



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 Quinta SEZ AE

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ARGOMENTI	PAG.
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	2
CRITERI GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA	3
VERIFICHE E VALUTAZIONE	3
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	5
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO/FORMATIVO	8
CANDIDATI ESTERNI	10
PROFILO PROFESSIONALE	11
QUADRO ORARIO E DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO	12
ELENCO DEI CANDIDATI	13
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	14
RELAZIONE SULLA CLASSE	14
PERCORSI TRASVERSALI	16
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	22
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	26
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE	26
SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA' PER I CANDIDATI CON DISABILITA' / DSA/ CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	27
SECONDA PROVA SCRITTA	28
COLLOQUIO	29
ALLEGATO 1 – RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI	31
ALLEGATO 2 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE	56



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^{AE}

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ NELLA CLASSE (SI/NO)
Angileri Angela Maria	Lingua Francese	SI
Calò Giulia	Sostegno	SI
Cammarata Antonino	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia	SI
Cottone Rossella	Matematica	SI
Di Dio Vincenzo	Economia e tecnica aziendale	SI
Giurintano Simona	Lingua e Letteratura Italiana-Storia	SI
Leone Raffaele	Sostegno	SI
Liarda Giovanni	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI
Longo Salvatore	Scienze Motorie e Sportive	NO
Raccuglia Paolo	Religione	SI
Siracusa Antonella	Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	NO
Zappalà Caterina	Lingua Inglese	SI



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

CRITERI GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA

La programmazione educativo- didattica segue i sottoelencati 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.
- ❖ Uniformare i criteri di valutazione, per garantire equità e trasparenza agli studenti.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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

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

Il Collegio dei Docenti ha stabilito di attuare:

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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

GRIGLIA ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL 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.

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:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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. 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 SCOLASTICO

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

CANDIDATI ESTERNI

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

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

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

3. Ai sensi dell'art. 14, comma 3, ultimo periodo del d. lgs. 62/2017, l'ammissione all'esame di maturità dei candidati esterni è altresì subordinata alla partecipazione alle prove nazionali 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.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

PROFILO PROFESSIONALE (Dalle linee guida)

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

È in grado di:

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

QUADRO ORARIO E DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

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

N°	COGNOME	NOME
1	*****	*****
2	*****	*****
3	*****	*****
4	*****	*****
5	*****	*****
6	*****	*****
7	*****	*****
8	*****	*****
9	*****	*****
10	*****	*****
11	*****	*****
12	*****	*****
13	*****	*****
14	*****	*****
15	*****	*****
16	*****	*****
17	*****	*****
18	*****	*****
19	*****	*****
20	*****	*****
21	*****	*****
22	*****	*****
23	*****	*****

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Classe 5[^]AE Indirizzo Enogastronomia

	V ANNO
Iscritti	24
Ripetenti	2
Provenienti da altro istituto	3
Ritirati	1
Trasferiti	0
Anno non validato	4

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5AE è composta da 24 alunni (17 maschi e 8 femmine) provenienti dalla classe 4AE del nostro Istituto, dalla 5AE dell'anno scorso e Istituto Salesiano Gesù adolescente. Il 18 dicembre 2025 un alunno si è ritirato.

Nel gruppo classe sono inseriti tre alunni con disabilità; la relativa documentazione riservata verrà allegata in busta chiusa. La maggior parte degli alunni risiede a Palermo e un'altra parte risiede in provincia di Palermo. Dal punto di vista comportamentale, gli allievi hanno mantenuto un atteggiamento nel complesso corretto e, nel corso dell'anno, hanno progressivamente migliorato la partecipazione al dialogo educativo. Si sono dimostrati rispettosi nei confronti dei compagni e dei docenti; tuttavia, talvolta il clima di lavoro è stato compromesso da interruzioni dovute a varie distrazioni, che hanno reso necessari richiami all'ordine. Inoltre, l'uso dei cellulari in classe ha, in alcune occasioni, determinato difficoltà nello sviluppo organico delle attività didattiche.

La maggior parte degli alunni si è mostrata interessata alle attività proposte manifestando curiosità, partecipazione propositiva e impegno adeguato in classe; però a questo non sempre è corrisposto un adeguato lavoro di rielaborazione personale delle tematiche affrontate con uno studio più costante ed efficace per consolidare quanto appreso in classe.

Al termine dell'anno si possono individuare le seguenti fasce di livello:

1. Fascia medio-alta, composta da alunni che hanno una buona preparazione di base, buone capacità di comprensione e rielaborazione e hanno dimostrato autonomia, impegno e interesse.
2. Fascia media, composta da alunni che hanno sufficienti capacità di comprensione e rielaborazione e hanno dimostrato impegno abbastanza costante.
3. Fascia medio-bassa, composta da alunni che hanno una preparazione lacunosa in alcune materie e hanno dimostrato impegno ed interesse non sempre costanti.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di impostare il proprio intervento sulla base di una metodologia comunicativa per un apprendimento consapevole dei contenuti e dei processi medesimi di conoscenza, sia teorica che pratica, attraverso l'uso di lezioni frontali ma dialogate, conversazioni e dibattiti con il gruppo classe, lavori di gruppo e di ricerca, brainstorming, problem solving, organizzatori grafici (mappe concettuali), uso di tecnologie multimediali. Ogni docente, a seconda della disciplina, ha utilizzato il metodo ritenuto più opportuno per un insegnamento efficace, organizzato e adeguato alla classe. Per una maggiore efficacia dell'azione didattica e per l'approfondimento delle tematiche affrontate, oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati schemi e appunti elaborati dagli insegnanti, riviste, libri della biblioteca, documenti estrapolati da internet.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

In considerazione delle lievi carenze evidenziate da alcuni alunni, il C. d. c. dopo le valutazioni del primo quadrimestre ha deciso, di interrompere le regolari attività programmate per circa una settimana, per effettuare un lavoro di recupero o consolidamento degli apprendimenti. Durante tale periodo gli allievi hanno avuto la possibilità di riprendere i contenuti già trattati e colmare le eventuali lacune nella loro preparazione. Gli alunni che non hanno evidenziavano particolari carenze sono stati impegnati in attività di consolidamento espletate anche assumendo il ruolo di tutor nei confronti dei compagni più "deboli". Tali attività, in parte, hanno contribuito a realizzare un miglioramento delle conoscenze.

