalismi; Giolitti; Destra e Sinistra storica.
- La crisi degli Imperi Centrali; il problema multietnico nello Stato austro-ungarico;
- movimenti clandestini ed anarchici in Europa.
- Panslavismo e Pangermanesimo.
- Cause e concause della Prima Guerra Mondiale; interventisti e neutralisti in Italia;



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)*

- schieramenti e nazioni coinvolte; la guerra in trincea; i Quattordici Punti di Wilson e
  - il nuovo ordine europeo.
  - La Rivoluzione Russa: le riforme del 1905; la Rivoluzione d'Ottobre; il 1917 e la teorizzazione della statalizzazione dei sistemi di produzione; i Soviet; Lenin e Stalin a confronto.
  - Il Fascismo e il successo del suo programma; la Marcia su Roma; lo Stato fascista;
  - l'avventura coloniale.
  - Il Nazismo in Germania: la Notte dei Cristalli; mistificazione e propaganda antisemita; la fine della Repubblica di Weimar; il progetto del Grande Reich.
    - La Seconda Guerra Mondiale: invasione della Polonia; i trattati segreti tra Russia e
    - Germania; le fasi del conflitto; la guerra sul fronte occidentale ed orientale.
    - L'istituzione dei campi di sterminio; la sconfitta del Nazismo e il nuovo assetto
    - dell'Europa; frammentazione della Germania.
  - L'Italia dopo il Fascismo; la Costituzione del 1948.
  - Approfondimenti: il conflitto russo-ucraino; radici storiche della guerra in Medio Oriente; il voto alle donne nell'Italia repubblicana; anni Sessanta e boom economico.
- Tipologie delle verifiche: orali e questionari scritti.

Programma di Italiano – Classe 5DS

- La poesia romantica: Leopardi (L'Infinito, Il Sabato del Villaggio).
- Il romanzo realista; il Realismo francese; Madame Bovary: nuclei tematici e figura di
- Emma Bovary.
- Il romanzo verista: la condizione del Sud e i personaggi di Verga; la condizione
- dell'infanzia; Rosso Malpelo; I Malavoglia; Mastro Don Gesualdo.
- Pascoli: caratteristiche della poetica; Il gelsomino notturno; figure retoriche; natura e
- simbolismo.
- La teoria del Superuomo; il Decadentismo in Europa; Gabriele D'Annunzio; il ruolo
- del poeta nella società borghese; Giovanni Episcopo; Il Piacere; I miei pastori;



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)*

- impresa di Fiume.
  - La crisi dell'intellettuale nel Novecento.
  - Pirandello e la teoria delle maschere; novelle; Il fu Mattia Pascal; il teatro; Uno,
  - nessuno e centomila; Il berretto a sonagli.
  - Italo Svevo: la figura dell'inetto nella Coscienza di Zeno; influenze di Joyce.
  - Le avanguardie artistiche e letterarie: Cubismo, Futurismo, Manifesto futurista, poesia futurista, arte di Boccioni.
  - Ermetismo e senso della parola: Ungaretti e Montale; analisi di San Martino del Carso e Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.
  - Italo Calvino: l'intellettuale del Novecento e il recupero della favola; Il Barone Rampante.
  - Approfondimenti e letture: il linguaggio dei media; la violenza di genere; il bullismo;
  - attività sul territorio legate alla legalità; visite didattiche.
  - Tipologie delle prove scritte: laboratorio di scrittura creativa; testo argomentativo;
  - scrittura autobiografica; analisi del testo narrativo; questionari.
- Libro di testo: Onesta brigata – Simone Giusti – Loescher.

Docente: Prof.ssa Rosaria Gaizza

IIS "FRANCESCO PAOLO CASCINO" - PALERMO

RELAZIONE FINALE

MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA – SPAGNOLO

CLASSE: 5ª SEZIONE D SALA E VENDITA - A/S 2025- 2026

DOCENTE: PROF.SSA GERBINO GABRIELLA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ED OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5ª D SALA E VENDITA costituita da 14 alunni iscritti, è stata frequentata da 7 alunni, che hanno seguito spagnolo come seconda lingua straniera comunitaria e 7 che hanno seguito francese come seconda lingua straniera comunitaria. Un'alunna e un alunno del gruppo di spagnolo sono stati seguiti dalle docenti specializzate durante l'intero anno scolastico. La ragazza ha totalizzato un elevato numero di ore di assenza che, insieme alle difficoltà dell'alunna, non hanno consentito un intervento continuativo ed efficace per un apprendimento significativo. Dal punto di vista del comportamento, la classe è stata abbastanza corretta tuttavia non tutti si sono concentrati con costanza sulle attività proposte di volta in volta, partecipando in modo discontinuo al dialogo educativo-didattico. La rielaborazione dei contenuti a casa non è stata costante tranne per pochi alunni, mentre la maggior parte non ha approfondito gli argomenti in particolar modo per ciò che concerne la comunicazione orale e l'esposizione. Sono stati inseriti dei moduli di revisione ed approfondimento della grammatica e delle principali strutture linguistiche già oggetto di studio negli anni precedenti



