SEDE DI BATTIPAGLIA (SA) VIA ENRICO DE NICOLA N.20
TEL./ FAX 0828 305060
EMAIL: battipaglia@istitutokennedy.net

ANNO SCOLASTICO
2025/2026

Documento del Consiglio di Classe

Esame di maturità 2025-2026

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe V sez. A
ISTITUTO PROFESSIONALE – Settore SERVIZI
Indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
Percorso "ENOGASTRONOMIA"

Il Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof.

Il Coordinatore Didattico
Prof. Biagio Antonio ALFANO

INDICE

PREMESSA ……3

PRESENTAZIONE E BREVE STORIA DELL'ISTITUTO ……...3

PROFILO IN USCITA SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ….……3

QUADRO ORARIO SETTIMANALE ……..…….…….6

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE ……...…….…….…….7

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA CLASSE ……...……..7

PERCORSO FORMATIVO ……...…….…..9

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ……...……..10

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI …….……...11

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI ……..…….……13

REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO ……...…..…….……..14

MODALITÀ E SVOLGIMENTO DELL'ESAME ……..……...……..14

ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'EDUCAZIONE CIVICA …….…..……17

ATTIVITÀ ATTINENTI FSL …….……..18

CONSIGLIO DI CLASSE …….……21

ELENCO ALLEGATI ……..…….……22

PREMESSA

Il Consiglio di Classe ha elaborato per la commissione d'esame, un apposito documento relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso.

Tale documento indica i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti, le attività di FSL e di educazione civica come disciplina trasversale.

PRESENTAZIONE E BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Tecnico "Kennedy" nasce a Salerno nel Settembre del 1969. Nel 1993 viene attivato nella sede di Battipaglia l'intero corso dell'istituto Tecnico Commerciale legalmente riconosciuto per l'anno scolastico 1993/1994.

A decorrere dall'anno scolastico 2001/2002, tutti gli indirizzi dell'Istituto sono divengono paritari, riconosciuti dal Ministero della Pubblica Istruzione con Esami in Sede che rilasciano titolo equipollente a quello delle tradizionali scuole statali, e quindi permettono di accedere a qualsiasi facoltà universitaria, nonché la partecipazione di concorsi pubblici e privati.

Dall'anno scolastico corrente l'Istituto Kennedy sede di Battipaglia è passato da Istituto tecnico commerciale "Amministrazione, finanza e marketing" a Istituto Professionale Alberghiero**.**

L' Istituto Professionale Alberghiero ha una durata di 5 anni ed è suddiviso in biennio e triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istituto Professionale. Sono previste 1056 ore annuali pari a una media 32 ore settimanali. Le attività dell'Istituto sono prioritariamente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo e tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nelle attività lavorative.

PROFILO IN USCITA SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso ENOGASTRONOMIA

È un corso quinquennale strutturato in biennio e triennio, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

I corsi triennali dell'Istituto attualmente erogati e che danno luogo al conseguimento della qualifica continueranno ad essere offerti, anche se al momento è necessario attendere, per precisazioni e conferme, le determinazioni dell'Ente Regione per le sue competenze esclusive in merito alla formazione professionale e al conseguente rilascio delle qualifiche.

Profilo professionale al termine del quinquennio

Alla fine dell'intero corso di studi 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.

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze generali di indirizzo e sono pertanto in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nel percorso "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Sbocchi Professionali e Culturali

- Proseguire gli studi in tutte le facoltà universitarie;
- Lavorare nel settore turistico/alberghiero;
- Intraprendere un'attività in proprio (per i diplomati degli Istituti Alberghieri non è necessario l'esame alla Camera di Commercio).