Dal monitoraggio periodico delle assenze è risultato che nel corso dell'anno gli alunni hanno frequentato nel complesso in modo regolare ad eccezione di un ristretto numero di alunni che ha sfiorato il tetto massimo di assenze. Non si sono registrate assenze di massa.

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.
- Smart phone, tablet e computer da parte degli studenti.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

- partecipazione;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

- disponibilità a intervenire nelle discussioni;
- sforzo fatto per migliorare il proprio livello di conoscenza delle materie 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.

Il C.d.c., inoltre, viste le nuove direttive Ministeriali sul colloquio orale del prossimo Esame di Stato, ha potenziato negli alunni la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale.

Gli incontri con le famiglie sono stati effettuati secondo il calendario stabilito dalla scuola in presenza.

PERCORSI TRASVERSALI (U.D.A.)

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.1

DENOMINAZIONE	LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO MINORILE
COMPITO-PRODOTTO	Elaborazione scritta di un testo espositivo - argomentativo
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi; Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u>



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; Competenze culturali: Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Competenze di cittadinanza: Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
CLASSE	QUINTA 5
PERIODO DI APPLICAZIONE	OTTOBRE- NOVEMBRE
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: La seconda Rivoluzione Industriale, la nascita della questione sociale e il divario tra Nord e Sud. La novella "Rosso Malpelo" (da Vita dei campi). Storia del sistema produttivo locale. Lingua inglese: La Sicilia Lingua francese: "DIETE E NUTRIZIONE- 1" Tipi di diete alimentari: mediterranea. Matematica: Comprendere e interpretare la realtà: l'uso delle rappresentazioni grafiche in Statistica. Scienze motorie e sportive: La sicurezza a scuola, in palestra e alla guida di un veicolo. Scienze e cultura dell'alimentazione: Alimentazione equilibrata. Alimentazione nel corso della storia. La piramide alimentare. Scienze economico-aziendali: La sicurezza nei luoghi di lavoro. Laboratorio di servizi di enogastronomia/sala 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)

	La tutela della salute secondo la Costituzione e la sicurezza dei luoghi di lavoro.
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet Visite didattiche: I luoghi verghiani. Consorzio di filiera olivicola "Sicilia"- Casteldaccia. Oleificio di molitura tradizionale a freddo -Caccamo Cantina vinicola.....
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2

DENOMINAZIONE	L'EPOCA BELLA... IERI E OGGI
COMPITO-PRODOTTO	Elaborazione scritta di un testo espositivo - argomentativo
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi; Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
CLASSE	QUINTA 5



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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	Lingua e letteratura italiana/storia: Il significato della parola Decadentismo a partire dall'etimo del termine. I poeti maledetti. D'Annunzio. La Belle époque. Lingua inglese: I vini Lingua francese: Lo champagne Matematica: Comprendere e interpretare la realtà: l'uso delle rappresentazioni grafiche in Statistica. Scienze e cultura dell'alimentazione: Alimentazione e benessere fisico e mentale. Le malattie legate agli abusi alimentari. Scienze motorie e sportive. Effetti nocivi legati alle dipendenze e all'uso di sostanze illecite Scienze economico-aziendali: Il marketing e i marchi Laboratorio di servizi di enogastronomia/sala vendita: I Piatti siciliani abbinati allo champagne.
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet <u>Visite didattiche:</u> Itinerario storico nei luoghi della <i>Belle Époque</i> a Palermo (Palazzo Ingham, successivamente Grand Hotel, costruito nel 1874; Chiesa Anglicana; Villa Igea e Mondello). Visita Fabbrica Anice Tutone a Palermo Visita fabbrica Caramelle Carrubba dei Fratelli Terranova a Palermo Cantine Florio.
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3

DENOMINAZIONE	LIBERARSI... IO SONO... 'UN'IDENTITÀ'
COMPITO-PRODOTTO	Elaborazione scritta di un testo espositivo - argomentativo
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
CLASSE	QUINTA 5
PERIODO DI APPLICAZIONE	FEBBRAIO - MARZO
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: Dai totalitarismi alla democrazia Le figure di Luigi Pirandello e Italo Svevo. Lingua inglese: La dieta alimentare Lingua francese: I disturbi alimentari Matematica: Usi degli Indici di Posizione. Scienze motorie e sportive: L'educazione fisica negli anni del fascismo. Scienze e cultura dell'alimentazione: I disturbi alimentari. Scienze economico-aziendali: La riconversione industriale
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet <u>Visite didattiche:</u>



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	Palazzo delle poste. Casa museo di Pirandello. Banca d'Italia. Expocook
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.4

DENOMINAZIONE	DA NEGATIVO... A NEGATIVO - I CONFLITTI del '900.
COMPITO-PRODOTTO	Elaborazione scritta di un testo espositivo - argomentativo
COMPETENZE MIRATE	<u>Competenze sociali e civiche:</u> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi; Agire in modo responsabile e autonomo; <u>Competenze professionali:</u> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; <u>Competenze culturali:</u> Produrre testi di vario genere; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <u>Competenze di cittadinanza:</u> Imparare a imparare.
ABILITÀ	• Analizzare i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico; • Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale; • Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente; • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale; • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione dei testi scritti di vario tipo, anche scientifici tecnologici; • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
CLASSE	QUINTA 5
PERIODO DI APPLICAZIONE	APRILE - MAGGIO
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua e letteratura italiana/storia: I grandi conflitti del 900 La poesia di Giuseppe Ungaretti La poesia di Salvatore Quasimodo La poesia di Eugenio Montale



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	Lingua inglese: HACCP Lingua francese: HACCP Matematica: Usi degli Indici di Posizione. Scienze e cultura dell'alimentazione: La denutrizione Scienze economico-aziendali: L'industrializzazione post-bellica. Scienze motorie e sportive: La discriminazione di sesso, razza e territorio nello sport.
METODI	Lavoro individuale di ricerca e rielaborazione Lavoro di gruppo e fra gruppi Lezione frontale Ricerca in Internet Visite didattiche: Fattoria "Le Augustati"- Partinico Molino ad acqua - Roccapalumba. Attività di fitness dalle falde di Monte Pellegrino al Santuario di Santa Rosalia
STRUMENTI	Manuali – Documenti specifici – Articoli di giornale/riviste – Supporti informatici
VALUTAZIONE	Disciplinare

EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe ha approvato all'unanimità l'adozione dei "Moduli di Educazione Civica – Classe Quinta", suddivisi in 1° e 2° quadrimestre (deliberati in sede di Collegio dei Docenti in data 05/11/2025). Le tematiche e le relative ore di svolgimento delle attività, articolate secondo le discipline ad esse correlate e adattate alle specifiche esigenze della classe, sono riportate nel prospetto seguente, con l'obiettivo di garantire una piena integrazione dei contenuti trasversali nel percorso formativo degli studenti del quinto anno.

A.S. 2025/2026

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE VAE enogastronomia

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

PROGETTO PARITÀ DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI

Premessa

Nella constatazione del fatto che gli stereotipi di genere hanno condizionato e continuano a condizionare la partecipazione femminile in molti ambiti della vita sociale, politica ed economica, e sono causa di profonde disuguaglianze, è fondamentale la considerazione che riconoscere l'esistenza di stereotipi e capire come questi agiscono all'interno di una collettività siano i primi passi che ci possono portare verso l'abbattimento delle diversità e delle disuguaglianze. Contrastare gli stereotipi (la loro formazione e trasmissione) è possibile attraverso percorsi di sensibilizzazione per alunni e insegnanti (con il coinvolgimento delle famiglie) che permettano di focalizzarsi sulle differenze (quando e come si generano) e sui meccanismi culturali che le



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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.

OBIETTIVI

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

In particolare:

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

I temi principali del progetto saranno:

1. I condizionamenti a cui uomini e donne sono soggetti (comprensione e consapevolezza dei condizionamenti e degli stereotipi);
2. I rapporti tra i generi e il mutare dell'affettività (amicizia, amore) in relazione in particolare alle scelte tra privato e professionale;
3. Il lavoro e i ruoli in famiglia (confronto con gli adulti: quali lavori, i carichi di lavoro, la loro distribuzione, riflessione sulla conciliazione);



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

4. La conoscenza del 'diritto' (la costituzione, la cittadinanza) incontri e laboratori condotti anche da esperti. Attraverso l'auto riflessione e il racconto delle storie di vita si faciliterà la consapevolezza e la condivisione delle esperienze.

PROPOSTE OPERATIVE

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

METODOLOGIE

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

ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

A.S. 2025/26

Insegnamento di **EDUCAZIONE CIVICA**

CLASSE 5AE enogastronomia

Costituzione, Istituzione dello Stato italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali.

Premessa

*La Costituzione non è una macchina che una volta messa in moto va avanti da sé [...].
Perché si muova bisogna metterci dentro il combustibile, bisogna metterci dentro l'impegno, lo spirito, la volontà di mantenere queste promesse, la propria responsabilità [...].
Quindi voi giovani, alla Costituzione dovete dare il vostro spirito, la vostra gioventù, farla vivere, sentirla come cosa vostra, metterci dentro il senso civico, la coscienza civica*

Pietro Calamandrei

Discorso agli studenti milanesi 26 Gennaio 1955

OBIETTIVI

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

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella

gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (secondo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione. Struttura della Costituzione. I principi fondamentali. Gli organi della Repubblica.	7	
Lingua e cultura Italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente.	6	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Lingua Inglese	Le istituzioni europee.	3	
Seconda Lingua Straniera	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.	3	
		19	

Il Referente d'Istituto di Educazione Civica
Prof.ssa Mirta Glorioso

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTA

Per quanto riguarda le attività svolte nel triennio 2023/2026, esse saranno riportate esclusivamente nella tabella relativa ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, redatta per singolo studente, riportante le ore di F.S.L. svolte negli ultimi tre anni. Tale scelta risponde a due esigenze:

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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

Per i candidati con disabilità Articolo 24 (Esame dei candidati con disabilità) Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di maturità secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Articolo 25 (Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali) Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di maturità secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). 2. La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di maturità alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma di maturità. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi. 3. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026 Il Ministro dell'istruzione e del merito 33 di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Il materiale riservato relativo ai candidati con disabilità sarà allegato al presente documento in busta chiusa.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

SECONDA PROVA SCRITTA

Riferimento normativo: Articolo 20 O.M. n. 54 del 26/03/2026 – 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 dal decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito, 29 gennaio 2026, n.13.
3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova è un'unica prova integrata, secondo la "cornice nazionale generale di riferimento", indicante:
 - a) la tipologia della prova da costruire tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
 - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentali di indirizzo cui la prova deve riferirsi.
4. Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale e del Piano dell'Offerta Formativa, costruendo le tracce secondo le modalità previste.
5. Se nell'istituto è presente un'unica classe dell'indirizzo, i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo elaborano le proposte di traccia sulla base della parte ministeriale, tenendo conto delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
6. Se sono presenti più classi quinte dello stesso indirizzo ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo elaborano collegialmente le proposte di traccia. Per la valutazione della prova, si utilizza lo stesso strumento di valutazione elaborato collegialmente prima delle correzioni.
7. La durata della seconda prova può essere articolata in due giorni, solo se previsto dai Quadri di riferimento dell'indirizzo.
8. L'informazione deve essere comunicata ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica e distintamente, per ogni classe, nell'area documentale riservata del registro elettronico. Questo serve a garantire la trasparenza e la comunicazione ufficiale ai candidati.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

IL COLLOQUIO

Riferimento normativo: Articolo 22 O.M. n. 54 del 26/03/2026 – Aggiornato al D.L. 127/2025

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

1 Il colloquio è disciplinato dall’articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d’esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all’articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell’articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e 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 ^A AE A.S. 2025/26 Coordinatrice Prof.ssa Rossella Cottone		
MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Lingua Francese	Angileri Angela Maria	Angeli Maria
Sostegno	Calò Giulia	Calò Giulia
Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia	Cammarata Antonino	Cammarata Antonino
Matematica	Cottone Rossella	Rossella Cottone
Economia e tecnica aziendale	Di Dio Vincenzo	Vincenzo Di Dio
Lingua e Letteratura Italiana- Storia	Giurintano Simona	Simona Giurintano
Sostegno	Leone Raffaele	Raffaele Leone
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Liarda Giovanni	Liarda Giovanni
Scienze Motorie e Sportive	Longo Salvatore	Longo Salvatore
Religione	Raccuglia Paolo	Raccuglia Paolo
Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	Siracusa Antonella	Siracusa Antonella
Lingua Inglese	Zappalà Caterina	Caterina Zappalà

