



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



GUIDA ALL'ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

Di seguito riportiamo le indicazioni in merito allo svolgimento del Nuovo Esame di Stato a.s. 2022/2023 ed invitiamo alla consultazione dell'apposita sezione del nostro sito web: <https://www.iisdandolo.edu.it/i/329-esame-di-stato-as20222023.html> dove vengono pubblicati i documenti aggiornati in merito all'Esame di Stato.

1. ESAME DI STATO 2023

L'Esame di Stato della Scuola Secondaria di II° grado sarà così caratterizzato:

- prova scritta di Italiano comune per tutti gli indirizzi
- prova scritta su disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo
- terza prova solo per gli indirizzi che la prevedono (sezioni ESABAC, ESABAC techno ad opzione internazionale, per le scuole della Valle d'Aosta, della Provincia autonoma di Bolzano e per le scuole con lingua d'insegnamento slovena). Quindi non nel Nostro Istituto.
- colloquio per verificare la capacità del candidato di collegare le conoscenze acquisite in una prospettiva pluridisciplinare.

2. SECONDA PROVA 2023: LE MATERIE PER L'ISTITUTO ALBERGHIERO

Preoccupati di non conoscere tutti i dettagli degli esami, soprattutto della seconda prova scritta, tutti sono alla ricerca in rete di informazioni su tracce e svolgimenti per affrontare al meglio le simulazioni in previsione dei mesi a venire; invitiamo a verificare attentamente le fonti.

Prima di scoprire come sarà strutturata la **seconda prova per l'Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**, è importante comprendere le novità introdotte dal Ministero, in modo specifico l'unicità della seconda prova scritta; infatti, la prova sarà unica ed uguale sia per le classi **Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina** che per quelle **Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita**.

Le materie oggetto della seconda prova saranno comunicate con Nota Ministeriale entro il mese di Gennaio 2023; tuttavia, trattandosi di una prova con oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studi si porrà presumibilmente particolare attenzione alle seguenti discipline:

- laboratorio di enogastronomia settore cucina
- laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita
- scienze e cultura dell'alimentazione



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



3. STRUTTURA E TRACCIA SECONDA PROVA ALBERGHIERO

Secondo il Regolamento del Ministero le modalità di svolgimento della seconda prova negli istituti professionali tengono conto della **dimensione tecnico-pratica e laboratoriale** di ciascun indirizzo: ciò significa che nel secondo scritto verrà richiesto un approccio molto pratico, che prevede l'esame di situazioni concrete.

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

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.

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc... che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame 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.

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT Orzivecchi](#) [GIARDINO Lonato](#) [AGRARIO](#)



In quest'ultimo caso, fermo 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, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. pre

Nel Nostro Istituto, sarà presumibilmente scartata l'ipotesi della prova laboratoriale, per una questione di spazi, di durata ma soprattutto per garantire l'unicità di svolgimento della prova (non sono possibili prove pratiche comuni, in gruppo, ogni candidato deve avere a disposizione una propria postazione di lavoro con le medesime caratteristiche tecniche e di dotazione di quelle degli altri candidati. Non può essere intesa come il "vecchio esame di qualifica").

Ecco i nuclei tematici:

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.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177






SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO](#)



Per comprendere meglio come sarà strutturato l'esame ed abituarsi alla costruzione di una prova in breve tempo (nella prima parte della mattinata) possono tornare utili le **tracce della seconda prova di maturità dal 2015 al 2019**; a tal fine invitiamo alla consultazione anche dell'archivio Ministeriale: https://www.istruzione.it/esame_di_stato/201819/IstitutiProfessionali.htm

In allegato alla presente:

-  un esempio di Seconda Prova d'Esame
-  quadri di riferimento Agrario
-  quadri di riferimento Alberghiero
-  Nota Ministeriale
-  slides nuovo Esame di Stato

Cordiali saluti.

Bagnano di Corzano, 13/01/2023

Il Dirigente Scolastico

Prof. Giacomo Bersini

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti
dell'art. 3, c. 2, D.Lgs. n. 39/1993)

COSTRUZIONE DEL TESTO DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

Tipologia: A

Documenti allegati:

- I centri commerciali scoprono i piccoli ristoranti di qualità - Il Sole 24 ORE
- Piazzale Arnaldo - Brescia Tourism

Testo della prova:

Il candidato ipotizzi di avviare un'attività ristorativa in una delle zone citate nei documenti riportati.