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

per consolidarle ed approfondirle. La micro lingua del settore sala e vendita, anche su materiale autentico, ha costituito parte integrante del programma di studio. I percorsi trasversali interdisciplinari (UDA) sono stati 4 e hanno avuto come oggetto: "La dieta mediterranea", "El cava", "Los trastornos alimenticios" e "El HACCP". Per quanto riguarda l'educazione civica "El ONU" y la "Convención europea de los Derechos Humanos", la monarquía española, las comunidades autónomas. Il processo formativo della classe pertanto è andato avanti in modo discontinuo con una certa reticenza per le verifiche orali, mentre per la comprensione orale e scritta, ciascuno secondo le proprie potenzialità, gli esiti sono stati complessivamente sufficienti. Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi non si può quindi parlare di una omogeneità di competenze raggiunte per tutta la classe che può essere divisa in tre gruppi: 2 alunni hanno raggiunto gli obiettivi in termini di conoscenze ed abilità, acquisendo un livello buono di competenze linguistiche e una certa padronanza del linguaggio specifico del settore; un secondo gruppo che ha raggiunto un grado di preparazione complessivamente sufficiente, con difficoltà di rielaborazione orale e nell'utilizzo delle strutture sintattiche e grammaticali che non sempre è corretto; l'ultimo gruppo che ha raggiunto un mediocre grado di conoscenze e di competenze, anche di base, e modeste capacità espressive. Il percorso scolastico è stato occasione di crescita e di assunzione di responsabilità con ripercussioni positive dal punto di vista umano. Le verifiche, tanto in forma orale che in forma scritta, sono state costanti in ciascun quadrimestre e mirate all'osservazione dello sviluppo delle quattro abilità di base (ascoltare-parlare-leggere-scrivere). Per quanto riguarda la valutazione degli allievi l'insegnante ha tenuto conto del comportamento (inteso come partecipazione ed interesse al dialogo educativo), dell'impegno, delle attitudini, delle capacità e dei livelli di partenza. La valutazione ha anche avuto valenza formativa, infatti gli alunni sono stati partecipi e consapevoli della stessa in ogni momento per rendersi conto delle difficoltà incontrate e quindi superarle, e dei loro progressi. La valutazione, infine, oltre a considerare l'esito delle varie verifiche già effettuate, ha contemplato i seguenti criteri: interesse, partecipazione, impegno, senso di responsabilità.

OBIETTIVI RAGGIUNTI (secondo le tre fasce di livello esposte)

CONOSCENZE

1 Conosce i contenuti svolti relativi alla micro - lingua.

2 Conosce la terminologia di base relativa alla micro - lingua.

3 Sufficiente conoscenza del lessico specifico, della micro lingua e degli argomenti alla base del settore

professionale e della civiltà spagnola.

COMPETENZE

(Comprensione orale/scritta)

- Riconosce le caratteristiche dei testi di micro – lingua trattati.

- Capisce il senso globale di un testo di attualità o tecnico.

- Ricava informazioni specifiche da un testo tecnico, di attualità o di civiltà.

- Risolve problemi o esegue istruzioni ricavandole da un testo orale o scritto.

(Produzione orale/scritta)

- Risponde a domande relative a un testo orale/scritto.

- Sostiene una conversazione guidata relativa a un testo orale/scritto.

- Relaziona informazioni sia oralmente che per iscritto ricavate dalla lettura di un testo.

- Riassume per iscritto testi letti.

CONTENUTI (si rimanda al programma allegato)

ABILITÀ



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"**

*Sezioni Associate:*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

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

**METODO**

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

**STRUMENTI**

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

**VERIFICHE**

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

**VALUTAZIONE**

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

Palermo, 15 maggio 2026

La docente

Prof.ssa Gabriella Gerbino

**IIS "FRANCESCO PAOLO CASCINO" – PALERMO  
PROGRAMMA**

**CLASSE: 5ª SEZIONE D SALA E VENDITA – A/S 2025-2026**

**MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA – SPAGNOLO**

**DOCENTE: PROF.SSA GERBINO GABRIELLA**

**TESTO IN USO: EN LA MESA - CORSO DI SPAGNOLO PER IL TRIENNIO  
DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI SETTORE SALA E VENDITA**

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

**ISBN 9788820136611**

**Euro 24,60**

Lo studio della lingua straniera nel corso "SERVIZI DELLA RISTORAZIONE" articolazione "sala e vendita" mira a far acquisire agli allievi le competenze linguistiche e comunicative necessarie per operare nelle diverse situazioni professionali della Ristorazione e nello specifico di sala e vendita.



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 questa direzione quindi si è lavorato nel corso dell'anno scolastico affiancando al libro di testo materiale autentico, cd in lingua originale, film in dvd con o senza sottotitoli, materiale autentico reperito tramite internet e giornali spagnoli, l'uso della lim, al fine di sviluppare al meglio, negli studenti, le abilità e le competenze orali e scritte, spendibili per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro. Pertanto, relativamente all'indirizzo di Tecnico dei Servizi di Enogastronomia, la classe ha affrontato i seguenti argomenti:

Módulo 0 transversal de gramática y principales estructuras lingüísticas

Módulo 1

Comer bien para vivir mejor

El menú equilibrado y la pirámide alimentaria

Tipos de dietas:

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

La dieta vegetariana

La dieta vegana y el veganismo

La dieta macrobiótica

La dieta del deportista.