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Laura Bisso



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

ALLEGATO n. 1

RELAZIONI E CONTENUTI DISCIPLINARI

singole materie e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc.)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Relazione finale

Materia: Matematica

Anno Scolastico 2025/2026

Classe: 5AE

Docente: Rossella Cottone

Nella classe 5AE composta da 19 alunni (12 maschi e 7 femmine) sono presenti tre alunni con disabilità. Alcuni alunni hanno riscontrato difficoltà nel metodo di studio logico-deduttivo, un ritmo d'apprendimento lento e discontinuo ed una scarsa motivazione allo studio. Altri alunni, con buona volontà, impegno ed interesse, hanno cercato di superare le difficoltà incontrate. Infine, un ultimo gruppo di alunni, dotato di buone capacità, ha mantenuto costante sia la partecipazione che l'impegno e l'interesse.

Per quanto riguarda il profitto la situazione è varia: una piccola parte degli alunni ha raggiunto risultati buoni; mentre la maggior parte degli alunni ha ottenuto risultati sufficienti e quasi sufficienti. Ogni lezione è stata svolta presentando gli argomenti in modo da sollecitare l'attenzione e l'interesse degli allievi. Ogni argomento è stato impostato ed esposto agli alunni in maniera accessibile tramite un linguaggio semplice e comprensibile, mantenendo comunque il rigore scientifico. Gli argomenti sono stati trattati ampiamente e corredati da numerosi esercizi atti a stimolare sia l'osservazione e l'organizzazione del pensiero logico-deduttivo che la capacità di analisi e sintesi. Uno sforzo significativo è stato dedicato a consolidare e approfondire le conoscenze acquisite, nonché a perfezionare la precisione del linguaggio e la coerenza argomentativa.

La maggior parte dell'apprendimento della materia da parte degli alunni è avvenuta in classe. Tuttavia, durante alcuni periodi dell'anno scolastico è venuta meno la necessaria continuità didattica a causa di attività didattiche interne ed esterne all'istituto (uscite didattiche, prove invalsi, simulazioni prima e seconda prova esami di maturità, etc.). Anche la presenza di parecchie lacune nella preparazione di base e il lento ritmo di apprendimento hanno richiesto la necessità di continue interruzioni per riprendere concetti e consentire una più adeguata comprensione e assimilazione degli stessi alla maggioranza della classe. Questo ha portato a interruzioni nel programma previsto che ha causato il mancato svolgimento di tutti i contenuti previsti e ha reso necessario il ripasso di argomenti già trattati. Inoltre, non tutti gli studenti hanno dimostrato di essere in grado di rielaborare i contenuti a casa in modo efficace ed autonomo. Solo alcuni di loro hanno dimostrato di essere in grado di farlo in maniera appropriata.

Le verifiche formative e sommative, finalizzate al controllo dell'acquisizione di competenze, abilità e conoscenze da parte degli studenti, sono avvenute attraverso forme di produzione sia orale che scritta. Per la verifica scritta, ho usato prove a carattere strutturato (test a scelta multipla, a risposta vero/falso, a corrispondenza, a completamento, con Google moduli) e semi strutturato. Per la valutazione complessiva ho tenuto conto dei seguenti parametri: conoscenza dei contenuti; progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza; impegno; livelli partecipativi dimostrati in classe; interesse e senso di responsabilità; restituzione delle consegne; rispetto dei tempi di consegna. Gli strumenti didattici utilizzati sono: lavagna interattiva, appunti realizzati dal docente e parti del libro di testo.

Palermo, 15 maggio 2026

La docente
Prof.ssa Rossella Cottone



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 DI MATEMATICA

Anno Scolastico 2025/2026

Classe: 5AE

Docente: Rossella Cottone

Richiami sulle equazioni e disequazioni

- Equazioni di primo grado.
- Equazioni di secondo grado.
- Disequazioni di primo grado intere e fratte.
- Disequazioni di secondo grado intere e fratte.

Introduzione alla statistica

- Definizione di statistica e cenni storici
- I dati statistici.
- Le tabelle di frequenza: frequenza assoluta, frequenza relativa, frequenza percentuale e frequenza cumulata.
- La rappresentazione grafica dei dati: diagramma a barre, areogramma e diagramma cartesiano.
- Gli indici di posizione centrale: media aritmetica, media ponderata, moda e mediana.

Introduzione all'analisi

- Definizione di funzione e di funzione numerica.
- Definizione di dominio e di insieme immagine.
- Classificazione delle funzioni. In particolare, si sono considerate semplici funzioni razionali intere e fratte.
- Dedurre dal grafico di una funzione il dominio e l'insieme immagine.
- Determinazione del campo di esistenza.
- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani.
- Segno della funzione.
- Rappresentazione nel piano cartesiano delle zone in cui è definita la funzione.
- Rappresentazione grafica delle funzioni con calcolatore grafico: Desmos.

Libro di testo

Bergamini, Barozzi, Trifone - "Lineamenti di matematica" – Volume unico – Zanichelli.

Palermo, 15 maggio 2026

La docente
Prof.ssa Rossella Cottone



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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

Materia d'insegnamento: "Enogastronomia"

Docente: Cammarata Antonino

Classe: 5AE

Anno Scolastico: 2025/2026

Presentazione della classe e andamento dell'anno scolastico

La classe, inizialmente composta da 24 alunni, dei quali 17 ragazzi e 7 ragazze, ma di effettivi frequentanti 21, ed un alunno, Giambertone che non ha più frequentato, dopo aver presenziato per almeno 3 mesi.

L'andamento didattico della classe è stato un pò sotto tono, ma con un comportamento complessivo rispettoso delle regole e delle disposizioni comportamentali dategli sia in classe che in laboratorio.

