

Nuovi Professionali, tra percorsi formativi e modifiche della seconda prova dell'Esame di Stato

Dott.ssa Flaminia Giorda - Coordinatrice nazionale
della Segreteria tecnica del corpo ispettivo
del Ministero dell'Istruzione



La seconda prova dell'esame di Stato nel D. Lgs. 62/2017

Articolo 17

4. La seconda prova [...] ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale della studentessa o dello studente dello specifico indirizzo.

5. Con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sono definiti, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e Linee guida, i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove di cui ai commi 3 e 4, in modo da privilegiare, per ciascuna disciplina, i nuclei tematici fondamentali.



La seconda prova dell'esame di Stato nel D. Lgs. 62/2017

Articolo 17

*6. Al fine di uniformare i criteri di valutazione delle commissioni d'esame, con il decreto di cui al comma 5, **sono definite le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi** previsti dall'articolo 18, comma 2, relativamente alle prove di cui ai commi 3 e 4. Le griglie di valutazione consentono di rilevare le conoscenze e le abilità acquisite dai candidati e le competenze nell'impiego dei contenuti disciplinari.*

*8. Nei percorsi dell'istruzione professionale **la seconda prova ha carattere pratico** ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. **Una parte della prova è predisposta dalla commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica.***



La situazione attuale; la seconda prova d'esame dei professionali del previgente ordinamento

In relazione alle previsioni dei commi 5 e 6, con DM 26 novembre 2018, n. 769 sono stati adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Il decreto ministeriale 29 gennaio 2015, n. 10 ha definito per ogni indirizzo, articolazione e opzione le discipline caratterizzanti.

Nei quadri di riferimento sono contenuti i nuclei tematici fondamentali per ciascuna disciplina caratterizzante; l'esame può vertere su una o più di tali discipline.



La situazione attuale; la seconda prova d'esame dei professionali del previgente ordinamento

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI CODICE IPEN INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
--

Caratteristiche della prova d'esame
La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.
La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Nuclei tematici fondamentali
1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none"> I nutrienti. Le materie prime e i prodotti alimentari. I nuovi prodotti alimentari. La "qualità totale" dell'alimento.
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> La predisposizione di menù. Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. La promozione di uno stile di vita equilibrato.
3. Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. Le certificazioni di qualità.
4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio <ul style="list-style-type: none"> La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare. La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento. Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto. Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "Made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali
1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici <ul style="list-style-type: none"> Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina. Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting. La simulazione di eventi enogastronomici.
2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione <ul style="list-style-type: none"> La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP. La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organoleptico, merceologico e gastronomico. I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.
3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio <ul style="list-style-type: none"> La predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari. Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori. I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy" <ul style="list-style-type: none"> La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti. I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione. L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi. Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting. Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi. Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3



La situazione attuale; la seconda prova d'esame dei professionali del previgente ordinamento

La seconda prova d'esame è **costituita da due parti** (ferma restando l'unicità della prova): la prima è predisposta dal Ministero mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame. La prima parte nazionale è **nei fatti una prova a sé stante**; gli studenti cominciano a svolgerla appena viene trasmessa, nel frattempo la commissione predispone la seconda parte, che viene svolta di seguito alla prima, ed eventualmente può essere svolta anche il giorno successivo. Tutte le prime parti sono tarate non solo su indirizzi, articolazioni, opzioni, ma anche su singole "curvature", benché queste non rientrino negli ordinamenti.

A causa della situazione pandemica, l'esame si è svolto in questa forma solo nell'anno scolastico 2018/2019.



L'impianto dei nuovi istituti professionali

L'impianto degli istituti Professionali di nuovo ordinamento è delineato, nel decreto istitutivo (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61), in modo da valorizzare fortemente:

- l'autonomia delle istituzioni scolastiche
- la flessibilità del curriculum
- il legame con il contesto d'appartenenza.



L'impianto dei nuovi istituti professionali

I nuovi Professionali si articolano in 11 indirizzi.

I quadri orari (Allegato 3 al DM 92/2018) prevedono **un ventaglio più o meno ampio di insegnamenti** tra i quali gli istituti **possono scegliere per declinare specifici percorsi**, in base alle caratteristiche, alle risorse, alle esigenze del territorio e all'evoluzione delle professioni rispetto alle filiere di riferimento di ogni indirizzo.

Ciascun indirizzo è connotato da **un profilo di uscita unitario** (Allegato 2 al DM 92/2018) associato a risultati di apprendimento declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze.



L'impianto dei nuovi istituti professionali

Il nuovo assetto didattico degli istituti professionali è caratterizzato **dall'aggregazione delle discipline all'interno degli assi culturali** che rappresentano il punto di riferimento sia per la progettazione dei percorsi didattici, in una logica di organizzazione interdisciplinare degli apprendimenti, sia per **l'organizzazione della didattica per Unità di apprendimento (UdA)**.

Tutta l'attività di insegnamento è, quindi, imperniata sulle UdA, strutturate su una o più competenze da conseguire in esito al percorso formativo, e sugli insegnamenti funzionali ai risultati di apprendimento.