Al candidato, si chiede di dar prova alle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi:

- A) In riferimento alla comprensione dei testi introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- ai fini del successo dell'azienda ristorativa quali sono le potenzialità del luogo indicato
 - individuare eventuali prodotti tipici del luogo da inserire all'interno dell'attività ristorativa
 - individuare i cambiamenti nell'economia e nelle abitudini degli avventori delle attività ristorative
- B) In riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, approfondisca la tematica nel prediligere soluzioni ristorative di più piccole dimensioni ma diversificate tra loro, riportando esempi:
- creazione di diversi menu in base alle diverse soluzioni ristorative
 - il diverso peso economico tra le gestioni delle piccole e grandi strutture ricettive
 - insorgenza di patologie in seguito ad un'alimentazione poco corretta, dovuta a menu poco salutari o da fast-food
- C) con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico del luogo e di adattarlo alle esigenze di alcuni clienti come di seguito riferito:
- un menu equilibrato per ragazzi di sedici anni (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert e beverage) anche in lingua straniera
 - dia le indicazioni necessarie alla brigata di cucina su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci
 - dia le indicazioni in merito alle procedure H.A.C.C.P. per la produzione
- D) Le attività ristorative attirano tante persone, che danno luogo ad aspetti positivi per il territorio e la popolazione locale, il candidato analizzi e presenti gli aspetti negativi per il territorio e la popolazione locale a causa della movida.

ALLEGATO: esempio di Seconda Prova d'Esame_Prof. Nappi Carmine

Nuovi luoghi del food

I centri commerciali scoprono i piccoli ristoranti di qualità

di Maria Teresa Manuelli

3 dicembre 2021



La pandemia ha sicuramente interrotto la crescita delle food hall e food court nei centri commerciali come luogo di incontro e aggregazione. «Oggi che la situazione è migliorata si torna con prudenza a muoversi – afferma **Roberto Zoia, presidente del Cncc-Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali** – e stimiamo una ripresa di oltre il 70%. Questo perché i centri commerciali vengono percepiti come sicuri dagli utenti, grazie allo sforzo messo in atto dalle proprietà, sia sugli ingressi (temperatura, mascherina, sanificazione mani ecc.), sia all'interno dei centri (corsie differenziate, distanziamento, sanificazione eccetera)».

Analizzando la **variazione della superficie e dei punti vendita dedicati** alla ristorazione nei centri commerciali **dal 2010 al 2019** vediamo come il peso di tale categoria sia incrementato **dal 7,2 all'8,6% per la prima e dal 10,9 al 14,4%** per i secondi. «Naturalmente la crescita è in parte influenzata dalla conformazione dei centri commerciali stessi, poiché non è possibile implementare un punto vendita ristorativo se l'unità commerciale non risulta predisposta a livello impiantistico per ospitare una locale di questo tipo».

Anche in termini di mix l'offerta ha subito dei cambiamenti importanti. «Da rilevare che negli ultimi anni la tendenza dei **nuovi format è quella di prediligere soluzioni ristorative di più piccole dimensioni ma diversificate** tra di loro a scapito di format come ristorante self service e/o ristorante free flow», commenta il Cncc. Anche per i fatturati la percentuale di incidenza del F&B sul fatturato totale sviluppato dalle gallerie dei centri commerciali è rilevante, attestandosi normalmente intorno al 16% (elaborazione Nomisma su dati Icsc Industry Dei Poli Commerciali).

Ma la ripresa è a due velocità. C'è una netta distinzione tra i centri primari che hanno una vasta scelta di ristorazione e una parte ludica ampia e interessante, e centri secondari dove la ristorazione e la parte ludica sono minimali. «Nel primo caso – osserva Zoia – la ripresa è iniziata da tempo ed è su buoni livelli; sicuramente per la parte ristorazione gioca molto la varietà dell'offerta in un ambiente controllato e sanificato, con i posti distanziati e con i controlli di sicurezza messi in atto dal Centro». Nel secondo caso invece la ripresa è in atto, ma molto più lentamente.

Vero è che **la pandemia ha lasciato una eredità pesante**. Il 2020 ha chiuso con un calo del fatturato per le attività ristorative del 45,8% rispetto al 2019, contro un decremento medio del fatturato delle gallerie del 29,9%. I primi 9 mesi del 2021 non mostrano miglioramenti decisivi per quanto riguarda il comparto, in quanto al 30 settembre la ristorazione presentava dei fatturati inferiori del 41,6% rispetto ai primi 9 mesi del 2019 e inferiori dello 0,5% rispetto ai primi nove mesi del 2020.

Ma il rilancio è già in atto. Il centro **Le Due Torri di Stezzano**, a una decina di minuti da Bergamo, si amplia di 8mila mq e, grazie a un investimento di oltre 20 milioni, sale a 50mila metri quadrati di superficie lorda affittabile, dove troveranno posto, oltre ai negozi non food, sei ulteriori marchi ristorativi, portando a 21 il totale di bar e ristoranti. Mentre qualche giorno fa Nhood services Italy, filiale del gruppo francese di real estate commerciale Nhood, ha siglato un nuovo accordo con **I Love Poke** (55 locali in Italia) che si amplierà con una quindicina di chioschi e ristoranti di dimensioni medio piccole, per un totale di 650 mq, che entreranno, negli shopping center di Brescia, Padova, Napoli, Torino, Catania, Sassari, Olbia. **Sonae Sierra** ha acquisito **La Galleria di Reggio Emilia** e ha dato avvio a un grande progetto di ristrutturazione con l'intenzione di far ritornare questi importanti spazi nel cuore di Reggio Emilia alla funzione di mercato, punto di incontro e socializzazione delle persone, anche attraverso l'eccellenza della tradizione culinaria locale e internazionale.

«Oggi anche in Italia cominciamo ad avere centri commerciali con la presenza di ristoranti di livello superiore e gourmet – commenta Zoia –. Cito per esempio **City Life** dove nella **Food Hall**, troviamo ristorante come “**Vivo**” ristorazione di pesce dal pescatore al ristorante; “**Bomaki**”, ristorazione giapponese/brasiliiana; “**Roadhouse**”, griglieria di carne; “**Pizza Pie**”, “**Peck**”, ristorante con gastronomia di altissimo livello».

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI ristorante Italia Bergamo Stezzano Padova

PI 007775310155 | © Copyright 2021 Il Sole 24 Ore. Tutti i diritti riservati

Il Sole
24 ORE



Piazzale Arnaldo

PIAZZALE ARNALDO - BRESCIA



Vittoria

Odierno **fulcro della movida** e costellato da preziose testimonianze artistiche e architettoniche, Piazzale Arnaldo trasmette ancora oggi la forza della sua storia e delle sue origini.

Tra un drink e una passeggiata rilassante, conosciamo di più sulla piazza e su cosa vedere nelle vicinanze!

Storia ed evoluzione di Piazzale Arnaldo

Realizzato con un intervento urbanistico che abbinò il carattere di “pubblica utilità” a quello della “magnificenza”, questo luogo colpisce immediatamente l’occhio per il **vasto piazzale** e il **lungo edificio porticato adiacente**, che traggono origine dalla necessità di trasferire il mercato dei grani un tempo ubicato in piazza della Loggia e poi in via San Faustino.

Il **deposito delle granaglie** venne inaugurato nel 1823 e comprendeva dodici magazzini sotterranei con altrettanti locali superiori per un’estensione di 111 metri. Con il solenne prospetto ad archi bugnati comprendente alle estremità due fontane, è considerato una delle opere più significative del **neoclassicismo bresciano**.

A chiusura della piazza, verso est (angolo con via Turati) al nuovo granarolo si aggiunsero i **caselli daziari** anch’essi porticati. Nel 1882 si inaugurò il **monumento ad Arnaldo**, l’illustre frate bresciano vissuto nel XII secolo, che si oppose alla chiesa feudale e mondana e fu quindi perseguitato e ucciso come eretico.

I palazzi da non perdere



che sostengono il balcone di pietra, mentre all'interno il porticato su tre lati racchiude l'ampio cortile.

Un altro edificio di particolare interesse è visibile lungo lo stesso corso al numero 27, dove una cancellata lascia intravedere fra due palazzine (dell'800 e dei primi del '900) il **palazzo Valotti** col bel colonnato cinquecentesco.

Più oltre appare una **cancellata in pietra e ferro battuto**, fra le più belle d'Italia del periodo barocco, dalla quale si scorge l'insieme scenografico del giardino del seicentesco palazzo **Martinengo da Barco**.

Condividi



In Programma

EVENTI



ALLENTO IN JAZZ AL CASTELLO DEL TEATRO GRANDE

Brescia**DAL 16 AL 18 DICEMBRE 2022****WINTER JAZZ ON THE ROAD FESTIVAL 2022****Brescia • Festival**

ALLEGATO: esempio di Seconda Prova d'Esame_Prof. Nappi Carmine





DAL 29 OTTOBRE 2022 AL 29 GENNAIO 2023

MOSTRA "LA CITTÀ DEL LEONE. BRESCIA NELL'ETÀ DEI COMUNI E DELLE SIGNORIE"

Brescia • Culturali

DAL 18 OTTOBRE 2022 AL 21 MAGGIO 2023

STAGIONE TEATRALE "QUESTO CUORE UMANO" DEL CTB

Brescia • Culturali



DAL 6 NOVEMBRE 2022 AL 5 FEBBRAIO 2023

RASSEGNA TEATRALE PER FAMIGLIE "STORIE STORIE STORIE"

Brescia • Culturali

ALLEGATO: esempio di Seconda Prova d'Esame_Prof. Nappi Carmine



DAL 11 NOVEMBRE 2022 AL 8 GENNAIO 2023

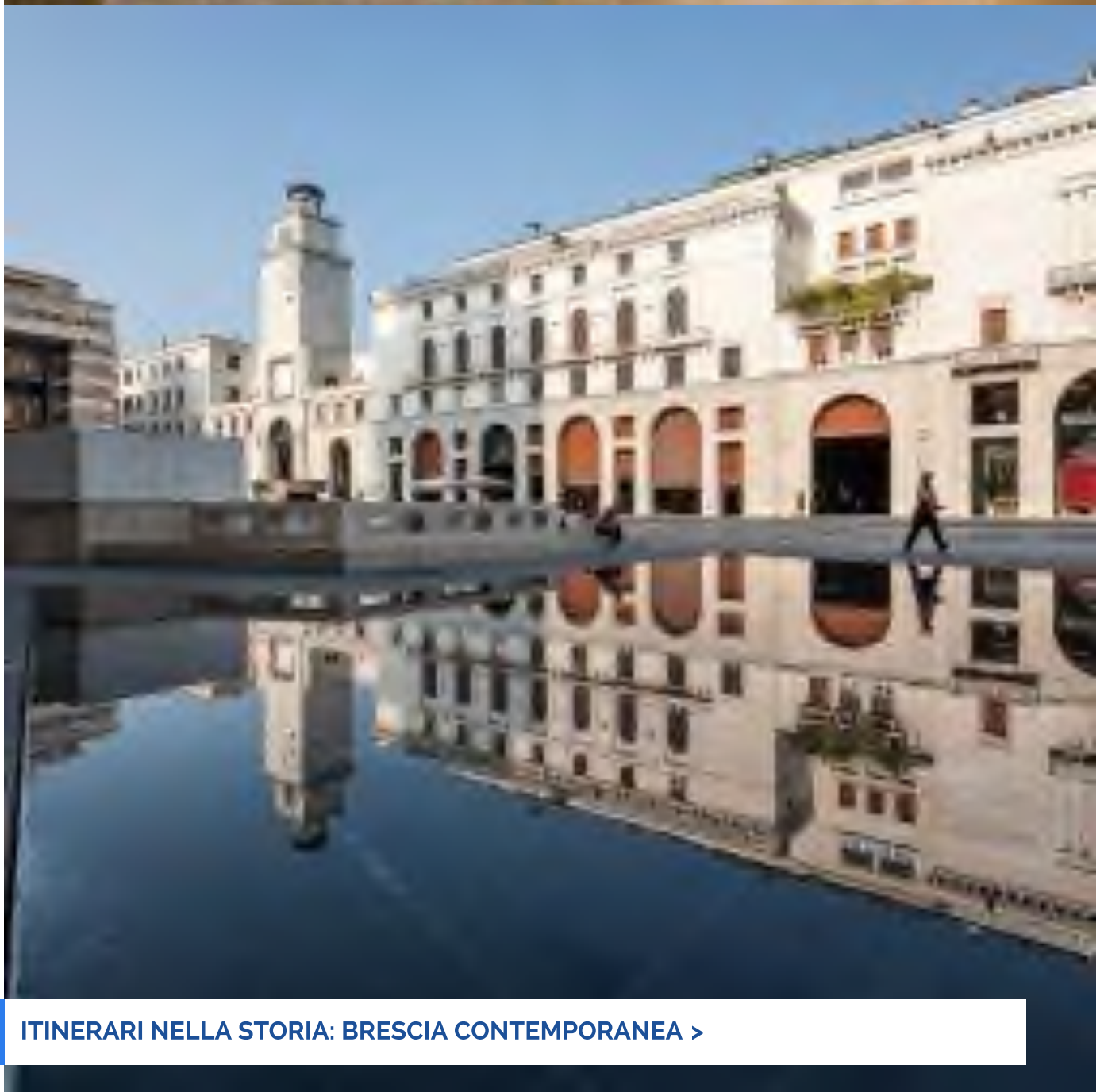
MOSTRA "VICTORIA LOMASKO. THE LAST SOVIET ARTIST"

Brescia • Culturali

DAL TERRITORIO



5 COSE DA FARE A BRESCIA IN AUTUNNO >



ITINERARI NELLA STORIA: BRESCIA CONTEMPORANEA >

ALLEGATO: esempio di Seconda Prova d'Esame_Prof. Nappi Carmine





ITINERARI NELLA STORIA: BRESCIA NEOCLASSICA E OTTOCENTESCA >

ALLEGATO: esempio di Seconda Prova d'Esame_Prof. Nappi Carmine





ITINERARI NELLA STORIA: BRESCIA SEICENTESCA >

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

DIGITA LA TUA MAIL



#VISITBRESCIA E SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



IT ▾

Bresciatourism Scarl
Via Luigi Einaudi, 23
25121 - Brescia
Tel. +39 030 3725403
info@bresciatourism.it
P. IVA 02403340983



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ



Copyright © 2022 - All Rights Reserved - Bresciatourism



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

ISTITUTO PROFESSIONALE

***Indirizzo: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del
territorio e gestione delle risorse forestali e montane***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale sulla base di documenti, tabelle e dati, con particolare riferimento all'utilizzo delle risorse digitali nei processi di comunicazione.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante la propria area professionale (caso aziendale) con particolare riferimento alle valutazioni di carattere economico.

TIPOLOGIA C

Individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o di un servizio con particolare riferimento all'utilizzo di strumenti e procedure.

TIPOLOGIA D

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

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova 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.

La durata della prova può essere compresa tra 6 e 12 ore.

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il primo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze
<ol style="list-style-type: none"> 1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali. 2. La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi. 3. Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali. 4. Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio. 5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale. 6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento. 7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali. <p>N.B. La prova conterrà sempre un riferimento al nucleo tematico 1 a cui aggiungere il riferimento ad uno o più fra gli ulteriori nuclei tematici citati</p>
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Redigere la prova in forma coerente, corretta e con linguaggio appropriato rispetto alla traccia proposta. • Dimostrare padronanza per conoscenze ed abilità richieste nello svolgimento della prova ed indicate nei risultati di apprendimento del profilo di indirizzo. • Dimostrare conoscenza del contesto territoriale e del settore socio-economico e lavorativo di riferimento. • Utilizzare le competenze acquisite, anche con riferimento a capacità innovative e creative.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Coerenza, correttezza e proprietà di linguaggio	5
Padronanza di conoscenze ed abilità	7
Conoscenza del contesto territoriale e del settore socioeconomico di riferimento	3
Competenze acquisite, anche con riferimento a capacità innovative e creative	5

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

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

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

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

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame 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.

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.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
<ol style="list-style-type: none"> 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.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • 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

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	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 commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.



Ministero dell'Istruzione

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione

*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione
e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*

Agli Istituti Professionali
del Sistema Educativo Nazionale di Istruzione e di Formazione

Agli Uffici Scolastici Regionali

LORO SEDI

e, p.c. All'Ufficio di Gabinetto

Al Dipartimento del Sistema Educativo
di Istruzione e Formazione

SEDE

Oggetto: Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

Il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022, già pubblicato sul sito istituzionale del Ministero dell'istruzione <https://www.miur.gov.it/web/guest/istituti-professionali> 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.

Come è noto, l'impianto degli istituti Professionali di nuovo ordinamento è delineato, nel decreto istitutivo, in modo da valorizzare fortemente l'autonomia delle istituzioni scolastiche, la flessibilità del curriculum e il legame con il contesto d'appartenenza. I nuovi Professionali si articolano in 11 indirizzi, i cui quadri orari

Ufficio III – Ordinamenti dei percorsi liceali, scrutini ed esami di Stato della scuola secondaria di secondo grado e parità scolastica

Ufficio IV – Ordinamenti dei percorsi dell'istruzione tecnica, dell'istruzione professionale, dell'istruzione tecnica superiore, dell'istruzione per gli adulti

Struttura tecnica degli Esami di Stato

E-mail Segreteria DGOSVI: dgosv.segreteria@istruzione.it - PEC: dgosv@postacert.istruzione.it -
Tel. Segreteria DGOSVI: 06/58493170



Ministero dell'Istruzione

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione

*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione
e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*

(Allegato 3 al DM 92/2018) prevedono un ventaglio più o meno ampio di insegnamenti, tra i quali gli istituti possono scegliere per costruire 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 associato a risultati di apprendimento declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, che integrano il PECUP e connotano il raccordo dei percorsi di istruzione professionale con il mondo del lavoro e delle professioni. Ciascun indirizzo, inoltre, può essere declinato in percorsi formativi richiesti dal territorio coerenti con le priorità indicate dalle regioni. Il nuovo assetto didattico degli istituti professionali, inoltre, 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).

In tale quadro ordinamentale, a differenza di quanto avviene nei licei e negli istituti tecnici, non esistono più "discipline caratterizzanti l'indirizzo". Infatti, in molti 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. In altri casi, una disciplina è prevista per tutti i percorsi ed ha una denominazione unica, ma può essere affidata a classi di concorso diverse. L'elemento unificante è, quindi, costituito dalle 12 competenze comuni a tutti gli indirizzi (Allegato 1 al DM 92/2018) e, per ciascun indirizzo, dai risultati di apprendimento articolati in termini di competenze comuni a tutte le potenziali declinazioni dello stesso. A loro volta le competenze sono comuni a più insegnamenti, caratteristica tipica di tutti i percorsi (Allegato 2 al DM 92/2018). 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.

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

Ufficio III – Ordinamenti dei percorsi liceali, scrutini ed esami di Stato della scuola secondaria di secondo grado e parità scolastica

Ufficio IV – Ordinamenti dei percorsi dell'istruzione tecnica, dell'istruzione professionale, dell'istruzione tecnica superiore, dell'istruzione per gli adulti

Struttura tecnica degli Esami di Stato

E-mail Segreteria DGOSVI: dgosv.segreteria@istruzione.it - PEC: dgosv@postacert.istruzione.it -
Tel. Segreteria DGOSVI: 06/58493170



Ministero dell'Istruzione

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione

*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione
e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*

Attualmente, 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 (occorre ricordare che, a causa delle deroghe legate all'emergenza pandemica, tale struttura ha trovato applicazione solo nell'esame conclusivo dell'anno scolastico 2018/2019).

La *ratio* della riforma e il nuovo impianto sopra esaminato impongono profonde modifiche a questa modalità operativa: 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 nel nuovo ordinamento non esistono più), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi. Le seconde prove devono vertere non su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Questo scenario innovativo ha reso necessaria la predisposizione di undici nuovi Quadri di riferimento, uno per ciascun indirizzo, non più articolati intorno alle discipline caratterizzanti, ma riferiti alle competenze di uscita di indirizzo, con particolare riferimento a quelle conseguite al livello 4 del Quadro nazionale delle Qualificazioni (QNQ), comuni a tutti i percorsi contestualizzati dalle scuole in relazione alle filiere produttive cui fa riferimento l'indirizzo di studi.

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 decide una parte (la "cornice generale di riferimento"), e la commissione, entro questa cornice, definisce 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.

Ufficio III – Ordinamenti dei percorsi liceali, scrutini ed esami di Stato della scuola secondaria di secondo grado e parità scolastica

Ufficio IV – Ordinamenti dei percorsi dell'istruzione tecnica, dell'istruzione professionale, dell'istruzione tecnica superiore, dell'istruzione per gli adulti

Struttura tecnica degli Esami di Stato

E-mail Segreteria DGOSVI: dgosv.segreteria@istruzione.it - PEC: dgosv@postacert.istruzione.it -
Tel. Segreteria DGOSVI: 06/58493170



Ministero dell'Istruzione

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione

*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione
e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*

I nuovi Quadri di riferimento, in continuità con quelli già elaborati nel 2018, forniscono indicazioni relative alla struttura della prova d'esame, ai nuclei tematici fondamentali e agli obiettivi della prova, alla valutazione della prova. Tali indicazioni sono indirizzate agli esperti che predispongono la parte nazionale della prova, alle commissioni dell'esame di Stato che la declinano in relazione ai singoli percorsi, ai docenti e agli studenti degli istituti professionali.

I Quadri di riferimento sono composti dalle seguenti sezioni:

a) **Denominazione del percorso di studio**, recante l'indicazione dell'indirizzo di riferimento.

b) **Caratteristiche della prova d'esame**: questa sezione contiene la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame.

Ciascun Quadro individua innanzitutto le diverse possibili tipologie di prove per lo specifico indirizzo. Seguono poi le indicazioni che individuano le modalità di predisposizione della prova e il rapporto tra parte nazionale e parte elaborata dalla commissione, e la definizione della durata della prova, eventualmente entro un range orario. Si sottolinea che la l'indicazione di tale durata per la specifica prova, all'interno del range indicato nel Quadro di riferimento, sarà demandata alle singole commissioni, in relazione alla declinazione della prova stessa relativa ai diversi percorsi realizzati dalle istituzioni scolastiche. Esclusivamente nel caso in cui la prova preveda l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, si potrà prevedere lo svolgimento della prova in due giorni.

c) **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze e Obiettivi della prova**, contenuti in una tabella.

In relazione a questa sezione, si richiama quanto sopra osservato in merito ai nuclei tematici fondamentali, collegati dal D. Lgs. 62/2017 alle "singole discipline" (e tale è la struttura dei QdR del previgente ordinamento) e che il nuovo impianto degli istituti professionali impone invece di correlare alle competenze caratterizzanti l'indirizzo.

Per "nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze" si intendono nuclei essenziali e fondanti che:

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;

Ufficio III – Ordinamenti dei percorsi liceali, scrutini ed esami di Stato della scuola secondaria di secondo grado e parità scolastica

Ufficio IV – Ordinamenti dei percorsi dell'istruzione tecnica, dell'istruzione professionale, dell'istruzione tecnica superiore, dell'istruzione per gli adulti

Struttura tecnica degli Esami di Stato

E-mail Segreteria DGOSVI: dgosv.segreteria@istruzione.it - PEC: dgosv@postacert.istruzione.it -
Tel. Segreteria DGOSVI: 06/58493170



Ministero dell'Istruzione

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione

*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione
e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*

- 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.

Per "obiettivo della prova" si intende 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.

d) **Griglia di valutazione** per l'attribuzione dei punteggi, contenente 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.

Per quanto concerne gli aspetti organizzativi di dettaglio relativi alla trasmissione della parte ministeriale e alla predisposizione delle prove da parte delle commissioni, si specifica che questi saranno oggetto di successiva comunicazione e che sarà garantito alle commissioni un tempo congruo per l'elaborazione delle prove stesse.

Il Direttore Generale
Fabrizio Manca

Ufficio III – Ordinamenti dei percorsi liceali, scrutini ed esami di Stato della scuola secondaria di secondo grado e parità scolastica

Ufficio IV – Ordinamenti dei percorsi dell'istruzione tecnica, dell'istruzione professionale, dell'istruzione tecnica superiore, dell'istruzione per gli adulti

Struttura tecnica degli Esami di Stato

E-mail Segreteria DGOSVI: dgosv.segreteria@istruzione.it - PEC: dgosv@postacert.istruzione.it –
Tel. Segreteria DGOSVI: 06/58493170

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

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

Un'identità ambiziosa (art. 1 comma 2)

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole **territoriali** dell'innovazione, aperte e concepite come **laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione** didattica.