Il programma è stato svolto in tempi idonei per far sì d'intraprendere un percorso propedeutico agli esami. Si è tenuto presente, per lo svolgimento del programma, delle tracce ministeriali, ed anche se con qualche ritardo, si è cercato di dare competenze maggiori ma facendo meno argomenti del previsto, con fasi di recupero necessarie per far alzare il livello di apprendimento della classe.

I risultati finali sono stati abbastanza buoni, la maggior parte della classe è riuscita ad incamerare le informazioni propinate ed il linguaggio tecnico per esprimere i concetti basilari degli argomenti svolti, mentre alcuni hanno raggiunto un livello poco sopra la mediocrità. Durante le esercitazioni effettuate hanno dimostrato interesse, partecipando ad alcune manifestazioni ed eventi, anche esterni, organizzate dalla scuola, con impegno e serietà. Alcuni, purtroppo hanno sottovalutato le esercitazioni pratiche con poca partecipazione o addirittura presenziando senza la divisa necessaria per entrare nei laboratori.

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

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

Obiettivi didattici

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

Conoscenze

Le norme di igiene e sicurezza.

Conoscenze di alcuni settori gestionali della ristorazione.

Conoscenze sulle risorse umane ed il loro migliore impiego.

Conoscere le diverse tipologie di alimenti

Conoscere le categorie degli alimenti.

Criteri di valutazione

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

- 1) Metodo di studio, inteso come capacità di organizzare il proprio tempo ed il proprio lavoro;
- 2) Frequenza scolastica, intesa sia come presenza fisica che come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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) Partecipazione, intesa come capacità di creare proficue relazioni sia tra gli alunni che con i docenti e di fornire contributi al dialogo educativo ed alla vita della scuola;
- 4) Impegno, inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi.

Mezzi didattici

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

Metodi

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

Valutazione

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

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

Recupero

Continuo, e generalizzato a prescindere dalle competenze

15 Maggio 2026

firma docente
Cammarata Antonino

**Programma svolto classe 5AE
A.S. 2025/2026**

Docente: Prof. Antonino Cammarata

Materia: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

Libri Utilizzati: Nuovo Chef con Master Lab

Modulo 0

Etica professionale

La marcia in avanti ed il giusto percorso degli alimenti

Sistemi e tecniche di cottura

Modulo 1

Reperto approvvigionamento

Economato e magazzino



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Diagramma di flusso delle operazioni di approvvigionamento

I rapporti con i fornitori

I diversi tipi di vendita diretta e indiretta

Modulo 2

Agricoltura biologica, filiera corta e KM.0

Il biologico in Europa

Il mercato del biologico

I prodotti biologici in Italia

La filiera corta

I prodotti a KM.0

Modulo3

La sicurezza alimentare

I rischi igienici

Contaminazione chimica, fisica e biologica

Le probabili contaminazioni che possono avvenire in cucina

Igiene personale e degli ambienti

Piano della pulizia

Igiene delle lavorazioni e ricevimento merci

Modulo4

H.A.C.C.P.

La legislazione

Le fasi preliminari dell'haccp

I 7 punti principali

L'applicazione

Il piano dell'autocontrollo

Modulo 5

CATERING

Le diverse forme di catering

Le diverse tipologie di ristorazione collettiva

Gli adempimenti amministrativi per l'apertura di un'azienda collettiva

La ristorazione viaggiante

I menu del catering

Le cucine satelliti

I legami

La cucina di assemblaggio e sottovuoto

Modulo 6

Il Banqueting

Il servizio di banqueting

L'organizzazione del servizio



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

L' incontro con il cliente
La definizione del menu
Il sopralluogo
La check list

Data
15 maggio 2026

Firma docente
Cammarata Antonino

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Prof. Liarda Giovanni

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE 5AE

La classe è composta da 24 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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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.

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)

CLASSE: 5 AE
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
- Bioenergetica: fabbisogno energetico giornaliero, metabolismo basale, termogenesi e termoregolazione, livello di attività fisica; - Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, massa corporea - Alimentazione equilibrata; le 10 linee guida INRAN/MiPAF	Settembre-ottobre
MODULO 2:	
DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIologiche - Alimentazione nella prima infanzia: la dieta nel primo anno di vita, allattamento naturale e latte formulato, intolleranza al lattosio, lo svezzamento. - La dieta nell'adolescenza. - La dieta in gravidanza e allattamento. - La dieta nell'età adulta. - La dieta nella terza età.	Novembre
MODULO 3:	
LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE - La dieta nelle malattie cardiovascolari: - Iperensione Arteriosa ed indicazioni dietetiche; - Ipercolesterolemia, aterosclerosi. - Le Dieta nelle malattie metaboliche: - Diabete mellito, tipi di diabete mellito, indice glicemico, indicazioni dietetiche, funzione dell'insulina e glucagone. - Obesità: classificazione dell'obesità, tipi di obesità, regolazione ormonale della fame, malattie correlate all'obesità, indicazioni dietetiche.	Dicembre- Marzo
MODULO 4:	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE (parte seconda) - Allergie e intolleranze, le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari: sintomi e complicanze - Le Intolleranze : Intolleranza al Lattosio, Favismo, Fenilchetonuria, - Celiachia: La celiachia nel bambino, nell'adulto, la dieta del celiaco, alimenti vietati - La Dieta Mediterranea - Alimentazione e cancro - DCA maggiori e minori	Marzo/Aprile
MODULO 5:	
CONTAMINAZIONI ALIMENTARI ed HACCP Contaminazioni chimiche, Contaminazione fisiche Contaminazioni biologiche. Cenni sui principali patogeni alimentari. Normativa sull'igiene ed HACCP CENNI SU INNOVAZIONI IN AMBITO GASTRONOMICO	Maggio/Giugno

Il docente

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE 5[^] AE

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA – ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

ISTITUTO "PAOLO CASCINO"

A.S. 2025/2026

Docente di Sala e Vendita Siracusa Antonella

Data: 11 maggio 2026

La classe 5[^] AE, conclude il proprio percorso di studio l'Istituto "Paolo Cascino" – articolazione "Sala e Vendita" – mostrando un di maturità molto elevata . Nel corso dell'anno, il gruppo ha saputo dar prova di una **straordinaria unità**, sostenendosi reciprocamente e vivendo le diverse situazioni scolastiche con uno spirito costruttivo e di un autentico senso di squadra.