L'impianto dei nuovi istituti professionali

In tale quadro ordinamentale (a differenza di quanto avviene nei licei e negli istituti tecnici) **non esistono più “discipline caratterizzanti l'indirizzo”**:

- in diversi indirizzi sono previste **discipline con monte ore minimo a 0**, il che significa che esse possono essere caratterizzanti per la declinazione di un percorso, ma assenti in un altro; tali discipline infatti sono da considerare **alternative** sulla base dei **differenti percorsi in uscita** definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macroaree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento
- in altri indirizzi (come ad esempio Industria e artigianato per il made in Italy) una disciplina è prevista per tutti i percorsi ed ha una denominazione unica, ma può essere affidata a classi di concorso completamente diverse.



L'impianto dei nuovi istituti professionali

Esempio: nell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera l'area di indirizzo del 3, 4 e 5 anno prevede:

ASSI CULTURALI	AREA DI INDIRIZZO			
	INSEGNAMENTI	3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
Asse scientifico tecnologico e professionale	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 presenza			132	



L'impianto dei nuovi istituti professionali

L'elemento unificante è, quindi, costituito:

- dalle 12 competenze comuni a tutti gli indirizzi (Allegato 1 al DM 92/2018)
- per ciascun indirizzo, dai risultati di apprendimento articolati in termini di **competenze comuni a tutti i potenziali percorsi in cui l'indirizzo è declinato** (Allegato 2 al DM 92/2018); al perseguimento delle competenze, in tutti i percorsi, concorrono più insegnamenti.



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

La riforma, che andrà a regime nel 2023 con il primo esame delle classi quinte di nuovo ordinamento, impone un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali e dei correlati Quadri di riferimento.

Occorre passare **dalla giustapposizione** delle due “parti” della prova **alla loro integrazione**, in quanto **la parte nazionale della prova** non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più), ma **dovrà riferirsi all'indirizzo** e nel contempo **prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi**.



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

Il dm 10/2015 non è più applicabile ai nuovi Professionali nei quali non esistono più “discipline caratterizzanti l'indirizzo”; quindi il ministero non è più chiamato a individuare le “discipline” d'esame per questi istituti con il cosiddetto «decreto materie».

Le prove devono vertere:

- sulle **competenze in uscita** e non su discipline
- sui **nuclei fondamentali di indirizzo** correlati.



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

Debbono quindi essere predisposti **undici nuovi Quadri di riferimento**, uno per ciascun indirizzo, non più articolati intorno alle discipline caratterizzanti, ma riferiti alle competenze di uscita di indirizzo.

Ogni quadro di riferimento conterrà:

1. l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
2. la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
3. i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
4. la griglia di valutazione



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

Nella parte del QdR contenente la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame saranno individuate:

- le diverse possibili tipologie di prova per lo specifico indirizzo (ad esempio: analisi e soluzione di un caso aziendale, elaborazione di un progetto ecc.)
- la durata della prova, eventualmente entro un range orario



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

Nella parte del QdR contenente i «Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» saranno individuati **i nuclei essenziali e fondanti che caratterizzano l'indirizzo**, assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti e sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti.

Ad esempio, nell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera potrebbe essere individuato e definito un nucleo tematico fondamentale d'indirizzo così formulato: «Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come paradigma di riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità».



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

La parte del QdR contenente gli «Obiettivi della prova» conterrà l'indicazione delle operazioni cognitive e delle procedure operative necessarie per svolgere la prova stessa, ovvero, in altre parole, **la descrizione di cosa il candidato dovrà dimostrare nello svolgimento della prova**, in relazione ai nuclei tematici fondamentali.



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

La «Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi», infine, conterrà **un set di indicatori** legati agli obiettivi della prova con una distribuzione del punteggio per fasce tra i vari indicatori, che le Commissioni d'esame utilizzeranno per la costruzione di uno strumento di valutazione tarato sulla specifica prova, definendone i descrittori in relazione alla specifica prova.



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

La **seconda prova d'esame dei professionali di nuovo ordinamento** non si comporrà più di due "sottoprove", correlate ma in parte indipendenti, ma **sarà un'unica prova integrata**, di cui il ministero definirà una parte, ossia la "cornice generale di riferimento", e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l'altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dalla scuola.

Tale formula consentirà di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.



L'impatto del nuovo impianto ordinamentale degli istituti professionali sull'esame di Stato

La parte ministeriale, ossia la “cornice generale di riferimento”, **non sarà destinata direttamente ai candidati, ma alle commissioni**, cui fornirà le indicazioni e le istruzioni unitarie a livello nazionale.

Essa indicherà la tipologia della prova e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui questa dovrà fare riferimento; la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.



Altre conseguenze del nuovo impianto sull'organizzazione dell'esame di Stato

- *Si deve prevedere una modifica dei tempi di invio della “parte nazionale” della prova alle commissioni, tale da consentire alle commissioni stesse di strutturare e completare la prova in un tempo che precede l'arrivo degli studenti. Questi, infatti, debbono svolgere non più due “parti” di prova comunicate in successione ma una prova unica, che necessita di un tempo di elaborazione a livello di singola commissione.*
- *Il ministero opererà la scelta dei commissari esterni prevalentemente tra i docenti delle discipline dell'area generale e tra quelle dell'area d'indirizzo che sono “obbligatorie” (per le quali cioè non è prevista l'opzione 0 ore, ossia assenti dal percorso). I docenti coinvolti nella seconda prova saranno prevalentemente commissari interni, per garantire una formulazione della prova stessa pienamente coerente con i percorsi specifici elaborati dalla scuola.*