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINA	***ORE SETTIMANALI***
ITALIANO	*Quattro*
STORIA	*Due*
MATEMATICA	*Tre*
LINGUA INGLESE	*Due*
LINGUA FRANCESE	*Tre*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	*Quattro*
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	*Quattro*
LABORATORIO DI CUCINA	*Cinque*
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	*Due*
SCIENZE MOTORIE	*Due*
EDUCAZIONE CIVICA	*Una*
MATERIA ALTERNATIVA	*Una*

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio della classe 5^A – Istituto Professionale Alberghiero, sulla base della programmazione didattico – educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'indirizzo di articolazione Enogastronomia nell'ambito delle finalità generali contenute nel Piano dell'offerta formativa, elaborato dal Collegio dei docenti e in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli Esami di maturità, ha elaborato all'unanimità, il presente documento destinato alla Commissione d'esame.

DISCIPLINA	***DOCENTE***	***MEMBRO INTERNO ESAME DI STATO***
*ITALIANO**		*No*
STORIA		*No*
MATEMATICA		*No*
*LINGUA INGLESE**		*No*
LINGUA FRANCESE		*No*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		*No*
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		*Si*
LABORATORIO DI CUCINA		*Si*
LABORATORIO DI SALA E VENDITA		*No*
SCIENZE MOTORIE		*No*

**Discipline Commissari Esterni*

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^A è composta da 12 alunni (9 maschi e 3 femmine).

All'interno della classe è presente un alunno con BES per il quale, dopo un'attenta osservazione, il Consiglio di Classe ha redatto un PDP.

Sin dall'inizio gli alunni si sono mostrati piuttosto collaborativi e, nel corso dell'anno scolastico sono diventati più responsabili e rispettosi delle regole scolastiche.

Attualmente gli allievi hanno instaurato rapporti di amicizia, non sono mancati, comunque dei momenti di conoscenza un po' vivaci, sempre nel rispetto delle norme della convivenza civile.

Determinante è stata, durante quest'ultimo anno, la presenza di alcuni alunni che hanno seguito e studiato con crescente impegno, evidenziando apprezzabili capacità logico – espressive, propensione all' apprendimento, alla rielaborazione critica ed all' analisi.

Il Consiglio di Classe sottolinea la presenza nel gruppo classe di alcuni alunni che nel corso dell'anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere risultati discreti nella maggior parte delle discipline.

Sul piano del profitto, gli studenti hanno, complessivamente, raggiunto un livello di preparazione più che buono nella maggior parte delle discipline di studio, colmando anche situazioni di partenza più incerte. Diversi sono gli alunni in grado di condurre un dialogo vivace e costruttivo grazie alla discreta padronanza dei mezzi espressivi, alla sicurezza di sé, alla consapevolezza dei propri mezzi e dei propri limiti.

Gli alunni hanno mostrato capacità ed interesse all'area professionalizzante attraverso un impegno costante. Il Consiglio di classe, concorda nell'affermare che, anche se l'acquisizione del sapere è avvenuta in tempi e modi differenti, secondo le capacità di ciascuno alunno, essi hanno comunque raggiunto una preparazione idonea a consentire loro di affrontare l'Esame di Maturità.

ELENCO COMPLETO DELLA CLASSE VA

	COGNOME	***NOME***
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

10		
11		
12		

PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione e modulazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale. Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

OBIETTIVI GENERALI:

- L'autonomia nell'affrontare i problemi;
- La competenza comunicativa parlata e scritta;
- L'accettazione di situazioni nuove e l'iniziativa personale;
- Fare acquisire consapevolezza dei percorsi e nuclei tematici di ciascuna disciplina;
- Far cogliere i rapporti concettuali tra i vari saperi;
- Stimolare la disponibilità ad esperienze di numerose e varie letture;
- Promuovere un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e valutazione critica;
- Promuovere e sviluppare le capacità di operare collegamenti nell'ambito di una disciplina o interdisciplinari;
- Sviluppare la capacità di utilizzare i linguaggi fondamentali del settore per consentire un approccio operativo, progettuale, alla soluzione dei problemi.
- Favorire l'acquisizione di alcune abilità come:
    - AREA COMUNE: saper decodificare un testo, saper analizzare e sintetizzare oralmente e per iscritto, saper leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e di acronica, confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni, valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

- AREA PROFESSIONALIZZANTE: possedere conoscenze storiche, giuridiche, economiche, e psicologiche che consentano di svolgere le mansioni proprie del settore turistico, acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere, potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La programmazione concordata in sede di Consiglio di Classe è stata formulata per moduli. Nel percorso didattico si è privilegiato, ove possibile, l'approccio problematico a partire da esperienze personali e/o da situazioni concrete in modo da incoraggiare la fiducia dello studente nelle proprie possibilità e per rispettare la specificità individuale nel modo di operare. Inoltre si è osservata la massima trasparenza sui criteri di valutazione e al contempo sono stati stimolati gli studenti all'autovalutazione.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI:

- Lezione frontale;
- Lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc.;
- Discussione guidata;
- Lavori di gruppo;
- Ricerche personali;
- Video-lezioni;
- Supporto tra pari;
- Cooperative Learning.

ATTIVITA' DI RECUPERO: è stata svolta in itinere, anche lavorando su piccoli gruppi supportati dall'insegnante.

MEZZI E STRUMENTI:

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati in primis i seguenti mezzi e strumenti:

- Libri di testo;
- LIM;
- Fotocopie integrative secondo necessità;
- Sussidi audiovisivi;
- Materiale multimediale;
- Whatsapp;
- Email istituzionale

TIPOLOGIE E VERIFICHE:

- Almeno due prove scritte per quadrimestre;
- Almeno due prove orali per quadrimestre;
- Colloquio tradizionale;
- Produzione di testi scritti di varia natura conformi alla normativa vigente;
- Prove strutturate e semi strutturate;
- Questionari;
- Prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua;
- Simulazione colloquio d'esame.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella valutazione si è tenuto conto del raggiungimento di:

CONOSCENZE: contenuti specifici, classificazioni, categorie, criteri, metodologie;

COMPETENZE: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari;

ABILITÀ: qualità individuali da sviluppare e consolidare, che consentono d'acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento).

Di seguito la tabella esplicativa dei livelli di conoscenza, competenze e capacità utilizzata nella valutazione degli alunni sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta.

AMBITO	**ABILITÀ / INDICATORI**	**COMPETENZE**
Area comportamentale	Partecipare all'attività didattica in classe e alla vita della scuola in consapevole – Intervenire in modo pertinente e propositivo, motivando le proprie opinioni e rispettando quelle altrui – Lavorare in gruppo interagendo positivamente Rispettare le diversità	COLLABORARE/PARTECIPARE lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive
	- frequentare le lezioni con continuità e puntualità - acquisire, nei successi come negli insuccessi, atteggiamenti di sereno autocontrollo ed autovalutazione, Rispettare gli impegni anche in assenza del controllo quotidiano non sottrarsi alle verifiche	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE saper riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personali.
Area cognitiva	- conoscere contenuti, concetti, termini, regole, teorie secondo quanto programmato per ogni materia - saper analizzare testi orali e scritti comprendendone senso - acquisire strategie per la selezione delle informazioni – formulare valutazioni motivate e	ACQUISIRE/INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA

	Padroneggiare l'uso dei linguaggi specifici nelle diverse discipline - esporre le conoscenze in modo organico e coerente	COMUNICARE comprendere ed elaborare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi AREA COGNITIVA DA CONSOLIDARE
	Sviluppare capacità di analisi e sintesi attraverso confronti e collegamenti - sviluppare la capacità di rielaborazione personale	
Autonomia e metodo	Organizzare il lavoro a scuola e a casa, pianificandolo rispetto a scadenze e tempi - prendere appunti durante le lezioni - utilizzare correttamente gli strumenti - individuare strategie per l'apprendimento e l'esposizione orale - procurare e utilizzare in modo adeguato materiali di lavoro (documenti, immagini, fonti, dati) - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e - approfondimento disciplinare	IMPARARE A IMPARARE acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro RAGGIUNTO (da quasi tutti gli stud.)
	Scegliere le strategie più efficaci per risolvere problemi ed eseguire esercizi - utilizzare gli strumenti e le abilità acquisite in situazioni nuove - comprendere aspetti di una situazione nuova e problematica e formulare ipotesi di risoluzione	RISOLVERE PROBLEMI saper affrontare situazioni problematiche e saper contribuire a risolverle DA CONSOLIDARE
	Utilizzare le conoscenze apprese per la realizzazione di un progetto / lavoro di approfondimento personale - definire strategie di azione, reperire e selezionare materiale - rielaborare i contenuti, avvalendosi anche di strumenti informatici - verificare i risultati	PROGETTARE elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione DA CONSOLIDARE