Comportamento disciplinare e clima di classe

Sotto il profilo disciplinare, gli alunni hanno dimostrato un **atteggiamento, educato, corretto e responsabile**. . Sia in aula sia le uscite didattiche – compresi gli eventi di settore e le attività di scuola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

alternanza-lavoro (PCTO) – non si sono mai verificati episodi di conflittualità o mancanze di rispetto. La classe ha saputo mantenere un clima sereno e collaborativo che ha favorito l'ambito e la crescita personale di tutti. Il portamento, il decoro nell'abbigliamento e professionale regola delle igienico-sanitarie richieste dalla professione sono osservati con naturalezza, segno di una maturità interiorizzata.

Classe Coesione e crescita del gruppo

Uno degli aspetti più significativi di questa 5^a AE è la **forte Coesione interna**. I ragazzi hanno saputo accogliere le differenze caratteriali per costruire un gruppo solido, in cui il rispetto reciproco è diventato la norma quotidiana. Questo spirito è immerso soprattutto nei momenti di maggiore impegno, come durante le simulazioni di servizio e le esercitazioni di vendita. Questa unità non si è mai trasformata in una chiusura verso l'esterno; al contrario, la classe ha sempre dimostrato un atteggiamento positivo e accogliente verso l'istituto. La maturità del gruppo si è vista chiaramente durante le attività: i ragazzi si sono organizzati in modo autonomo, valorizzando i punti di forza di ciascuno e sostenendo con sensibilità chi si trova in difficoltà.

Interesse e partecipazione nella mia materia: "Sala e Vendita" (solo teoria e simulazioni del cliente)

Nonostante per ragioni organizzative la classe abbia eseguito prevalentemente lezioni teoriche, questo non ha impedito di mantenere un forte legame con la realtà professionale. Ho integrato le lezioni frontali con costanti simulazioni pratiche, come il role playing sulle tecniche di vendita assistita, gestione reclami e descrizione dei prodotti enogastronomici. Gli alunni hanno dimostrato un interesse costante e autentico per la materia. Non l'hanno vissuta come un semplice insieme di nozioni da imparare a memoria, ma come uno strumento fondamentale per la loro crescita professionale e umana nel rapporto con il cliente. Durante le simulazioni hanno lavorato con serietà e precisione, mostrando una padronanza sempre maggiore della comunicazione e delle tecniche di vendita.

Conclusioni

La classe 5^a AE dell'Istituto "Paolo Cascino" presenta all'Esame di Stato con una preparazione disciplinare solida, un comportamento inappuntabile e una maturità e professionale che la rende pienamente pronta ad affrontare il colloquio d'esame e il successivo inserimento nel settore enogastronomico. A questo gruppo, che si è dimostrato unito e coeso, rivolgo i miei più sentiti complimenti; sono certa che sapranno distinguersi per competenza, professionalità e qualità umane.

ARGOMENTI DI SALA E VENDITA TRATTATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2025/2026
L' UVA E LA FERMENTAZIONE DEL VINO.

VINI SPECIALI, VINI PASSITI, LA VINIFICAZIONE IN ROSSO – BIANCO- ROSATO

LA DEGUSTAZIONE DEL VINO. LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEL VINO.

IL MENU – LE FASI DEL MENU E ACCOSTAMENTO CIBI VINO.

LE FASI DELLA VENDITA.

IL MADE IN ITALY, PRODOTTO TIPICO.

I DISTILLATI E LA DISTILLAZIONE.

COMUNICAZIONE 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)

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA

DOCENTE: SIMONA GIURINTANO

RELAZIONE

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la classe si è dimostrata complessivamente corretta e partecipe al dialogo educativo. Alcuni alunni provengono dall'Istituto dei Salesiani e si sono inseriti nel gruppo classe soltanto nel corso del quinto anno scolastico. Nonostante il recente ingresso, gli studenti si sono integrati in modo positivo e collaborativo con il resto della classe, contribuendo a creare un clima sereno e inclusivo.

Nel complesso, la classe si presenta omogenea sia dal punto di vista relazionale sia sotto il profilo dell'impegno scolastico. Gli alunni hanno dimostrato un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e dei compagni, partecipando con interesse alle attività didattiche proposte.

Il metodo di lavoro è stato sufficientemente autonomo. Per alcuni alunni, tuttavia, sono rimaste difficoltà di esposizione, lettura e comprensione del testo.

Le attività didattiche si sono svolte serenamente, anche se, soprattutto nel primo quadrimestre, si è constatato un generale disinteresse, accompagnato da una diffusa mancanza di motivazione.

Il livello di applicazione nello studio è stato discontinuo: gli alunni hanno seguito le attività in classe, ma quasi inesistente è stata la revisione del materiale a casa.

Sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo e sono stati utilizzati schede di approfondimento, slide, mappe concettuali, con l'obiettivo di facilitare la comprensione dei testi.

Un elemento che ha ostacolato l'azione didattica è stata la mancanza di libri di testo, a cui si è cercato di porre rimedio utilizzando dispense e presentazioni autoprodotte dall'insegnante.

Nel complesso, si può dire che la maggior parte degli alunni ha raggiunto una conoscenza adeguata dei contenuti disciplinari ed una sufficiente capacità di analisi e di riflessione sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico.