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

Alergias e intolerancias alimentarias.

La enfermedad celíaca.

Módulo 2

Fusión de sabores

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

Las Religiones y las prohibiciones sobre la comida.

Módulo 3

El vino

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

Servicio del vino en la mesa: el sumiller.

Instrumentos para el servicio del vino.

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

La sangria.

Módulo 4

Fermentados, destilados y licores

La cerveza: elaboración y tipos.



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)*

Conservación y servicio de la cerveza.

La sidra.

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

El tequila y el mezcal.

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

Los licores

Licores y destilados italianos: "limoncello, grappa, sambuca".

Módulo 5

Aspectos enogastronómicos del mundo ispano

Costumbres gastronómicas en España: horarios de comidas.

La gastronomía española.

De tapas.

Módulo 6

Seguridad alimentaria

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

Tipos de contaminación alimenticia.

Bacterias.

La conservación de los alimentos.

Las principales toxoinfecciones alimentarias.

## EDUCAZIONE CIVICA

El ONU.

La Convención europea de los Derechos Humanos.

La monarquía española.

Las comunidades autónomas.

Palermo, 15 maggio 2026

La docente

Prof.ssa Gabriella Gerbino



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

## RELAZIONE FINALE

### A.S. 2025/26 DISCIPLINA: SALA E VENDITA CLASSE 5° DS

La classe è formata da 14 allievi, 6 femmine, 7maschi, 13 frequentanti , 1 in evasione.

La disciplina Sala e Vendita è stata affiancata dall'Enogastronomia settore cucina con lo scopo di ampliare la formazione professionale dello studente.

All'inizio dell'anno scolastico sono stati ripresi degli argomenti trattati negli anni precedenti quali: il personale di sala, l'attrezzatura e gli arredi, la mise en place, i metodi di servizio, il bar e le bevande, con lo scopo di approfondire tali argomenti, fondamentali per un buon apprendimento dei moduli successivi. In linea generale la maggior parte della classe ha mostrato interesse e partecipazione alle lezioni, mantenendo un comportamento corretto e collaborativo.

Secondo la programmazione didattica disciplinare, oltre all'approfondimento delle unità studiate negli anni precedenti, gli argomenti trattati nel corrente anno scolastico sono stati: Il Banqueting e il Catering, i Distillati, i Liquori, creme, i cocktails ,le tendenze del momento nel mondo de bar er ristorativo, i prodotti della nostra terra e non solo , la Produzione del Vino con i diversi sistemi di vinificazione, la figura del Sommelier e la decantazione dei vini, alcuni cenni sull'abbinamento cibo-vino ecc. Lo studio di tali moduli è stato svolto con l'ausilio del libro di testo in adozione unitamente ad altro materiale didattico predisposto dal sottoscritto in formato digitale tramite il portale "CLASSROOM". La classe ha dimostrato in linea generale di aver acquisito in maniera soddisfacente i contenuti dei moduli trattati, tutto ciò è stato possibile valutarlo mediante delle verifiche orali e pratiche svolte soprattutto in ambito di banqueting inquadrato come pcto.

Palermo li 29/05/2026

**DOCENTE**  
**VINCIGUERRA ANDREA**



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)*

**PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**CLASSE V DS**

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA** (articolati per unità di apprendimento )

Professione Ristorazione

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

La sicurezza nelle aziende enogastronomiche

- Sicurezza alimentare
- Sicurezza sul lavoro

Aspetti particolari del servizio di sala

- Tipologie di servizio
- La cucina di sala

Il mondo dei vini

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

Analisi sensoriale

- Caratteristiche organolettiche
- La sommellerie
- Abbinamento cibo-vino

La produzione dei distillati

- Ciclo di produzione
- Classificazione
- Liquori e creme liqueur

Mixology l'arte del bere miscelato

- Cocktails e attrezzature
- Definizione e classificazione
- Linee guida per la creazione di un cocktail



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)*

Enogastronomia e società

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

Pianificare l'offerta enogastronomica

- Principi di marketing
- Strumenti di vendita
- Comunicare l'offerta enogastronomica

DOCENTE

ANDREA VINCIGUERRA



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)*

**Docente:** Prof. Adelfio Rosario

**Materia:** Laboratorio di enogastronomia settore cucina

**Libro Di Testo:** Smart Chef in sala e bar

Inizialmente la classe la classe V<sup>^</sup> sez. DS era composta da 14 iscritti (di cui 2 con PEI), n° 7 maschi e n°7 femmine, provenienti, tutti dall'ex IV<sup>^</sup>DS tranne l'alunna Cutrona. Buona parte della classe proviene dalla città di Palermo e, in particolare, dai quartieri limitrofi la sede della scuola, tranne l'alunno G.R. proveniente da Carini e l'allievo C.A. da Bolognetta. La provenienza da zone piuttosto carenti della città, non ha influenzato particolarmente l'andamento disciplinare degli allievi. La classe ha quasi sempre mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole dell'Istituto e ad alcuni alunni, se fatto notare, hanno avuto le capacità di ammettere i propri errori e chiedere scusa.

