

I NUOVI PROFESSIONALI



COSA CAMBIA A SCUOLA E IN CLASSE

LE NORME DI RIFERIMENTO

La LEGGE n.107 del 13 luglio 2015 (la Buona Scuola), all'articolo 1, commi 180 e 181 lett.d, ha previsto un'apposita delega legislativa sulla "revisione dei percorsi sull'Istruzione Professionale" e sul "raccordo" di questi ultimi con i percorsi dell'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP).

DECRETO LEGISLATIVO n.61 del 13 aprile 2017 (entrato in vigore il 31.5.2017).
Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 Luglio 2015, n. 107.




**D.Lgs. 13 aprile
2017, n. 61**

è corredato
dai seguenti
allegati

- **Allegato A**, in cui è riportato il nuovo “profilo educativo, culturale e professionale”(PECUP), comune a tutti gli indirizzi (art. 2 comma 2);
- **Allegato B**, in cui sono riportati i quadri orari dei nuovi indirizzi di studio (art. 3 comma 2);
- **Allegato C**, in cui sono riportate le tabelle sulla “confluenza” degli indirizzi, articolazioni ed opzioni già presenti nell’ordinamento stabilito nel D.P.R. n.87/2010 nei nuovi 11 indirizzi di studio (art. 3 comma 2)

DECRETO INTERMINISTERIALE n.92 del 24.05.2018

- 
- i profili di uscita dei “nuovi” indirizzi di studio
 - i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze
 - la correlazione degli indirizzi di studio alle attività economiche referenziate ai codici delle attività economiche (ATECO) adottati dall'ISTAT ed esplicitati sino a livello di sezione e di correlate divisioni
 - la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166
 - l'articolazione dei quadri orari
 - le correlazioni tra le qualifiche e i diplomi professionali conseguiti nell'ambito dei percorsi di istruzione e formazione professionale e gli indirizzi dei percorsi quinquennali dell'istruzione professionale anche al fine di facilitare il sistema dei passaggi tra i sistemi formativi,
 - le modalità di **passaggio al nuovo ordinamento**

ACCORDO in Conferenza Stato-Regioni del 10 maggio 2018

Definisce le modalità di passaggio dall' IP all'IeFP, ed in particolare:

- attivazione dei passaggi;
- fasi, tempi e modalità dei passaggi;
- compiti dell'istituzione di provenienza e di quella destinazione;
- commissione per i passaggi e riconoscimento crediti

D.I. 17 maggio 2018

Criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'I.P. e il sistema di leFP e per la **realizzazione dei percorsi leFP, in via sussidiaria**, da parte di istituzioni scolastiche di I.P.



Accordi Regione –USR

Definizione delle **fasi dei passaggi** tra i percorsi di I.P. e i percorsi di leFP

GLI OBIETTIVI DEL RIORDINO



- Ridisegnare in profondità l'istruzione professionale, anche per dare una risposta alla crisi degli Istituti Professionali, in costante calo di iscrizioni.
- Cercare di integrare meglio l'istruzione professionale e l'istruzione e formazione professionale.
- Mantenere la specificità istituzionale, organizzativa e funzionale degli Istituti Professionali rispetto agli Istituti Tecnici.



I NUOVI I. P.

L'IDENTITA'
DELL'I. P.

Le istituzioni scolastiche della IP sono definite come **“scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione”**. In tal modo, si sottolineano gli aspetti qualificanti e identitari degli Istituti professionali: da un lato, proprio in quanto **“scuole territoriali”**, essi sono **strettamente collegati al territorio nel quale agiscono**; dall'altro lato, gli istituti professionali debbono sempre essere volti a favorire processi di innovazione.



I NUOVI I. P.

**L'IDENTITÀ
DELL'I. P.**

Essi devono agire nel triplice senso **della “apertura” nei confronti dei fattori esterni** (sia nei rapporti con le istituzioni e gli stakeholders di riferimento territoriale, che dal punto di vista dello svolgimento delle funzioni educative), dell'approfondimento e dell'elevazione degli studi impartiti **mediante il ricorso alle attività di “ricerca”, e, infine, dell'impiego di metodi sperimentali ed innovativi.**



DECLINARE I PERCORSI

Comma 5, art. 3 Dlgs 61/2017

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale possono declinare gli indirizzi di studio di cui al comma 1 in percorsi formativi richiesti dal territorio coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione, nei limiti degli spazi di flessibilità di cui al successivo articolo 6, comma 1, lettera b).

Tale declinazione **può riferirsi solo alle attività economiche previste nella sezione e nella divisione cui si riferisce il codice ATECO** attribuito all'indirizzo con il decreto di cui al comma 3.



DECLINARE I PERCORSI

**Comma 5,
art. 3 Dlgs
61/2017**

Le istituzioni scolastiche di I.P., nell'esercizio della propria autonomia, possono prevedere, nei Piani triennali dell'offerta formativa, la declinazione dei profili degli indirizzi di studio di cui all'articolo 3 nei percorsi formativi richiesti dal territorio, in modo coerente con le priorità indicate dalle regioni nella propria programmazione a norma dell'articolo 3 comma 5, del decreto legislativo.



DECLINARE I PERCORSI

Comma 5, art. 3 Dlgs 61/2017

- Le Istituzioni scolastiche di I.P. possono utilizzare gli spazi di flessibilità del 40 per cento dell'orario complessivo previsto per il terzo, quarto e quinto anno, nei limiti delle dotazioni organiche assegnate senza determinare esuberi di personale a norma dell'articolo 9 del decreto legislativo e garantendo comunque l'inserimento nel percorso formativo del monte ore minimo previsto per ciascun insegnamento e attività di cui all'Allegato 3.
- Le scuole possono adattare/declinare gli indirizzi (territorio/regione):
 - utilizzando forme di flessibilità
 - facendo riferimento ai codici ATECO e NUP (Nomenclatura Unità Professionali)
 - nei limiti delle dotazioni organiche assegnate.

UNA BUONA PRASSI DI DECLINAZIONE

Regione LIGURIA



INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PROFILO IN USCITA ALLEGATO AL DM 92/2018

IL DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE NELL'INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" 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, ARTISTICI E DEL MADE IN ITALY IN RELAZIONE AL TERRITORIO.

Codici ATECO di riferimento



- I – 55 alloggio
- I – 56 attività dei servizi di ristorazione
- C – attività manifatturiere
- C – 10 industrie alimentari
- N – 79 attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICI PROFESSIONALI (SEP)



Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- **SERVIZI TURISTICI**
- **PRODUZIONI ALIMENTARI**

FASI OPERATIVE



- **CREAZIONE** gruppo di Progettazione: Docenti – Comitato Tecnico Scientifico, Enti Locali, Imprese.
- **CONFRONTO** all'interno del gruppo di progettazione.

Si parte dalla vecchia divisione in articolazioni e opzioni non per riprodurle ma solo per circoscrivere l'ambito di intervento.

Si deve focalizzare l'attenzione sulle realtà territoriali garantendo l'unitarietà del profilo.

FASI OPERATIVE



Analisi documentale

Documentazione statistica sul mercato del lavoro locale

Analisi dei bisogni (sito di unioncamere)

Linee guida per la programmazione regionale dell'offerta formativa
Tavoli tecnici con associazioni di categoria e mondo produttivo
Documentazione statistica sul mercato del lavoro locale

Analisi del repertorio delle professioni
Classificazioni delle attività economiche ATECO
Codici NUP (Nomenclatura Unità Professionali)
Ambito di ricerca – accoglienza turistica
Ricerca su repertorio delle professioni Regione Liguria:
SEP 19 – servizi turistici

NUOVA FIGURE PROFESSIONALI



Tecnico del turismo enogastronomico : (SEP - 19 Servizi turistici) Repertorio delle professioni Regione Liguria

Essere in grado di realizzare offerte di Turismo Esperienziale

La figura conduce professionalmente persone singole o gruppi, italiani o stranieri, alla scoperta e fruizione di giacimenti enogastronomici, illustrandone le peculiarità storiche, culturali, produttive e organolettiche, contribuendo alla loro tutela e valorizzazione (come previsto dal Piano Strategico del Turismo 2017-2022 del MIBACT). In base alle più recenti e puntuali analisi delle tendenze e delle richieste turistiche (es. strade del gusto, orti e serre, vigneti, cantine, frantoi, caseifici, mulini, laboratori e locali tipici, botteghe storiche, mercati del pesce, musei a tema...), l'operato di questa figura contribuisce ad un'offerta turistica più destagionalizzata che integra coste ed entroterra, volta anche a fidelizzare la domanda turistico-enogastronomica. Per esercitare la professione occorre conoscere in modo fluente ed appropriato la lingua inglese e padroneggiare almeno una lingua straniera europea (preferibilmente ma non necessariamente l'inglese) in forma tematica di micro lingua dell'enogastronomia, e adeguate e approfondite conoscenze in campo enogastronomico, con riferimento all'ambito territoriale – inteso anche come terroir e geogusto - nel quale il soggetto intende esercitare. La figura vanta inoltre una profonda conoscenza del marketing e della competizione turistica fra territori e delle dinamiche oggi esistenti fra domanda e offerta. La figura ha infine familiarità con gli strumenti tipici della promozione turistica, tra i quali spiccano i social media ed il Web 2.0

NUOVA DECLINAZIONE



Istituto Professionale

Indirizzo:

- Enogastronomia e ospitalità alberghiera
- Accoglienza innovativa e promozione culturale ed enogastronomica del territorio

Curvato su

I – 55.1 Alberghi e strutture simili

I – 55.2 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

N – 79.90 Altri servizi di prenotazione e attività connesse

NUOVA DEFINIZIONE PROFILO IN USCITA



- Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera – **accoglienza innovativa e promozione culturale ed enogastronomica del territorio**" 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

NUOVA DEFINIZIONE PROFILO IN USCITA



È in grado di assistere il cliente nella fruizione delle opportunità e dei servizi Turistici disponibili, impiegando uno stile comunicativo appropriato alla relazione, individuando soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste espresse, promuovendo iniziative che valorizzino l'unicità di un territorio (biodiversità culturale, artistica e turistica, tradizioni e vocazioni artigianali) e favoriscano la scoperta e la fruizione di giacimenti enogastronomici con le loro peculiarità storiche, culturali, produttive ed organolettiche. Sostiene le scelte innovative e contribuisce ad un'offerta turistica più destagionalizzata che integra coste ed entroterra, volta anche a fidelizzare la domanda turistico – enogastronomica. Cura i sistemi integrati di informazione (bacheche informative fisiche e virtuali), ricercando e catalogando le fonti informative turistiche e provvedendo all'aggiornamento costante, ha familiarità con gli strumenti tipici della promozione turistica, tra i quali spiccano i social media ed il Web. Possiede una competenza almeno B2 della lingua inglese ed almeno B1 di una seconda lingua comunitaria e padroneggia la microlingua in ambito enogastronomico.

QUALI STRUMENTI

ASSETTO ORGANIZZATIVO art.4 D.lgs 61/17



Struttura quinquennale articolata

- **2112 ore (1188 area generale + 924 area di indirizzo)**
- **Attività e insegnamenti aggregati in assi culturali**
- **Possibilità di organizzare le azioni didattiche, formative ed educative in periodi didattici (anche a cavallo di due anni)**

Biennio (comma 2)

- **Personalizzazione degli apprendimenti (in riferimento al Progetto formativo individuale)**
- **Attività di accompagnamento e supporto anche rimodulando l'orario**
- **Nei limiti degli organici previsti**

QUALI STRUMENTI

ASSETTO ORGANIZZATIVO art.4 D.lgs 61/17

Struttura quinquennale articolata

- 1056 ore per anno (462 area generale + 594 area di indirizzo)
- consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio

Triennio (comma 3)

- acquisire e approfondire, specializzandole progressivamente, le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro
- costruire il curriculum della studentessa e dello studente

QUALI STRUMENTI

ASSETTO ORGANIZZATIVO art.4 D.lgs 61/17



QUINTO ANNO DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI
Il quinto anno dell'istruzione professionale è
Strutturato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito
della loro autonomia:

- in modo da consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento degli esami di Stato
- nonché di maturare i crediti per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), ove previsto dalla programmazione delle singole Regioni.(comma5)



LA SFIDA PIU' IMPEGNATIVA

UN NUOVO MODELLO DI APPRENDIMENTO

- *Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, **ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento.***

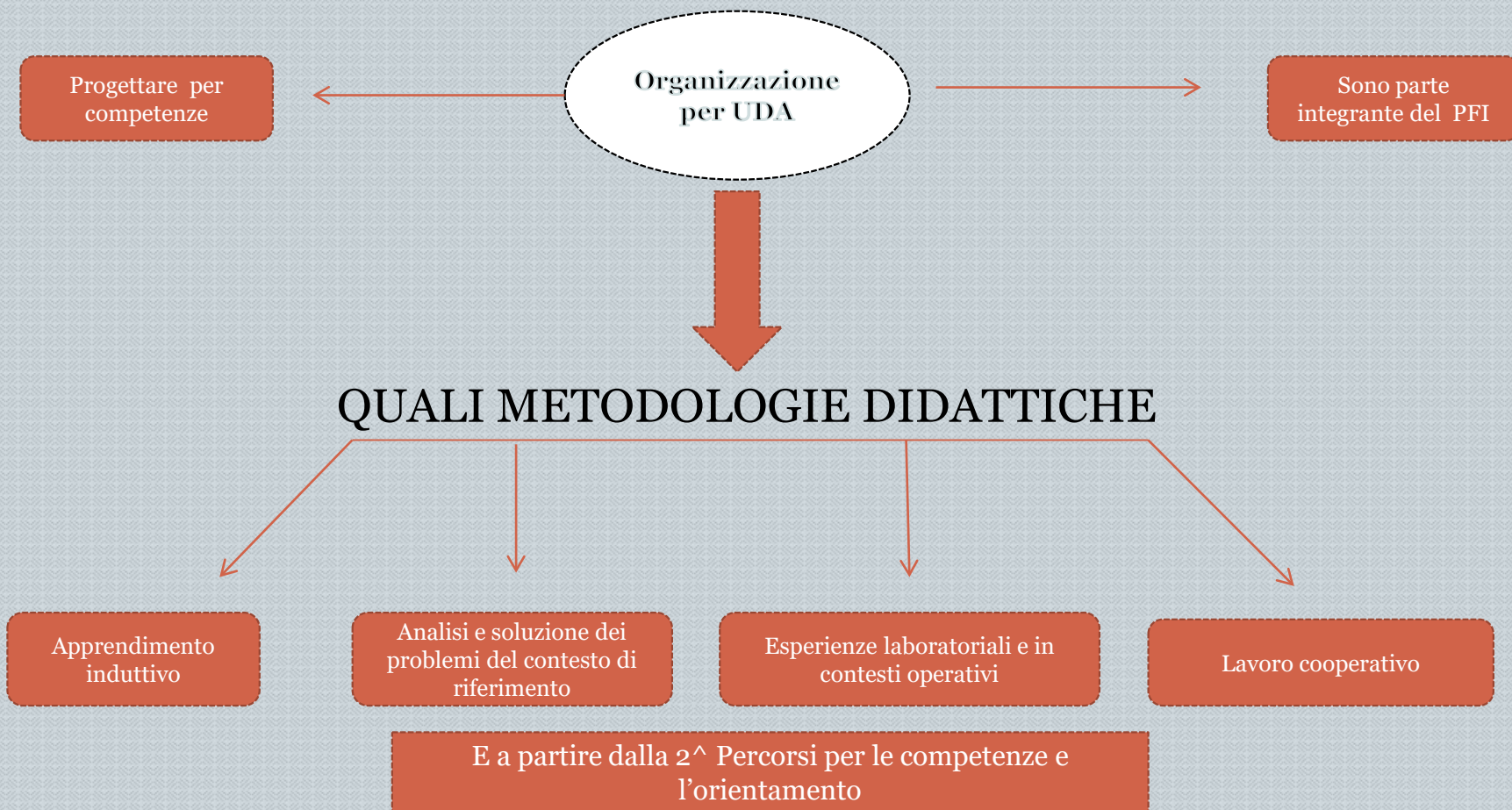
APPRENDIMENTO E NUOVO ASSETTO DIDATTICO



L'assetto didattico dei nuovi I. P. è caratterizzato da:

- **PERSONALIZZAZIONE** (fino a 264 ore nel biennio)
- PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (**PFI**)
- **AGGREGAZIONE** DI DISCIPLINE PER ASSI CULTURALI NEL BIENNIO E **AGGREGAZIONE** DELLE DISCIPLINE DI ISTRUZIONE GENERALE NEL TRIENNIO
- UTILIZZO DI **METODOLOGIE DIDATTICHE INDUTTIVE**, ESPERIENZE LABORATORIALI E OPERATIVE
- POSSIBILITA' **ASL** ANCHE NEL SECONDO ANNO
- ORGANIZZAZIONE PER UNITA' DI APPRENDIMENTO (**UDA**) anche per il riconoscimento dei crediti
- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**

APPRENDIMENTO E PROGETTAZIONE INTERDISCIPLINARE DEI PERCORSI DIDATTICI



APPRENDIMENTO E PROGETTAZIONE INTERDISCIPLINARE DEI PERCORSI DIDATTICI



Il Regolamento (D. M. n. 92/2018) non definisce i contenuti in termini analitici e disciplinari (ad. Es. Italiano, Storia, Diritto, Scienze ecc...) ma punta all'integrazione disciplinare partendo dagli assi culturali.