PROGRAMMA SVOLTO DI LETTERATURA ITALIANA

IL POSITIVISMO, IL NATURALISMO E IL VERISMO

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 DECADENTISMO EUROPEO E ITALIANO

GIOVANNI PASCOLI

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

GABRIELE D'ANNUNZIO

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

UNGARETTI

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

PIRANDELLO

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

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

LA BELLE ÉPOQUE

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

IL FASCISMO

IL NAZISMO

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

LA GUERRA FREDDA (SINTESI)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 Lingua e Civiltà Inglese
Anno scolastico 2025-26
Classe 5 AE
Docente Zappala' Caterina

La classe 5 sezione AE è composta da studenti frequentanti di cui due diversamente abili. Per quanto riguarda il profitto medio ottenuto, i criteri di valutazione, il comportamento degli alunni e il giudizio sul rendimento di ciascuna classe si è constatato quanto segue. L'intera classe ha seguito l'iter didattico con interesse e partecipazione costante. Tutti gli studenti hanno mostrato di possedere il desiderio di crescita educativo-didattico; anche per gli studenti che presentavano maggiori carenze linguistiche sono stati individuati talvolta percorsi alternativi. Sono stati stimolati ad una partecipazione attiva e hanno raggiunto un metodo di lavoro autonomo. La didattica in presenza per la suddetta classe è stata svolta nel modo seguente:

per ogni argomento è stato inserito un file audio di spiegazione sommaria dell'argomento proposto in lingua a seconda della difficoltà dell'argomento

è stato inserito un video preso da YouTube, nonché gli studenti sono stati forniti di semplici mappe concettuali. Quindi si è proceduto ad assegnare la lettura, la traduzione ed il riassunto del brano proposto in lingua inglese tratto dal

libro di testo. Per quanto riguarda la comprensione del testo sono stati forniti domande a risposte aperte, vero falso, a risposta chiusa, fill in the blank, esercizi sui sinonimi, esercizi di matching the word with the definition. Gli studenti hanno risposto positivamente alla didattica rinviando gli esercizi; la correzione è avvenuta in classe.

Livelli medi raggiunti

Per quanto riguarda lo svolgimento del programma, criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte, gli obiettivi della disciplina sono stati pienamente raggiunti dal gruppo classe. La classe attraverso lo studio delle funzioni comunicative e delle strutture grammaticali e della civiltà anglosassone ha raggiunto i seguenti obiettivi educativo didattici

Obiettivi educativi

Comportamento sociale – riconoscere le regole, capacità, instaurare rapporti interpersonali

Comportamento sul lavoro – frequentare con assiduità seguire con attenzione, partecipare alle attività proposte, svolgere i compiti per casa, elaborare pensiero creativo

Orientamento -individuare i propri bisogni, conoscere limiti risorse, acquisire conoscenza di prospettive formative ed occupazionali, sviluppare capacità di scelta e autovalutazione, capacità progettuali

Comunicazione- essere disponibili all'ascolto, saper traslare una comunicazione da un codice ad un altro, sapersi esprimere attraverso codici e registri linguistici differenti

Metodo di lavoro- portare il materiale, sapere usare il materiale, sapersi concentrare sui lavori assegnati, saper lavorare in autonomia, saper lavorare autonomamente ed in gruppo

Obiettivi didattici

Comprensione orale e scritta- comprendere globalmente ed analiticamente il significato di un testo scritto ed orale nel linguaggio quotidiano attraverso registrazione, faccia a faccia o strumento tecnico (computer, telefono, video), comprendere parlanti con accenti diversi, distinguere fra essenziale e dettaglio, riconoscere l'uso della punteggiatura, riconosce il tipo nella sua specificità, lo scopo del testo, lo stile, mettere in relazione il contenuto del testo con la propria esperienza/ conoscenza del mondo.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

Produzione orale e scritta- formulare domande su argomenti , utilizzare un bagaglio di conoscenze lessicali di base e di tipo tecnico e frasi idiomatiche, fare opportune scelte lessicali nel riprodurre un testo scritto, utilizzare la struttura discorsiva del testo, i connettori logici del discorso, tabulare informazioni, produrre testi su argomenti inerenti il percorso didattico scelto per il seguente anno scolastico.

Conoscenza della cultura e della civiltà- conoscere gli aspetti culturali, civili e sociali del paese straniero, stabilire confronti con la propria cultura-rispondere alle esigenze di una società plurilinguistica:

-confrontare diversi moduli di culture

-inserimento più consapevole dei giovani nel mondo del lavoro

-risvegliare nello studente il senso di comprensione e di tolleranza nei confronti di realtà linguistiche e culturali diverse

Conoscenza e uso delle strutture e delle funzioni linguistiche- usare le strutture grammaticali e sintattiche della lingua, le funzioni della comunicazione, usare un bagaglio lessicale di base e tecnico

Gli studenti sono stati avviati ad una corretta impostazione dello studio della lingua inglese per quanto riguarda le competenze comunicative generali e le abilità produttive. La classe si esprime dopo questi mesi di studio della lingua straniera su argomenti di carattere generale in modo efficace ed appropriato al contesto ed alla situazione, comprende il senso e lo scopo di testi scritti diversi, riesce ad inferire il significato di elementi non noti di un testo, produce semplici testi di tipo funzionale, identifica l'apporto dato alla comunicazione dagli elementi paralinguistici.

Metodologie utilizzate e strumenti utilizzati

Si è privilegiato un approccio pupil-centred, partendo da conoscenze ed esperienze degli studenti; per quanto riguarda l'apprendimento del lessico è stato curato in modo sistematico nella progressione dell'unità didattica; curata anche la pronuncia, il ritmo e l'intonazione con l'ausilio di cd-rom.

Per motivare gli studenti sono state seguite le seguenti strategie: studio guidato in piccolo gruppo, valorizzazione degli interventi, gratificazione per contributi anche piccoli, lavoro di gruppo, utilizzazione di audiovisivi, controllo di diari , compiti, lavoro al computer, affidamento di tutoria.

Come strumenti sono stati utilizzati il libro di testo, cd-rom e laboratorio linguistico.

Verifiche e criteri di valutazione / attività di recupero

le verifiche sono state effettuate attraverso verifiche scritte su classroom e correzione collettiva in classe , verifiche orali, prove strutturate e semistrustrate. . Per valutare lo speaking si è tenuto conto dei parametri acquisizione di vocabulary, accuracy, fluency, pronunciation.

Il momento della valutazione non è stata limitata alla verifica individuale temporalizzata in scadenze mensili ma ha coinvolto l'intera attività didattica della quale l'alunno è protagonista attivo. La valutazione sommativa è derivata dall'accertamento del livello di abilità, connessa agli obiettivi stabiliti a cui ciascun alunno è pervenuto in rapporto alle condizioni di partenza, alla partecipazione alla vita scolastica, ai traguardi cognitivi e comportamentali raggiunti. Per ciò che riguarda la produzione si è considerato non solo la correttezza, ma anche l'originalità, la ricchezza e la chiarezza delle idee espresse, la varietà e la proprietà del lessico adoperato e la capacità di adattare la lingua al contesto.

