

Gli istituti professionali di nuovo ordinamento: dai percorsi per competenze alla seconda prova dell'esame di Stato

Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Dott.ssa Flaminia Giorda -
Coordinatrice della Struttura tecnica Esami di Stato
Ministero dell'Istruzione e del Merito

27 gennaio 2023

Gli istituti professionali di nuovo ordinamento

decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61

decreto ministeriale 24 maggio 2018, n. 92

decreto ministeriale 23 agosto 2018, n. 766

decreto ministeriale 12 giugno 2020 n. 33

I nuovi istituti professionali nel D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Al centro, le competenze

- la personalizzazione è «volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie **competenze per l'apprendimento permanente**» (art.1 comma 3)
- la finalità del sistema è di «garantire che le **competenze** acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni» (art.1 comma 4)
- occorre «assicurare alla studentessa e allo studente una solida base di istruzione generale e **competenze tecnico-professionali** in una **dimensione operativa** in relazione alle attività economiche e produttive cui si riferisce l'indirizzo di studio prescelto» (art.2 comma 2)

Con il decreto ministeriale 267 del 24 agosto 2021 è stato adottato il «Certificato di competenze» per i nuovi percorsi di istruzione professionale.

I nuovi istituti professionali nel D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Sono valorizzati

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

Il Regolamento: decreto ministeriale 24 maggio 2018, n. 92

Allegato 1: le competenze comuni a tutti gli indirizzi

Allegato 2: il **profilo di uscita unitario** di ciascun indirizzo, associato a risultati di apprendimento declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Allegato 3: i quadri orari che 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, comunque nel rispetto dei vincoli stabiliti.

Il profilo di uscita unitario

- ▶ non significa uniformità, omologazione
- ▶ ciascun indirizzo può essere declinato in percorsi formativi richiesti dal territorio, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P.

- possono utilizzare, nell'organizzazione didattica, la quota di autonomia e ampi spazi di flessibilità. Questi ultimi costituiscono lo strumento attraverso il quale attivare percorsi formativi, rispondenti alle vocazioni del territorio e alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni, in coerenza con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.
- sono chiamate a cogliere l'evoluzione delle filiere produttive che richiedono nuovi fabbisogni in termini di competenze e a offrire una risposta adeguata alle necessità occupazionali.

Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, Allegato A.

Alcune importanti differenze tra vecchio e nuovo ordinamento:

In conseguenza dell'impianto del nuovo ordinamento sopra delineato:

- Non ci sono più articolazioni e opzioni (e addirittura curvature) con codici SID I diversi, come nel previgente ordinamento
- Non ci sono linee guida ministeriali per i singoli insegnamenti
- Gli insegnamenti concorrono tutti al raggiungimento delle competenze
- Il quadro orario, per alcuni indirizzi, prevede insegnamenti 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; per altri indirizzi, non vi sono insegnamenti a ore 0, ma determinati insegnamenti possono essere assegnati a classi di concorso diverse (atipicità) in relazione al percorso da realizzare (vedi gli esempi nella prossima slide).

Alcune importanti differenze tra vecchio e nuovo ordinamento - esempi:

1. Nel triennio dell'indirizzo «Enogastronomia e ospitalità alberghiera» l'insegnamento *Scienza e cultura dell'alimentazione* ha questo monte ore.

	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165

Cfr. decreto ministeriale 24 maggio 2018, n. 92 - Allegato 3

È chiaro che questo insegnamento può essere inserito o meno nel percorso formativo a seconda della declinazione operata.

2. Nel triennio dell'indirizzo «Servizi commerciali» l'insegnamento *Tecniche professionali dei servizi commerciali* (il cui monte ore è comunque il più cospicuo) può essere affidato alla classe di concorso A-10 Discipline grafico -pubblicitarie o alla A-45 Scienze economico-aziendali. La ricaduta sull'impianto del percorso è evidente.

Cfr. decreto ministeriale 12 giugno 2020 n. 33 - Allegato A

L'impatto del nuovo ordinamento sull'esame di Stato

decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022

nota DGOSVI 23988 del 19 settembre 2022

decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023

La seconda prova dei professionali - da dove partiamo

D. Lgs. 62/2017, articolo 17 comma 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». Questa disposizione non è stata modificata ma va interpretata in relazione al mutato quadro normativo del nuovo ordinamento, come vedremo in seguito.

Nell'esame del previgente ordinamento:

- Il Ministero individua la/le disciplina/e oggetto di seconda prova tra quelle caratterizzanti, che sono identificate dal DM 29 gennaio 2015, n.10.
- Nei quadri di riferimento sono contenuti i nuclei tematici fondamentali per ciascuna disciplina caratterizzante.

La seconda prova dei professionali - da dove partiamo

- 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 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.
- L'esame si è svolto in questa forma solo nel 2019, a causa delle deroghe dovute all'emergenza pandemica adottate negli anni successivi.