Quindi è necessario

Individuare le discipline e i nuclei fondanti che concorrono al raggiungimento delle competenze

Costruire delle UDA che consentano di conseguire e attestare i risultati di apprendimento previsti.

LA VALUTAZIONE

È effettuata in modo da accertare il livello delle **competenze**, delle **abilità** e delle **conoscenze** maturate da ciascuna studentessa e da ciascuno studente in relazione alle unità di apprendimento, nelle quali è strutturato il Progetto formativo individuale (P.F.I.)

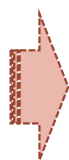
Le unità di apprendimento costituiscono il riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente, nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione

IL RUOLO DEL TUTOR (art. 5 comma a D.Lgs. 61/17)



- *“Il dirigente scolastico, sentito il consiglio di classe, individua, all'interno di quest'ultimo, i docenti che assumono la funzione di tutor per sostenere le studentesse e gli studenti nell'attuazione e nello sviluppo del Progetto formativo individuale. L'attività di tutorato è svolta dai docenti designati, fatto salvo lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 1, comma 5, della legge n. 107 del 2015, nell'ambito delle risorse disponibili presso l'istituzione scolastica a legislazione vigente;”*

TUTOR



è individuato dal Dirigente Scolastico sentito il CdC(dovrebbe seguire un numero limitato di studentesse e studenti)

Accoglie e accompagna lo studente durante il percorso scolastico

Gestisce le relazioni con la famiglia

Redige il bilancio iniziale, coinvolgendo lo studente, la famiglia e consultando la scuola di provenienza

Redige la bozza di PFI da sottoporre all'approvazione del CdC, lo aggiorna e propone eventuali modifiche

Monitora, orienta e ri-orienta lo studente

Avanza proposte per la personalizzazione

Svolge la funzione di tutor scolastico per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Progetto Formativo Individuale

IL RUOLO DEL TUTOR