Durante il corrente anno scolastico quasi tutti gli hanno mostrato interesse alle attività proposte. In riferimento alla frequenza alcuni allievi hanno fatto registrare un elevato numero di assenze al limite del monte ore consentito. Nella classe è possibile individuare alcuni ragazzi dotati di buone capacità di apprendimento, buona volontà e interesse al dialogo educativo; altri capaci ma non costanti nell'impegno e nella partecipazione; altri dotati di normali capacità, un po' discontinui nello studio, tuttavia in grado di raggiungere gli obiettivi prefissati. Nello svolgimento del programma si è cercato di esporre la materia in modo comprensibile e adeguato ai loro strumenti linguistici e ai loro processi di apprendimento, usando un linguaggio semplice per puntare ad una comprensione sostanziale degli argomenti. La valutazione finale di ogni singolo alunno è scaturita dal grado di partecipazione alle lezioni ma soprattutto dall'impegno profuso durante l'anno scolastico. I più capaci e volenterosi hanno ottenuto risultati buoni; alcuni hanno dimostrato di possedere un discreto livello di preparazione; altri, grazie all'impegno dimostrato, hanno raggiunto la sufficienza. Globalmente si è comunque raggiunto un livello accettabile di comprensione ed acquisizione di nuove competenze.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**Metodologie utilizzate**

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

➤ **Obiettivi conseguiti**

- Conoscono le normative vigenti, in fatto di sicurezza dell'igiene alimentare.;
- Sanno applicare un metodo di lavoro corretto nel rispetto della normativa HACCP;
- Conoscono i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro;
- Conoscono le tecniche di approvvigionamento e gestioni delle merci;
- Conoscono il valore culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio;
- Conoscono le principali pietanze della cucina regionale italiana;
- Conoscono le principali pietanze della cucina internazionale;
- Conoscono l'importanza dell'utilizzo dei software di gestione.

➤ **Strumenti utilizzati in presenza**

- Libro di testo;
- Appunti del docente;
- materiali prodotti dall'insegnate (mappe concettuali - schemi sintetici);

➤ **Criteri di valutazione**

- I progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza;
- L'integrazione tra gli aspetti cognitivi e non cognitivi del processo di formazione;
- L'impegno;
- I livelli partecipativi dimostrati in classe;
- L'attuazione di un efficace metodo di studio;
- La realizzazione degli obiettivi programmati;
- Rispetto dei tempi di consegna da considerare distesi e poco perentori;
- Interesse;
- Senso di responsabilità;



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 scritte**

- corrispondenze o item di confronto;
- completamenti;
- prove di tipo oggettivo - a scelta multipla - V/F - quesiti a risposta breve;

**Verifiche orali**

- Individuali o di gruppo

Palermo 15/05/2026

Firma Docente prof. Rosario Adelfio



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)*

**Docente:** Prof. Adelfio Rosario

**Materia:** Laboratorio di enogastronomia settore cucina

**Libro Di Testo:** Smart Chef in sala e bar

**Strumenti Didattici:** Appunti e altro materiale fornito dal docente

➤ **Modulo 1: La Costruzione Dei Menu**

1. La stesura dei menu Aspetti nutrizionali dei menu;

➤ **Modulo 2: L'organizzazione Della Cucina**

1. La cucina Organizzazione e gestione della produzione;
2. La programmazione del lavoro;

➤ **Modulo 3: Tecniche Di Cottura E Presentazione Dei Piatti**

1. I sistemi di cottura;
2. La presentazione delle vivande;

➤ **Modulo 4: Sicurezza E Salubrità Del Luogo Di Lavoro**

1. La sicurezza sul lavoro I rischi lavorativi nella ristorazione;

➤ **Modulo 5: Catering e banqueting**

1. Catering;
2. Banqueting;

**Modulo di Ed. Civica: L'evoluzione della donna in cucina**

Firma Docente  
**Prof. Rosario Adelfio**



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)*

**CLASSE:** 5 DS  
**MATERIA:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
**DOCENTE:** LIARDA GIOVANNI  
**LIBRO DI TESTO:** "Alimentazione Oggi" – classe quinta – S. Rodato

**1 - CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

| MODULO 1:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PERIODO                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Bioenergetica: fabbisogno energetico giornaliero, metabolismo basale, termogenesi e termoregolazione, livello di attività fisica;</li><li>Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, massa corporea</li><li>Alimentazione equilibrata; le 10 linee guida INRAN/MiPAF</li></ul>                                                                                    | <b>Settembre-ottobre</b> |
| MODULO 2:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |
| DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"><li>Alimentazione nella prima infanzia: la dieta nel primo anno di vita, allattamento naturale e latte formulato, intolleranza al lattosio, lo svezzamento.</li><li>La dieta nell'adolescenza.</li><li>La dieta in gravidanza e allattamento.</li><li>La dieta nell'età adulta.</li><li>La dieta nella terza età.</li></ul> | <b>Novembre</b>          |
| MODULO 3:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |
| LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"><li>La dieta nelle malattie cardiovascolari:</li><li>Ipertensione Arteriosa ed indicazioni dietetiche;</li><li>Ipercolesterolemia, aterosclerosi.</li><li>Le Dieta nelle malattie metaboliche:</li><li>Diabete mellito, tipi di diabete mellito, indice glicemico, indicazioni dietetiche, funzione dell'insulina e glucagone.</li></ul>    | <b>Dicembre- Marzo</b>   |