La seconda prova dei professionali di nuovo ordinamento - un esame ridisegnato

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento;
- si è reso necessario 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 nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all’indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.
- Le prove dovranno vertere:
 - sulle competenze in uscita e non su discipline
 - sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

La seconda prova dei professionali di nuovo ordinamento - I nuovi QdR

- Il **decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022** (pubblicato sul sito istituzionale del Ministero dell'istruzione <https://www.miur.gov.it/-/decreto-ministeriale-n-164-del-15-giugno-2022-1>) adotta i “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e le “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento. Costituisce una tappa fondamentale nel percorso verso il nuovo esame di Stato che si svolgerà nel 2023 nei corsi diurni di istruzione professionale.
- Nei percorsi dell'**istruzione degli adulti**, invece, continuano a sussistere i percorsi del **previgente ordinamento**, e pertanto anche nel corrente anno scolastico l'**esame** si svolgerà con le modalità illustrate nelle slide 11 e 12.

La seconda prova dei professionali di nuovo ordinamento - I nuovi QdR

La previsione del D. Lgs. 62/2017, art. 17 c. 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»* è stata adattata al nuovo impianto.

Nella predisposizione dei nuovi Quadri di riferimento, **i nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo.**

- **Esamineremo ora la struttura dei nuovi Quadri di riferimento. Essi contengono:**
 - l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
 - la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
 - i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
 - la griglia di valutazione

Struttura dei nuovi QdR

I nuovi **Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato**, adottati con il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022, riprendono l'organizzazione dei Quadri precedentemente elaborati per il previgente ordinamento, rivedendola e adattandola al nuovo scenario delineato dalla normativa.

Nella parte contenente la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame sono individuate:

- le diverse possibili tipologie di prova per lo specifico indirizzo

Struttura dei nuovi QdR

Le diverse possibili tipologie di prova per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

- TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, 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

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

- TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

Struttura dei nuovi QdR

Sempre nella parte contenente la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame sono indicate:

- la durata della prova (con l'indicazione di un range orario che prevede tempi più lunghi se sia prevista, a livello di istituto, una prova scritta con integrazione laboratoriale)
- la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale

Struttura dei nuovi QdR

Durata della prova per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Struttura dei nuovi QdR

Nella parte del QdR contenente i «Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» sono individuati i nuclei essenziali e fondanti che

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

Attorno a tali nuclei tematici fondamentali devono essere dunque costruite le programmazioni non solo delle classi finali, ma dell'intero triennio.

Struttura dei nuovi QdR

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Enogastronomia e ospitalità alberghiera

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Struttura dei nuovi QdR

La parte del QdR contenente gli «Obiettivi della prova» indica, come già avviene adesso, le operazioni cognitive e le procedure operative necessarie per svolgere la prova stessa, ovvero la descrizione di cosa il candidato dovrà dimostrare nello svolgimento della prova, in relazione ai nuclei tematici fondamentali d'indirizzo.

Struttura dei nuovi QdR

Obiettivi della prova per Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Struttura dei nuovi QdR

La «Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi» (anche in questo caso in continuità con quanto avveniva nei QdR precedenti) contiene 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 prova stessa.

Struttura dei nuovi QdR

Griglia di valutazione per Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- Il dm 10/2015 e i quadri di riferimento adottati con DM 769/2018 non sono più applicabili 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»; del resto, come si è già osservato, la prova verterà non su una o più discipline ma su competenze, al cui conseguimento possono aver contribuito diversi insegnamenti;
- infatti, nel declinare i percorsi, sono le scuole stesse a scegliere, all’interno delle possibilità offerte dal quadro orario, gli insegnamenti che connotano (*caratterizzano*) ogni singolo percorso (vedi slide 9).

La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione - il dm 11/2023

Con il decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023 («decreto materie») sono state indicate (articolo 1):

a. le discipline oggetto della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo dei percorsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado, **a eccezione degli istituti professionali di nuovo ordinamento, per i quali le seconde prove vertono sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati;**

c. le discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame.

Di conseguenza, il decreto ha **due diversi allegati** per gli istituti professionali:

l'allegato 3 riguarda i professionali del **previgente ordinamento** presenti esclusivamente nell'**istruzione degli adulti**

l'allegato 4 riguarda i professionali di **nuovo ordinamento**

La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- 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.

La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- La parte ministeriale, ossia la “cornice generale di riferimento”, non sarà destinata direttamente ai candidati, ma alle commissioni, cui fornirà le indicazioni unitarie a livello nazionale;
- essa indicherà, cioè, 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 in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

Per quanto concerne gli aspetti organizzativi di dettaglio relativi

- alla trasmissione della parte ministeriale
- alla predisposizione delle prove da parte delle commissioni

la nota DGOSVI 23988 del 19 settembre 2022 specifica che questi saranno oggetto di successiva comunicazione e che sarà garantito alle commissioni un tempo congruo per l'elaborazione delle prove stesse.

Grazie dell'attenzione

Dottorssa Flaminia Giorda

*Ministero dell'Istruzione e del Merito
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione*