

Le innovazioni della didattica e la progettazione per competenze

**Progetto TRIPLA A
Re.Na.I.A.
3 ottobre 2019**

a cura di Rossella MENGUCCI

Approfondimento proposto

**Dal profilo unitario alla progettazione
dei percorsi formativi: strumenti e
metodi**

Il Regolamento di attuazione DM 92/2018

... determina

- *i **profili di uscita unitari** degli indirizzi di studio*
- *i relativi **risultati di apprendimento** declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze*
- *la **referenziazione degli indirizzi di studio** ai Codici ATECO delle attività economiche*
- *la **correlazione** dei profili di uscita degli indirizzi di studio ai **settori economico-professionali***
- *i Quadri orari del biennio e del triennio*

Autonomia progettuale delle scuole per rispondere alle esigenze del proprio territorio

- Ogni indirizzo di studio può essere declinati dalle scuole in **percorsi formativi richiesti dal territorio** coerenti con le priorità indicate dalle Regioni, riferiti alle attività economiche di cui ai **codici ATECO** attribuiti agli indirizzi e ai **codici NUP***
- Alle scuole sono riconosciuti:

Quota di autonomia nel quinquennio del 20%

Quota di flessibilità nel triennio finale del 40%

***NUP: Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali**
Costruita in partnership tra ISTAT e ISFOL (ora INAPP) prevede, per ciascun livello classificatorio, una descrizione che traccia i contenuti e le caratteristiche generali del lavoro

AUTONOMIA E FLESSIBILITÀ

QUOTA AUTONOMIA (20% orario complessivo del biennio e del triennio):

per perseguire gli obiettivi di apprendimento relativi al profilo in uscita dell'indirizzo di studi anche attraverso il potenziamento degli insegnamenti obbligatori.

SPAZI FLESSIBILITÀ (40% orario complessivo del 3°, 4°, 5° anno):

per declinare i profili dell'indirizzo di studi in percorsi formativi aderenti ai fabbisogni del territorio e coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

Vincoli:

- ✓ Coerenza del percorso con l'indirizzo attivato e con il profilo in uscita;
- ✓ Riferibilità del percorso ad attività economiche previste nella sezione dei codici ATECO attribuiti all'indirizzo;
- ✓ AREA GENERALE: NO diminuzione superiore al 20% del monte ore previsto per ciascun insegnamento e attività;
- ✓ AREA DI INDIRIZZO: garantire inserimento del monte ore minimo previsto per ciascun insegnamento e attività;

Profilo di uscita dell'Indirizzo

Profilo di Indirizzo = profilo formativo inteso come **standard formativo in uscita dagli indirizzi di studio**, quale insieme compiuto e riconoscibile di **competenze** descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità nei **molteplici contesti lavorativi** del settore economico-professionale correlato.

Risultati di apprendimento

COMUNI A TUTTI I PERCORSI

Competenze/Abilità/Conoscenze degli studenti e delle studentesse basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

DI INDIRIZZO

Competenze/Abilità/Conoscenze, da declinare in base ai percorsi formativi riferiti alle attività economiche di cui ai codici ATECO attribuiti all'indirizzo di studio e ai codici NUP.

Gli strumenti per la declinazione del profilo di uscita dell'indirizzo

Il P.E.Cu.P. degli studenti dell'Istruzione Professionale

(Allegato A al D.Lgs. 61/2017)

- ❑ integra il P.E.Cu.P. di cui all'art.1, comma 5, del D.Lgs. 226/2005 che esprime le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso
- ❑ è comune a tutti gli indirizzi
- ❑ è definito attraverso la **declinazione dei risultati di apprendimento attribuiti alle attività e insegnamenti di area generale** riferiti sia agli assi culturali dei linguaggi, matematico, storico sociale e scientifico tecnologico, sia a competenze trasversali che presuppongono l'interazione tra tutte le attività didattiche e formative:
 - **24 «macro competenze» (Allegato 1 al Regolamento)**

Gli strumenti per la declinazione dei profili di uscita degli indirizzi

Risultati di apprendimento in esito dei percorsi quinquennali per attività e insegnamenti dell'AREA GENERALE

Allegato 1 del Regolamento (D.M. 92/2018)

12 competenze comuni a tutti gli indirizzi della IP, riferite agli ASSI di linguaggi, matematico, storico sociale



Declinazione dei risultati di apprendimento INTERMEDI delle 12 competenze dell'AREA GENERALE

Allegato B Parte Seconda delle Linee Guida

La **declinazione dei risultati intermedi delle 12 competenze dell'area generale** è riferenziata ai livelli del *QUADRO NAZIONALE delle QUALIFICAZIONI (QNQ)* in relazione al biennio, terzo anno, quarto anno e quinto anno con riferimento all'AUTONOMIA e alla RESPONSABILITÀ, senza declinare le corrispondenti ABILITÀ e CONOSCENZE.

La declinazione intermedia delle 12 competenze dell'area generale nelle *Linee Guida*

- La **selezione delle abilità e delle conoscenze** corrispondenti ai livelli intermedi è **affidata alle autonome scelte organizzative e didattiche delle scuole**, fermo restando che i risultati di apprendimento previsti in esito del percorso formativo vanno garantiti a ciascun diplomato.
- La **competenza** è la **chiave di volta** della **progettazione educativa**, mentre le conoscenze specifiche (e le attività didattiche correlate) possono essere sostituite con altre equivalenti, in coerenza con il principio della **PERSONALIZZAZIONE**.

Gli strumenti per la declinazione del profilo

Profilo di indirizzo «*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*»

(Allegato 2 al Regolamento)

- **Profilo unitario, descritto sinteticamente**, correlati da:
 - ***declinazione dei risultati di apprendimento in termini di competenze, abilità minime e conoscenze essenziali:***
 - 11 competenze.**
 - ***riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO***, esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni
 - ***collegamento ai Settori economico professionali***
(decreto MLPS/MIUR del 30 giugno 2015)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

PROFILO

Il Diplomato possiede 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.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA DI INDIRIZZO

11 COMPETENZE

Il profilo è declinato e orientato dalle scuole all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Sala-Bar e vendita, Accoglienza turistica, Arte Bianca e pasticceria).

Gli strumenti per la declinazione dei profili

Codici ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

- **I-55 ALLOGGIO**

ALBERGHI (55.1),

VILLAGGITURISTICI (55.20.1),

OSTELLI DELLA GIOVENTÙ (55.20.2),

ATTIVITÀ DI ALLOGGIO CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE (55.20.52)

- **I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE (56.1);

GELATERIE E PASTICCERIE (56.10.3);

RISTORAZIONE SUTRENI E NAVI (56.10.5);

FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE (56.2);

MENSE (56.29.1)

BAR E ALTRI SERVIZI SENZA CUCINA (56.3).

Gli strumenti per la declinazione dei profili

Codici ATECO

C – ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

- **C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

10.7 PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI;

10.71 PRODUZIONE DI PANE, PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCHI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

- **N-79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE.**

Gli strumenti per la declinazione dei profili

NUP

- 52 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere
 - 521 Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)
 - 5211 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati
 - 52110 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati
 - 5212 Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati
 - 52120 Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati
 - 5213 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati
 - 52130 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati
 - 522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi
 - 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti
 - 52210 Cuochi in alberghi e ristoranti
 - 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
 - 52221 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva
 - 52222 Cuochi di fast food
 - 52223 Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva
 - 5223 Camerieri ed assimilati
 - 52231 Camerieri di albergo
 - 52232 Camerieri di ristorante
 - 52233 Camerieri di mensa e fast food
 - 5224 Baristi e assimilati
 - 52240 Baristi e assimilati
 - 5225 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati
 - 52250 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati

Gli strumenti per la declinazione dei profili di uscita degli indirizzi

Declinazione dei risultati di apprendimento INTERMEDI delle 11 competenze dell'AREA DI INDIRIZZO

Allegato C g) Parte Seconda delle Linee Guida

I **risultati intermedi delle 12 competenze dell'area di indirizzo** sono:

- declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze;
- referenziati ai livelli del *QUADRO NAZIONALE delle QUALIFICAZIONI (QNQ)* in relazione al biennio, terzo anno, quarto anno e quinto anno;
- indicano gli assi culturali coinvolti;
- propongono eventuali raccordi con le competenze previste per gli insegnamenti dell'AREA GENERALE.

I Descrittori dei risultati di apprendimento esprimono i risultati minimi attesi rispetto a ciò che lo studente dovrebbe **conoscere** (**CONOSCENZE**) e **essere in grado di fare** (**ABILITÀ**), anche in termini di **AUTONOMIA** e **RESPONSABILITÀ**, nelle diverse fasi del percorso.

Gli strumenti per la declinazione dei profili

Quadri orari

(Allegato 3 G al Regolamento)

AREA GENERALE TRIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi

Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore	Monte ore	Monte ore
		3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO AREA DI INDIRIZZO TRIENNIO

Area di indirizzo				
Assi culturali	Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza		132		

**** Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.**

Strumenti per la declinazione dei profili: quadri orari «modulabili»

Nelle aree di indirizzo dei profili unitari, i quadri orari sono articolati:

- **in alcuni casi con un monte ore fisso,**
- **in altri casi** con un intervallo tra un valore minimo e un valore superiore (**range**).

Nei quadri orari di alcuni indirizzi alcuni insegnamenti e attività hanno un **valore pari a 0 (zero)**, come limite minimo associato ad un corrispondente valore superiore. In questo caso, **l'insegnamento può essere inserito o meno** nel percorso formativo a seconda della **declinazione operata dalla scuola** all'interno della macro-area dell'attività economica di riferimento.

Alcune precisazioni nelle LINEE GUIDA

- **Lingua straniera** (target minimo: livello B1 + del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue).
- **Scienze integrate** (da affidare ad un unico docente e da svolgere almeno in parte nei laboratori dell'area di indirizzo anche prevedendo compresenze con l'ITP di indirizzo)
- **TIC** (formazione spirito critico e attenzione alla scelta della classe di concorso del docente cui affidare l'insegnamento di TIC, anche in considerazione dei contenuti specifici di indirizzo che dovranno essere sviluppati)

ESEMPI

per la declinazione dei percorsi

- ✓ Potenziamento LINGUA INGLESE
- ✓ Percorso ENOGASTRONOMIA
- ✓ Percorso SALA BAR E VENDITA
- ✓ Percorso ACCOGLIENZA TURISTICA
- ✓ Percorso ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Avvertenza per l'uso: queste ipotesi, lungi da ogni pretesa di esaustività o di trasferibilità immediata nell'offerta formativa degli istituti alberghieri, hanno l'unico scopo di offrire spunti e suggerimenti che le scuole possono personalizzare in base alle proprie esigenze.

POTENZIAMENTO LINGUA INGLESE

IOTESI A

Applicazione della quota di autonomia nell'area di istruzione generale

Vincolo: nessun insegnamento può essere decurtato per più del 20%.

Calcolando il monte ore attribuito complessivamente agli insegnamenti presenti in quest'area, nel triennio è possibile sottrarre 66 ore all'insegnamento dell'Italiano e un'ora all'insegnamento della Matematica: 99 ore che consentirebbero di aumentare il monte ore della Lingua Inglese di 33 ore annuali.

IOTESI B

Applicazione della quota di autonomia e degli spazi di flessibilità nell'area di indirizzo per aggiungere un nuovo insegnamento

es. "Inglese tecnico", per potenziare la microlingua.

Il quadro orario dell'area di indirizzo di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" è molto flessibile perché la maggior parte degli insegnamenti presentano un valore pari a zero come limite minimo. Ciò permette di trovare spazio per l'inserimento di un ulteriore insegnamento rispetto a quelli previsti nel quadro orario, senza compromettere gli obiettivi di apprendimento che la scuola deve comunque perseguire.

In questo caso l'Inglese Tecnico come un ulteriore insegnamento deve avere una specifica visibilità (verifiche, valutazione, certificazione competenze, voto in pagella ecc.)

Esempio percorso ENOGASTRONOMIA

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	99/132	99/132	99/132
	Laboratorio enogastronomia cucina	231	165/198	165/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita		66	66
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza		132		

Esempio percorso SALA BAR E VENDITA

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	99/132	99/132	99/132
	Laboratorio enogastronomia cucina		0/66	0/66
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	231	165/198	165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99	99/132
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza		132		

Esempio percorso ACCOGLIENZA TURISTICA

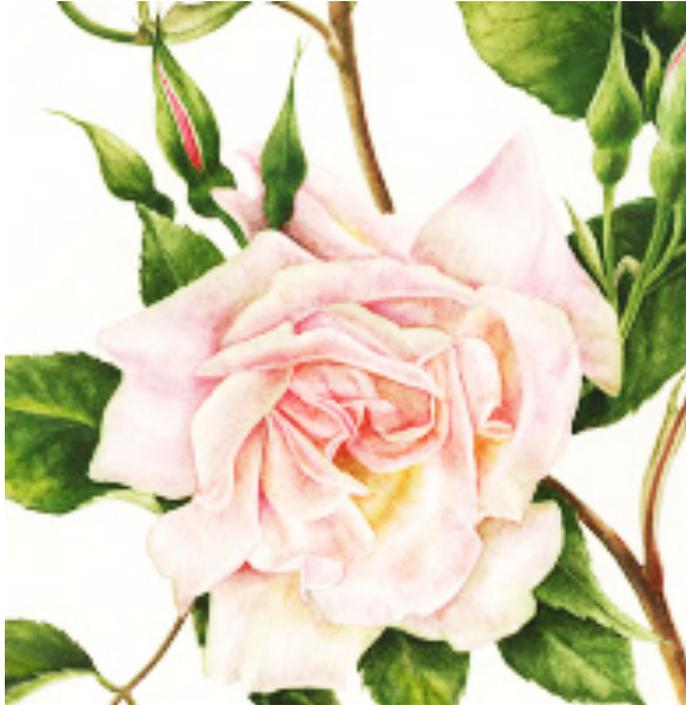
Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio di Accoglienza turistica	231	165/198	165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e territorio	66/99	66/99	66/99
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza		132		

Esempio 1 percorso ARTE BIANCA E PASTICCERIA – FILIERA ARTIGIANATO

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione	99/132	99/132	99/132
	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	165/231	165/198	165
	Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	0/66	0/66	0/66
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza		132		

Esempio 2 percorso ARTE BIANCA E PASTICCERIA – FILIERA INDUSTRIA ALIMENTARE

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	132	132	132
	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	231	165	165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		66	66
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza			132	



Grazie per l'attenzione

rossella.mengucci@gmail.com