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)*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Obesità: classificazione dell'obesità, tipi di obesità, regolazione ormonale della fame, malattie correlate all'obesità, indicazioni dietetiche.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                      |
| MODULO 4:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |
| LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE (parte seconda) <ul style="list-style-type: none"><li>• Allergie e intolleranze, le reazioni avverse al cibo</li><li>• Le allergie alimentari: sintomi e complicanze</li><li>• Le Intolleranze : Intolleranza al Lattosio, Favismo, Fenilchetoniuria,</li><li>• Celiachia: La celiachia nel bambino, nell'adulto, la dieta del celiaco, alimenti vietati</li><li>• La Dieta Mediterranea</li><li>• Alimentazione e cancro</li><li>• DCA maggiori e minori</li></ul> | <b>Marzo/Aprile</b>  |
| MODULO 5:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |
| CONTAMINAZIONI ALIMENTARI ed HACCP<br>Contaminazioni chimiche,<br>Contaminazione fisiche<br>Contaminazioni biologiche.<br>Cenni sui principali patogeni alimentari.<br>Normativa sull'igiene ed HACCP<br>CENNI SU INNOVAZIONI IN AMBITO GASTRONOMICO                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Maggio/Giugno</b> |



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Prof. Liarda Giovanni

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE 5DS

La classe è composta da 14 alunni/e.

La classe si è dimostrata sufficientemente collaborativa dall'inizio dell'A.S. ed ha svolto e seguito le Unità di Apprendimento proposte con discreto interesse con risultati nel complesso buoni.

Dal punto di vista disciplinare i discenti hanno mostrato un sufficiente/discreto livello di scolarizzazione mantenendo un atteggiamento adeguato nel rispetto delle regole di convivenza scolastiche e nei confronti del docente.

CONOSCENZE COMPETENZE ABILITA' ACQUISITE

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

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

Competenze maturate

Competenze disciplinari

Gli alunni riconoscono l'importanza di condivisione di regole di convivenza civile per partecipare in modo responsabile.

Conoscono le principali Linee Guida per una Sana Alimentazione con i comportamenti adeguati ad esse associate.

Conoscono e distinguono le diverse esigenze nutrizionali per le diverse fasce d'età;

Conoscono e distinguono le diverse esigenze nutrizionali per diverse condizioni fisiologiche/patologiche;

Conoscono le nuove tendenze nel settore alimentare.

Competenze di cittadinanza

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

Progettare e Risolvere problemi: utilizzano le conoscenze apprese per elaborare progetti delle proprie attività di studio, costruendo e verificando ipotesi e i risultati raggiunti.



## 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)*

Individuare collegamenti e relazioni: elaborano risposte in relazione ad obiettivi specifici, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo individuando analogie e differenze.

Comunicare: sono in grado, complessivamente, di comunicare messaggi di genere diverso mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

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

Agire in modo autonomo e responsabile: sono in grado di trasferire le conoscenze acquisite in situazioni extra scolastiche.

Competenze di Educazione Civica

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

### METODOLOGIE STRATEGIE DIDATTICHE

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

Le attività si sono svolte in forma di lezioni frontali e di discussione aperta, sui vari argomenti trattati, con interventi degli studenti. Sono state utilizzate le piattaforme digitali (Argo--Classroom), condivisione di documenti, di link, visione di brevi filmati, somministrazioni di questionari, materiale prodotto dall'insegnante (schemi sintetici), mantenendo un contatto continuo con i ragazzi anche attraverso altri canali oltre quelli istituzionali.

Sono state svolte esercitazioni orali per permettere un'acquisizione più interiorizzata, da parte della maggiore parte del gruppo classe, dei contenuti oggetto della lezione, orientando gli alunni più verso l'utilizzo/creazione di nessi logici che sull'utilizzo quasi esclusivo della componente mnemonica.

### VERIFICHE

Sono state effettuate verifiche scritte su cartaceo. Sono state eseguite periodiche verifiche orali per verificare le conoscenze acquisite alla fine dell'Unità di Apprendimento.

### VALUTAZIONE

La valutazione formativa dei discenti è avvenuta attraverso l'osservazione del lavoro svolto in classe e l'interesse alle attività proposte. La valutazione sommativa è stato frutto di verifiche scritte ed orali, nonché di due simulazioni di seconda prova scritta.



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)*

**IPSEO F. P. CASCINO  
PALERMO  
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RISTORATIVA  
Classe V DS  
A.S. 2025/2026  
Prof. Vincenzo Di Dio**

**RELAZIONE FINALE**

**CLASSE: V DS**

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RISTORATIVA**

**DOCENTE: DI DIO VINCENZO**

- **OBIETTIVI**

Fin dall'inizio dell'anno l'obiettivo principale è stato quello di proporre l'apprendimento dell'economia aziendale come strumento pratico di comunicazione, attraverso l'uso del codice orale e scritto.