In relazione agli obiettivi prefissati, il Consiglio di Classe ha ritenuto che, oltre a conoscere gli obiettivi di ciascuna disciplina, definiti nell'ambito della programmazione, per il conseguimento della sufficienza, l'alunno deve assolvere regolarmente gli impegni e rispettare le consegne; partecipare al dialogo educativo; saper esporre le sue conoscenze anche in modo non rigoroso e saperle applicare senza incorrere in gravi errori; essere in grado di eseguire semplici operazioni di analisi e sintesi.

Da 1 a 3 Negativo	Insufficienza grave, ad obiettivi assolutamente non raggiunti, a forme espressive scorrette, alla registrazione di gravi errori
Voto 4 Gravemente insufficiente	Corrisponde all'insufficienza, agli obiettivi non raggiunti, a forme espressive improprie, a difficoltà nelle applicazioni, a conoscenze lacunose
Voto 5	Corrisponde alla mediocrità, insufficienza lieve, ad obiettivi raggiunti solo parzialmente,

Mediocre	ad inesattezze frequenti, a conoscenze parziali;
Voto 6 Sufficiente	Corrisponde all'accettabilità, alla sufficienza degli apprendimenti, agli obiettivi raggiunti, pur mostrando alcune inesattezze e alcune difficoltà applicative;
Voto 7 Discreto	Corrisponde al profitto discreto, ad obiettivi raggiunti, ad una trattazione degli argomenti in modo coerente, pur semplificando a volte le questioni.
Voto8 Buono	Corrisponde al buono, agli obiettivi raggiunti, a conoscenze approfondite, a sicurezza nell'espressione;
Voto 9 Ottimo	Prova ottima che denota capacità di rielaborazione personale e critica con esposizione sicura ed appropriata.
Voto 10 Eccellente	Prova eccellente che denota capacità di collegamento ampie ed utilizzo di conoscenze approfondite e personali espresse con sicura padronanza della terminologia specifica e non specifica. Prova completa, e rigorosa.

Per lo studente provvisto di PDP sono state adottate misure compensative e dispensative secondo quanto concordato nel Consiglio di Classe**.**

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

L'Esame di maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione a.s. 2025/2026, è disciplinato dall'**O.M. n. 54/2026**, in particolare l'art. 11 definisce che, per l'anno scolastico 2025/2026, il Consiglio di Classe, *"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 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."*

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
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

Figura 1- Allegato A_D.Lgs 62/2017

REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'ESAME

Nel corso degli scrutini finali, il Consiglio di classe decide l'ammissione o la non ammissione all'Esame di maturità, verificando la presenza dei seguenti requisiti:

- il voto delle singole discipline non deve essere inferiore a 6/10 (secondo il decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017, "nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo");
- il voto in condotta non deve essere inferiore a 6/10;
- la frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;
- la partecipazione alle prove Invalsi 2025.
- completamento del percorso di FSL (Formazione Scuola Lavoro), con ore minime diverse in base all'indirizzo di studio (non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali).

MODALITA' E SVOLGIMENTO DELL'ESAME

L'Esame di Maturità 2026 consiste in due prove scritte, la prima di italiano e la seconda prova nelle materie d'indirizzo, e un colloquio orale. A giudicare gli studenti ci sarà una commissione mista, cioè composta da docenti interni ed esterni, secondo quanto stabilito dall'O.M. 54/2026.

PRIMA PROVA SCRITTA

Secondo O.M. 54/2026 art. 20 si dispone che ai sensi dell'art. 17, co. 3, del D.Lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche

per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
La prova è a carattere nazionale. La commissione dispone di un massimo di **20 punti** per la valutazione della prima prova scritta.

SECONDA PROVA SCRITTA

Secondo O.M. 54/2026 art. 20 comma 3, negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La prova dovrà essere sviluppata dalla commissione d'esame declinando le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, secondo gli art. 20 commi 4, 5 e 6 dell'O.M. 54/2026.
La commissione dispone di un massimo di **20 punti** per la valutazione della seconda prova scritta.

COLLOQUIO ORALE

Il colloquio è disciplinato dall'art. 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.

Secondo l'O.M. 54/2025 art. 22, comma 2 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. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.
Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata

articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

La commissione dispone di **20 punti** per la valutazione del colloquio.

La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A dell'O.M. 54/2026.

ATTIVITA' ATTINENTI ALL'EDUCAZIONE CIVICA

Il presente curricolo, elaborato dai docenti dell'Istituto Professionale Alberghiero Kennedy, come previsto dalle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica (D.M. 35/2020, ai sensi dell'Art. 3, Legge 92/2019), si basa su due principi fondamentali (Art.1, Legge 92/2019):

1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.
2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

Le principali tematiche svolte sono le seguenti:

Sviluppo delle competenze e obiettivi di apprendimento Art. 3, Legge 92/2019

a. Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;
b. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;
c. Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;
d. Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;
e. Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
f. Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
g. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
h. Formazione di base in materia di protezione civile.

Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica, il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno, al fine di contribuire all'acquisizione negli allievi di una consapevole coscienza civica e democratica, partire da una progettualità inerente "salute-benessere e sicurezza alimentare" per poi dare ampio spazio alla trattazione dei principi costituzionali in materia di lavoro e al contempo perseguire i seguenti obiettivi dell'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile.

ATTIVITA' ATTINENTI ALLA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

La definizione dei percorsi per il conseguimento di competenze trasversali e per lo sviluppo della capacità di orientarsi nella vita personale e nella realtà sociale e culturale è stata definita con chiarezza dalle linee-guida formulate dal MIUR ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145, che modificava in parte l'alternanza scuola-lavoro, così come definita dalla legge 107/2015.

Dall'anno scolastico 2025/2026 il D.L. 9 settembre 2025, n. 127, art. 1, comma 6 modifica la denominazione dei "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO) in "Formazione Scuola – Lavoro" (FSL).

L'FSL è un modello di apprendimento che permette agli studenti della scuola secondaria superiore di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte della formazione presso un'Impresa o un Ente del territorio. Si tratta di una nuova visione della formazione, che nasce dal superamento della separazione tra momento formativo e applicativo, e si basa sull'idea che l'educazione formale, l'educazione informale e l'esperienza di lavoro possano combinarsi in un unico progetto formativo.

L'FSL costituisce, pertanto, una vera e propria combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, predisposte grazie alla collaborazione tra mondo delle organizzazioni e scuola.

Ai fini di un costruttivo raccordo tra l'attività di formazione svolta nella scuola e quella realizzata all'esterno, i docenti responsabili hanno svolto il ruolo di assistenza degli studenti e verificato il corretto svolgimento del percorso, favorendo l'inserimento dello studente nel contesto operativo.

I progetti svolti dagli studenti dell'Istituto Paritario Kennedy, hanno avuto l'obiettivo di:

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente;
- Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro;
- Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità;
- Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.