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

AS 2025-2026

CLASSE 5 AE

PROF.SSA ZAPPALA' CATERINA

MODULO N 1



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 Sicilia, fast food e fast food restaurants, the negative aspects of fast food, slow food

MODULO N 2

Healthy eating, the food pyramid, the Mediterranean diet

MODULO N 3

HACCP, bacteria, food contamination, food preservation

MODULO N 4

Beer in history, pubs, wine to vines

MODULO N 5

Religion through food: Islam, Judaism, Hinduism

UDA N 1 SFRUTTAMENTO MINORILE –Dickens and workhouses

UDA N 2 BELLE EPOQUE-wines

UDA N 3 IDENTITÀ- la dieta alimentare

UDA N 4 I CONFLITTI DEL 900- HACCP

RELAZIONE FINALE

della classe 5^a sez. AE

LINGUA Francese

anno scolastico 2025/26

La classe è composta da ventiquattro alunni. Tutti provengono dalla medesima quarta, tranne quattro alunni provenienti dalla formazione professionale. Fanno parte della classe anche quattro alunni ripetenti, ma solo due effettivamente frequentanti. Durante l'a.s. la frequenza in generale non è stata regolare per alcuni di loro, due alunni non hanno mai frequentato, un alunno si è ritirato nel secondo quadrimestre. Da un punto di vista disciplinare la classe ha tenuto un comportamento consono e sempre rispettoso delle regole scolastiche. Per quanto concerne il profitto, una parte degli allievi ha evidenziato impegno ed interesse discontinui e non ha sfruttato 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 molto 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. Tutto ciò ha ostacolato l'acquisizione dei contenuti e di competenze linguistiche adeguate.

Da un punto di vista metodologico ci si è basati su un approccio nozionale-funzionale, che ha privilegiato l'uso della lingua come strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera.

Si è lavorato sul rafforzamento ed il riutilizzo del materiale linguistico (sia a livello comunicativo che strutturale) attraverso moduli didattici che hanno mirato alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Nell'ambito di ciascun modulo sono state utilizzate varie tecniche, come ad esempio suscitare interesse verso un determinato argomento, descrittivo, di analisi nozionale-funzionale, verifica costante dei processi di apprendimento in atto.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 fase terminale del processo di apprendimento è stata la riflessione sulla lingua intesa come presa di coscienza di quelle strutture sintattico-grammaticali già apprese a livello comunicativo.

Per ciò che concerne le attività si è lavorato sulla motivazione alle stesse; su un momento di pre-lettura spiegando il significato di alcune parole, anche con sinonimi, se possibile, su una lettura di comprensione del significato globale ed analitico del testo, attraverso questionari, esercizi a scelta multipla, a completamento; su una produzione orale, prima guidata (attraverso domande) e poi libera; su attività di produzione scritta (testi, questionari, riassunti). Rispetto al livello di partenza alcuni alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione; altri hanno acquisito i contenuti in modo accettabile, hanno migliorato il livello di partenza, raggiungendo gli obiettivi minimi, grazie ad un lavoro costante di consolidamento e recupero. Per qualcun altro si registra una preparazione superficiale e frammentaria

L'insegnante Angela Maria Angileri

Programma di Lingua Francese

Classe 5AE

Anno Scolastico :2025/26

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA.

Libro di testo: Sublime Enogastronomie

Modulo 1 Diete e Nutrizione

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

-HACCP

Modulo 2

- I prodotti Biologici

-Lo Champagne ed il metodo Champenoise.

Modulo 3

Le Allergie e Le intolleranze

La Celiachia.

Modulo 4 : Lo slow food

Modulo Educazione Civica :Le istituzioni Francesi ed Europee.L'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)

Classe V AE

A.S. 2025/2026

Prof. Vincenzo Di Dio

RELAZIONE FINALE

CLASSE: V AE

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**

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.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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 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.

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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 abitua 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.

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

- Test a risposta aperta e a risposta multipla
- Elaborati

Palermo 15 maggio 2026

Il Docente
Prof. Vincenzo Di Dio

PROGRAMMA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA
Classe V AE
A.S. 2025/2026
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:
IL BUSINESS PLAN
- U.3 IL BUDGET NELLE IMPRESE TURISTICHE

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 15 maggio 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 5AE**

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

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

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

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

Contenuti Disciplinari	
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	• Superamento dei pregiudizi nei confronti del fatto religioso • Capacità di Individuare modelli religiosi elementari • Capacità di documentarsi facendo sintesi di diverse posizioni in tema sociale e religioso
UdA svolte	
UdA 1	Il progetto di Vita: 1. Il progetto di vita e la Vocazione 2. Concetto di Vocazione. Spunti Biblici 3. Il Matrimonio, la vita ordinata, la vita consacrata il celibato 4. Sogni e obiettivi: differenze e punti di congiunzione



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

	5. Presentazione di figure contemporanee che hanno seguito la loro vocazione 6. Progetto di vita ed etica: la dottrina sociale della Chiesa
UdA 2	A scuola di Affettività: 1. Il concetto di Emozione 2. Il concetto di Sentimento 3. Il concetto di Amore 4. Presentazione di figure di Santità 5. Il senso del matrimonio cristiano 6. Il senso del sacrificio 7. La sessualità

Palermo, 15/05/2026

Prof. Paolo Raccuglia

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
RELAZIONE FINALE

CLASSE: **VAE**
MATERIA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**
DOCENTE: **LONGO SALVATORE**

SITUAZIONE FINALE DELLA CLASSE

La classe 5° sez. AE è composta da 8 alunni, n° 6 maschi e n° 2 femmine, provenienti tutti dallo stesso istituto.

Nella classe V AE sono presenti due alunni con disabilità, di cui uno con obiettivi minimi ed un'altra con programmazione differenziata, entrambi sono seguiti da insegnanti specializzati.

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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

PROGRAMMA CLASSE VAE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026
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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 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:

2A - Sviluppo della forza, velocità, resistenza, mobilità articolare e delle capacità motorie coordinative (generalì 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.

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, 15 maggio 2026

Firma docente



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

ALLEGATO n. 2

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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