L'economia aziendale materia dell'indirizzo si presenta sotto un aspetto standard e possiede modi di dire, regole e contesti culturali che devono essere memorizzati proprio come delle formule. Pertanto sono state proposte attività di potenziamento e approfondimento dei contenuti affrontati negli anni precedenti, con particolare riferimento alla disciplina dei contratti, alle norme volontarie alla tutela dei marchi dei prodotti agroalimentari e dei vini, alle tecniche e alle strategie del marketing, in relazione a contesti ed esigenze professionali.

- **PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA**

- **PREREQUISITI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il percorso formativo è stato modulato e organizzato secondo le seguenti caratteristiche:

- Modularità e flessibilità
- Attualità degli argomenti
- Rappresentazioni di casi aziendali
- Confronto continuo tra la teoria e la pratica
- Strategie di apprendimento integrate

L'alunno giunto all'ultimo anno del proprio corso di studi deve già essere in grado di utilizzare la conoscenza dell'economia aziendale almeno per gli impieghi pratici essenziali come la capacità di produrre dei bilanci d'esercizio potenziali anche se in forma sintetica con dati a scelta.

L'allievo deve inoltre già aver acquisito la conoscenza essenziale della economia aziendale con linguaggio settoriale relativo al mondo della ristorazione, e la conoscenza di alcuni aspetti specifici ai fini delle norme fiscali che colpiscono il settore.

- **PROVE D'INGRESSO SOMMINISTRATE**

Il lavoro svolto nei mesi di settembre e di ottobre è consistito nel raccogliere quanti più elementi possibili per poter elaborare una programmazione quanto più aderente ai reali bisogni formativi della classe. Nei primi giorni di lezione è stato somministrato alla classe un test d'ingresso a risposta multipla e a risposta aperta. Dai dati raccolti è stato possibile stabilire quali erano i livelli di partenza di ogni singolo discente e della classe e di conseguenza modulare una programmazione ad hoc.

- **PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE**



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

La classe ha mostrato impegno e capacità in grado di conseguire competenze ed obiettivi di profitto mediamente discreti. Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo in modo produttivo anche se hanno profuso durante l'intero anno scolastico un impegno non sempre costante.

Rispetto alla situazione di partenza evidenziata nella programmazione di inizio anno scolastico, si sono registrati ulteriori significativi progressi sia sotto l'aspetto dell'acquisizione dei contenuti che della capacità di rielaborazione degli stessi.

Tutto questo è stato possibile per lo spirito di sacrificio di alcuni alunni che si sono distinti per capacità didattiche e applicazione allo studio. Un ristretto gruppo di alunni ha mostrato impegno e partecipazione discontinuo.

I ragazzi, solo inizialmente hanno manifestato qualche difficoltà dovuta alla complessità degli argomenti proposti, poi sono stati trovati i necessari accorgimenti sia nel metodo di spiegazione che nelle verifiche, tali da permettere di pervenire ad un clima didattico ideale.

Talvolta, tra gli alunni si sono formati gruppi più affiatati rispetto ad altri, generando situazioni di competizione che hanno favorito la complessiva crescita culturale.

La classe nel complesso ha mostrato competenze adeguate sia durante la trattazione degli argomenti teorici che di quelli pratici.

Continui sono stati i riferimenti alla realtà aziendale ristorativa e turistica sia locale che nazionale in modo da facilitare l'apprendimento degli argomenti trattati.

Alla luce di quanto esposto, gli obiettivi riguardanti sia il profitto che gli aspetti disciplinari possono ritenersi nel complesso conseguiti ed è stato possibile svolgere il programma ministeriale stabilito in sede di programmazione iniziale.

Le verifiche sono state frequenti sia attraverso interrogazioni orali che con prove scritte, esercitazioni in classe e simulazioni di prove d'esami.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

I ragazzi durante l'anno scolastico hanno svolto stage professionalizzanti, potenziando così il proprio bagaglio di conoscenze.

L'avvicinarsi degli esami di stato ha messo in luce un generalizzato grado di maturità caratterizzato da un impegno e un rendimento crescenti.

Agli studenti è stato fornito il seguente materiale di studio:

- Visione di filmati;
- Esercizi in file
- Schede didattiche in allegato;
- Lezioni audio;
- Materiali prodotti dall'insegnate (mappe concettuali-schemi sintetici)
- Links a video (youtube o altro)

Si evidenziano due livelli di profitto: un gruppo numeroso di alunni ha raggiunto risultati buoni e in alcuni casi ottimo, mostrando di aver acquisito il lessico specialistico di indirizzo; il rimanente gruppo esiguo di alunni ha raggiunto risultati sufficienti e solo in un caso al momento della stesura della presente relazione non sono stati conseguiti obiettivi di sufficienza.

#### **OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO**

- **Competenze**

Nell'ambito della finalità generale dell'acquisizione di un uso autonomo della disciplina, al termine del biennio post-qualifica, lo studente deve aver acquisito, oltre che una formazione di carattere generale, una competenza comunicativo-relazionale orale che lo metta in grado di:

Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali-espositivi e dialogici su una varietà di argomenti, in un ampio ambito economico aziendale. Esprimersi con buona padronanza su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale con capacità di interagire in situazioni impreviste. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità, soprattutto per quanto attiene alla elaborazione.

- **Capacità**

Abilità orali

Le abilità di comprensione orale sono sviluppate sulla base di testi di vario tipo. Si abituano gli studenti a cogliere il significato generale e i particolari essenziali di comunicazioni varie in contesti di quotidianità di ambito professionale. Nella produzione orale gli studenti devono rendersi comprensibili in ambiti sia quotidiani che professionali, sapendo articolare comunicazioni che permettano di intervenire, esprimere e sostenere argomentazioni e relazionare.

Abilità scritte: Le abilità di comprensione del testo scritto sono sviluppate sulla base di un'analisi condotta sui testi di uso quotidiano. Nella produzione scritta si sviluppano abilità che consentano di redigere testi che prevedano, tra l'altro, l'uso di una varietà di tempi.

- **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Monte ore totale: 36 settimane con n. 4 ore settimanali

- **METODOLOGIA**

E' stata utilizzata la scansione quadrimestrale deliberata dal Collegio dei Docenti operando una programmazione articolata in moduli didattici.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

Il metodo si è basato sull'approccio funzionale–comunicativo volto a fare acquisire una competenza comunicativa nella produzione orale e scritta e caratterizzato da brevi lezioni frontali di introduzione e di sistemazione finale, lezioni partecipate, discussioni collettive, lavori di gruppo, colloqui aperti, simulazioni e attività di recupero in itinere, uso della multimedialità.

Tutte le tecniche e i mezzi precedentemente elencati sono stati adoperati soprattutto per garantire l'acquisizione di una sufficiente competenza linguistica in area specialistica d'indirizzo, tenendo conto delle esigenze di professionalità avanzate dal mondo del lavoro.

- **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

La valutazione ha riguardato le varie abilità (singole o integrate) e la competenza linguistica, per mezzo di prove in grado di verificare più di una abilità con tipologie diverse.

La valutazione è stata basata sulle capacità acquisite tenendo conto dei progressi ottenuti rispetto alla preparazione di partenza, all'impegno e alla partecipazione dimostrati nel corso dell'anno.

La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle prove sommative svolte durante l'anno scolastico e degli altri elementi concordati in seno al Consiglio di classe (impegno, partecipazione, progressione rispetto ai livelli di partenza) senza tuttavia mai prescindere dal raggiungimento degli obiettivi minimi disciplinari prefissati.

**TIPOLOGIE DI PROVE**

Le verifiche scritte sono state effettuate periodicamente tramite la somministrazione di prove di valutazione oggettiva strutturate, semi-strutturate e non strutturate con il compito di valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e della padronanza delle abilità fondamentali.

Le verifiche orali hanno valutato il livello di espressione con particolare attenzione alla padronanza della terminologia che man mano andavano acquisendo.

- **Verifica orale**
- Interrogazioni individuali in Live e in presenza.
- Esercizi
- Test a risposta aperta e a risposta multipla
- Elaborati

**Palermo 15/05/2026**

**Il Docente**  
**Prof. Vincenzo Di Dio**



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**  
**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RISTORATIVA**  
**Classe V DS**  
**A.S. 20252026**  
**Prof. Vincenzo Di Dio**

**MODULO A: L'UNIONE EUROPEA**

- U.1 IL SISTEMA TURISTICO E LE FONTI DEL DIRITTO
- U.2 LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO IN EUROPA
- U.3 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE
- U.4 LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO

**MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA**

- U.1 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA
- U.2 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE
- U.3 LE NORME VOLONTARIE

**MODULO C: LA PROGRAMMAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE**

- U.1 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE
- U.2 LA PROGETTAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE:  
BUSINESS PLAN
- U.3 IL BUDGET NELLE IMPRESE TURISTICHE

IL

**MODULO D: LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE**

- U.1 IL MARKETING
- U.2 IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO
- U.3 LE TECNICHE DI MARKETING

Palermo 28/04/2026

**Il Docente**  
**Prof. Vincenzo Di Dio**



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

**RELAZIONE FINALE IRC  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026  
CLASSE 5DS**

La classe è composta da ragazzi che hanno seguito le lezioni con interesse e partecipazione. Si è cercato di potenziare le capacità di ragionamento degli allievi nonché di abituarli a pensare al proprio progetto di vita. Il programma è stato svolto tenendo presente che lo scopo del suo studio è quello di comprendere il quadro culturale italiano ed europeo, nelle sue radici cristiane, concentrandosi sulle questioni di senso che interrogano ogni uomo, e sulle risposte che queste domande trovano nelle diverse religioni. Il programma è stato svolto interamente, seppur adattato alle esigenze della classe. Si è deciso di optare per una didattica circolare e frontale, programmata per concetti. Il metodo utilizzato è stato prevalentemente quello scientifico e induttivo. La lezione dialogata si è rivelata un'ottima strategia per la trattazione degli argomenti proposti nonché per una migliore socializzazione fra i ragazzi. Grande attenzione è stata posta alle dinamiche relazionali e interpersonali al fine di favorire lo sviluppo di competenze sociali ed emotive che si riveleranno essenziali nel mondo del lavoro, soprattutto in relazione al settore alberghiero enogastronomico.

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale*

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)*

| Contenuti Disciplinari               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>OBIETTIVI</u><br><u>RAGGIUNTI</u> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Superamento dei pregiudizi nei confronti del fatto religioso</li><li>• Capacità di Individuare modelli religiosi elementari</li><li>• Capacità di documentarsi facendo sintesi di diverse posizioni in tema sociale e religioso</li></ul>                                                                                                                                                                                          |
| UdA svolte                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| UdA 1                                | <b>Il progetto di Vita:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Il progetto di vita e la Vocazione</li><li>2. Concetto di Vocazione. Spunti Biblici</li><li>3. Il Matrimonio, la vita ordinata, la vita consacrata il celibato</li><li>4. Sogni e obiettivi: differenze e punti di congiunzione</li><li>5. Presentazione di figure contemporanee che hanno seguito la loro vocazione</li><li>6. Progetto di vita ed etica: la dottrina sociale della Chiesa</li></ol> |
| UdA 2                                | <b>A scuola di Affettività:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Il concetto di Emozione</li><li>2. Il concetto di Sentimento</li><li>3. Il concetto di Amore</li><li>4. Presentazione di figure di Santità</li><li>5. Il senso del matrimonio cristiano</li><li>6. Il senso del sacrificio</li><li>7. La sessualità</li></ol>                                                                                                                                     |



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                               |
| <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>                                                                                                                                                 | 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                               |
| <b>Coesione e coerenza testuale</b>                                                                                                                                                                         | complete                | adeguate                                                                         | parziali                                                    | scarse                                                 | assenti                         |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>                                                                                                                                                                     | presente e completa     | adeguate                                                                         | poco presente e parziale                                    | scarse                                                 | assenti                         |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>                                                                                            | 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                               |
| <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>                                                                                                                                   | presenti                | adeguate                                                                         | parzialmente presenti                                       | scarse                                                 | assenti                         |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>                                                                                                                                               | presenti e corrette     | nel complesso presenti e corrette                                                | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette             | scarse e/o scorrette                                   | assenti                         |
| <b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>                                                                                                                                                                             |                         |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |
| INDICATORI SPECIFICI                                                                                                                                                                                        | DESCRITTORI (MAX 40 pt) |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>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)</b> | completo                | adeguato                                                                         | parziale/incompleto                                         | scarso                                                 | assente                         |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>                                                                                                        | completa                | adeguata                                                                         | parziale                                                    | scarsa                                                 | assente                         |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>                                                                                                                  | completa                | adeguata                                                                         | parziale                                                    | scarsa                                                 | assente                         |
|                                                                                                                                                                                                             | 10                      | 8                                                                                | 6                                                           | 4                                                      | 2                               |
| <b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>                                                                                                                                                      | presente                | nel complesso presente                                                           | parziale                                                    | scarsa                                                 | assente                         |
| <b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>                                                                                                                                                                            |                         |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>                                                                                                                                                                                     |                         |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |



**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                         |
| <b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>                                                                           |                         |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |
| 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                         |
| <b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>                                                                          |                         |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>                                                                                   |                         |                                                                                  |                                                             |                                                        |                                 |



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



**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                                                                                                                | <b>I</b>   | 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     |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>II</b>  | Coglie Parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo                                                                                         | 1 - 1.50 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>III</b> | Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo                                                                                                              | 2        |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>IV</b>  | Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze                                                            | 2.50     |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>V</b>   | 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                                                                                 | <b>I</b>   | Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato                                                                            | 1        |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>II</b>  | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/ con difficoltà gravi / lievi                                                                                    | 1.50 - 3 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>III</b> | Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti                                                                | 3.5- 4   |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>IV</b>  | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente                                                                              | 4.50 - 5 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>V</b>   | 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 | <b>I</b>   | 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   |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>II</b>  | 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 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>III</b> | Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi                                        | 4.5- 5   |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>IV</b>  | Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte                                            | 5.50 - 7 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>V</b>   | 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                                                                                                              | <b>I</b>   | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico adeguato                                                                                                                                           | 0.50     |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>II</b>  | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato                                                                                                            | 1 - 1.50 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>III</b> | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore                                                                                              | 2        |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>IV</b>  | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato                                                                                                      | 2.50     |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | <b>V</b>   | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore                                                                                        | 3        |           |
| <b>Punteggio totale della prova</b>                                                                                                                                                                                    |            |                                                                                                                                                                                                                    |          |           |



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 racciordare 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 racciordare 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 racciordare 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 racciordandole 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 racciordandole 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           |           |
| <b>Punteggio totale della prova</b>                                                                                                                                                                  |         |                                                                                                                                                                                                                                                          |             |           |