Il modello didattico

- aggrega le discipline negli assi culturali
- è organizzato per unità di apprendimento
- è improntato al principio della personalizzazione educativa

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



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 SIDI 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).

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

L'impatto del nuovo ordinamento sull'esame di Stato

decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022
nota DGOSVI 23988 del 19 settembre 2022

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

Esempio: 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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

Struttura dei nuovi QdR

Esempio: le diverse possibili tipologie di prova per Manutenzione e assistenza tecnica

- TIPOLOGIA A

Analisi e possibili soluzioni di problemi tecnici relativi ai materiali e/o ai componenti, ai sistemi e agli impianti del settore di riferimento.

- TIPOLOGIA B

Analisi di sistemi, impianti, componenti del settore di riferimento e relative procedure di installazione/manutenzione.

- TIPOLOGIA C

Predisposizione di un piano per il mantenimento e/o il ripristino dell'efficienza di apparati, impianti e mezzi di trasporto.

- TIPOLOGIA D

Studio di un caso relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Durata della prova per Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Odontotecnico

La durata della prova può essere compresa fra 6 e 12 ore (fino ad un massimo di 6 se solo teorica).

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il secondo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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

Esempio: Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

1. Metodi di progettazione e relative azioni di pianificazione, gestione, valutazione dei progetti per rispondere ai bisogni delle persone; reti formali e informali come elementi di contesto operativo.
2. Raccolta e modalità di trattamento e trasmissione di dati e informazioni per mezzo di diversi canali e registri comunicativi; norme di sicurezza e privacy.
3. Figure professionali di riferimento, forme e modalità di comunicazione interpersonale nei diversi contesti sociali e di lavoro; uso della comunicazione come strumento educativo.
4. Condizioni d'accesso e fruizione dei servizi educativi, sociali, sociosanitari e sanitari.
5. Metodi, strumenti e condizioni del prendere in cura persone con fragilità o in situazioni di svantaggio per cause sociali o patologie.
6. Allestimento e cura dell'ambiente di vita delle persone in difficoltà e norme di sicurezza.
7. Attività educative, di animazione, ludiche e culturali in rapporto alle diverse tipologie di utenza.
8. Inclusione socio-culturale di singoli o gruppi, prevenzione e contrasto all'emarginazione e alla discriminazione sociale.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.
2. La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.
3. Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali.
4. Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio.
5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.
6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.
7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.

N. B. La prova conterrà sempre un riferimento al nucleo tematico 1 a cui aggiungere il riferimento ad uno o più fra gli ulteriori nuclei tematici citati

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Obiettivi della prova per Servizi commerciali:

- Utilizzare i dati, le informazioni e/o le tabelle e i grafici, per redigere documenti, report e/o progetti
- Collegare le conoscenze e le abilità acquisite, motivando le scelte operate secondo una sequenza logico operativa
- Formulare proposte e soluzioni per l'organizzazione e la gestione aziendale anche utilizzando strumenti di comunicazione integrata
- Utilizzare il lessico appropriato nel contesto di riferimento e argomentare le soluzioni proposte

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Griglia di valutazione per Industria e artigianato per il Made in Italy:

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Padronanza delle conoscenze disciplinari e capacità interpretative relative ai nuclei fondamentali di indirizzo	5
Padronanza dei nuclei fondamentali d'indirizzo con particolare riferimento ai metodi e agli strumenti utilizzati per risolvere le situazioni proposte	5
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza e adeguatezza degli elaborati rispetto alle indicazioni fornite	7
Capacità di argomentare, analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici verbali e simbolici	3

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- 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»; 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).

Esempio: in un percorso di «Servizi commerciali» dedicato al Design della Comunicazione Visiva e Pubblicitaria potrà essere presente Storia dell’arte ed espressioni grafico-artistiche, assente invece in altri percorsi dello stesso indirizzo.



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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

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.

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione

Grazie dell'attenzione

Dottorssa Flaminia Giorda

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

ALLEGATO: slides_Dott.sa Flaminia Giorda



Ministero dell'Istruzione