I progetti di FSL proposti dall'Istituto Professionale Alberghiero Kennedy sono stati diversi, alcuni svolti online su piattaforma "Educazione Digitale[1]":

1. Progetto "SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO" - 7 moduli, corso riguardante la sicurezza sui luoghi di lavoro come richiesto dal D.Lgs 81/2008.
2. Progetto "VIAGGIO TRA I SAPORI D'ITALIA" – riguardante il tema del cibo da più punti di vista e, con l'apporto di numerose competenze interdisciplinari, atto a riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo e capace di valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
3. Progetto "SICUREZZA E DIFESA DELLA VITA" – riguardante la formazione sulla sicurezza nelle scuole e nelle strutture lavorative; progetto basato principalmente sulla conoscenza delle norme di sicurezza da adoperare in tutti gli ambiti professionali, nonostante le diverse difficoltà dovute alle strutture carenti ed alla mancanza di fondi per i principali adeguamenti.
4. Progetto "SCUOLA – IMPRESA" - riguardante il percorso di alternanza scuola lavoro affrontato dagli alunni, con l'obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro l'opportunità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando un nesso tra il mondo della scuola e quello del lavoro.
5. Progetto online "YOUTH EMPOWERED[2]" proposto dall'Azienda Coca Cola HBC Italia – riguardante un'iniziativa dedicata ai giovani per supportarli nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per il mondo del lavoro, attraverso la testimonianza e l'esperienza dei dipendenti dell'azienda e di società partner. Il progetto prevede un portale di e-learning che permette di accedere a moduli di formazione di Life e Business Skill, con consigli e attività interattive per comprendere al meglio i propri punti di forza e debolezza, imparando a svilupparli e a comunicarli in modo efficace, ad esempio durante un colloquio di lavoro.
6. Progetto "GIOVANI PREVIDENTI - PRONTI, LAVORO…VIA[3]" – progetto che nasce con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo del lavoro e alla cultura previdenziale, attraverso argomenti di assoluta attualità.
7. Progetto "DIVULGATORI DI RUOLO: UN'AVVENTURA SULLA SOSTENIBILITA" organizzato da ISOLA URSA[4] – progetto finalizzato ad approfondire

[1] https://www.educazionedigitale.it/pcto/

[2] https://www.educazionedigitale.it/YE/youthempowered/

[3] https://www.educazionedigitale.it/prontilavorovia/

[4] https://www.isolaursa.it/

i temi dello sviluppo sostenibile e dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Attraverso attività interattive, contenuti multimediali e momenti di riflessione, gli studenti hanno acquisito maggiore consapevolezza sulle problematiche ambientali, economiche e sociali che caratterizzano il contesto contemporaneo.

8. Progetto "GIORNO DELLA MEMORIA 2026 - VISITA VIRTUALE DI AUSCHWITZ – BIRKENAU" organizzato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) e il Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Shoah (MEIS) – il progetto ha offerto un'importante occasione di approfondimento storico e culturale sui temi della Shoah, delle persecuzioni razziali e della tutela dei diritti umani. Attraverso la visita virtuale e le attività di approfondimento, gli studenti hanno potuto conoscere il significato storico del complesso di Auschwitz-Birkenau, sviluppando consapevolezza critica rispetto alle conseguenze dell'intolleranza, della discriminazione e della negazione dei diritti fondamentali. Il percorso ha contribuito alla formazione civica degli studenti, promuovendo i valori della memoria, del rispetto della dignità umana, della cittadinanza responsabile e della partecipazione consapevole alla vita democratica.
9. Progetto "LIP.3D PROJECT – LIVING FOREVER THE PAST THROUGHT A 3DIGITAL WORD" – progetto finalizzato alla valorizzazione e alla conservazione del patrimonio storico e culturale attraverso l'impiego delle tecnologie digitali tridimensionali. Il percorso ha consentito di approfondire le potenzialità della digitalizzazione 3D come strumento per documentare, preservare e rendere accessibili beni culturali e testimonianze del passato.

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	***FIRMA***

ELENCO ALLEGATI

Al presente documento vengono allegati:

1. Composizione della classe VA
2. Programmi svolti e Relazioni finali delle singole discipline
3. Relazioni finali dei progetti FSL
4. Allegato A D.Lgs 62/2017
5. Quadro di riferimento prima prova scritta
6. Quadro di riferimento seconda prova scritta per istituti professionali
7. Allegati Griglie di valutazione prima prova scritta
8. Allegato Griglia di valutazione seconda prova scritta
9. Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale O.M. 54/2026
10. Copia PDP