

**Le Linee Guida dei nuovi istituti  
professionali:  
La declinazione del profilo in percorsi  
formativi**

*Rossella Mengucci*

**PADOVA , 4 Dicembre 2019**

# Parola chiave: **PERSONALIZZAZIONE**



**Possibilità per le scuole di declinare i profili unitari degli indirizzi in percorsi formativi richiesti dal territorio**, utilizzando, nel rispetto dei vincoli assegnati, gli strumenti dell'autonomia e della flessibilità profili unitari degli indirizzi in percorsi formativi richiesti dal territorio, utilizzando, nel rispetto dei vincoli assegnati, gli strumenti dell'autonomia e della flessibilità.



**Necessità di personalizzare gli apprendimenti** al fine di corrispondere efficacemente alle esigenze degli studenti, attraverso l'elaborazione di un Progetto Formativo Individuale e l'attivazione di metodologie che privilegino l'apprendimento induttivo (ampi riferimenti ai modelli didattici e organizzativi IdA: UdA, periodi didattici ecc.)

## Il modello organizzativo ...



**(\*) comprensivo di 264 ore di personalizzazione educativa**

**(\*\*) Monte ore di presenza diversificato in relazione all'indirizzo di studio**

## Il modello organizzativo ...

### Primo biennio

Area di istruzione generale  
1188 h

Area di indirizzo  
924 h

**Totale monte ore biennio: 2.112**  
**di cui 264 h Personalizzazione degli apprendimenti**

- ✓ Biennio unitario per raggiungere gli obiettivi fondamentali dell'obbligo di istruzione e per creare le basi di una formazione professionalizzante
- ✓ Possibilità di articolare le classi in livelli di apprendimento e in periodi didattici anche nelle due diverse annualità
- ✓ Aggregazione delle discipline in Assi culturali
- ✓ Sviluppo di percorsi di alternanza scuola-lavoro (PCTO) e apprendistato già dalla seconda classe del primo biennio

# Il modello organizzativo ...

## Triennio

Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
AG 462	AG 462	AG 462
AI 594	AI 594	AI 594

**Totale monte ore triennio: 3.168**

- ✓ Un triennio, distinto in 3° - 4° e 5° anno, per consolidare, approfondire, specializzare le competenze, abilità e conoscenze
- ✓ Insegnamenti dell'Area di istruzione generale aggregati in Assi culturali ed insegnamenti dell'Area di indirizzo che focalizzano, in un Asse scientifico, tecnologico e professionale, la formazione professionalizzante
- ✓ Possibilità di strutturare il 5 anno in modo da consentire anche l'acquisizione di crediti per il conseguimento della certificazione IFTS

# Il modello organizzativo ...

## La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio

### 11 INDIRIZZI PROFILI UNITARI

Profilo **unitario** per ciascuno degli 11 indirizzi inteso come **standard formativo in uscita**, quale insieme compiuto e riconoscibile di **competenze** descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità nei **molteplici contesti lavorativi** del settore economico-professionale correlato

**12 competenze comuni a tutti i percorsi** declinate in abilità e conoscenza con riferimento agli Assi Culturali

Da **6 a 11 competenze riferite all' Area di indirizzo** in base ai profili dei diversi indirizzi



Correlati a...



**ATECO**  
ATtività **ECON**omiche  
(fino al 2° digit)

**Settori economico-professionali**  
*decreto MLPS 30 giugno 2015*

# Il modello organizzativo ...

## La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio

### STRUMENTI

- ❑ **coerenza con le linee guida per la programmazione regionale** dell'offerta formativa emanate dalla Regione
- ❑ garanzia di **mantenimento degli obiettivi comuni di apprendimento** contenuti nel P.E.Cu.P. (Allegato A D.Lgs.61/2017 e Allegato 1 D.M. 92/2018)
- ❑ **utilizzo degli spazi di flessibilità nei rispetto dei vincoli** indicati nel Regolamento
- ❑ **invarianza delle dotazioni organiche e delle classi di concorso** per le quali è abilitato il personale in servizio presso la scuola
- ❑ **Riferibilità dei percorsi solo alle attività economiche previste nella sezione e nella divisione cui si riferisce il codice ATECO** attribuito all'indirizzo (art.3, comma 5 D.Lgs.61/2017)

# Il modello organizzativo ...

## *alcuni strumenti*

### **AUTONOMIA**

**20% orario complessivo biennio e triennio**

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

### **FLESSIBILITA'**

**40% orario complessivo 3° - 4° - 5° anno**

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



✓ **AREA GENERALE:**  
NO diminuzione superiore al 20% del monte ore previsto per ciascun insegnamento e attività

✓ **AREA DI INDIRIZZO:**  
garantire inserimento del monte ore minimo previsto per ciascun insegnamento e attività;

**VINCOLI**

***Nei limiti delle dotazioni organiche assegnate  
senza determinare esuberi di personale***

# Il modello organizzativo ...

## La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio

### STRUMENTI

### QUADRI ORARIO FLESSIBILI

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

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

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

# Il modello organizzativo ...

La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **flessibilità dei quadri orario**

## AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI – BIENNIO

ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	264
		Inglese	198
Asse matematico	264 ore	Matematica	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	132
		Diritto e economia	132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	66
<b>Totale ore Area generale</b>	<b>1.188 ore</b>		<b>1188</b>

# Il modello organizzativo ...

**La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: *flessibilità dei quadri orario***

## AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI – TRIENNIO

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

# Il modello organizzativo ...

*La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **ESEMPIO***

**Industria e artigianato per il Made in Italy**

## PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "**Industria e artigianato per il Made in Italy**", interviene con autonomia e responsabilità nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di **prodotti industriali e artigianali**, nonché negli aspetti relativi alla ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti stessi, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali. **Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite ad aree di attività specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio** e gli consentono di **intervenire nei processi industriali ed artigianali** con adeguate capacità decisionali, spirito di iniziativa e di orientamento anche nella prospettiva dell'esercizio di attività autonome nell'ambito dell'imprenditorialità giovanile.

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA DI INDIRIZZO**

**7 COMPETENZE**

# Il modello organizzativo ...

*La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **ESEMPIO***

## Industria e artigianato per il Made in Italy: Codici Ateco

### **C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE**

C - 13 INDUSTRIE TESSILI

C - 14 CONFEZIONE DI ARTICOLI DI ABBIGLIAMENTO; CONFEZIONE DI ARTICOLI IN PELLE E PELLICCIA

C - 15 FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN PELLE

C - 16 INDUSTRIA DEL LEGNO E DEI PRODOTTI IN LEGNO E SUGHERO (ESCLUSI I MOBILI);

C - 17 FABBRICAZIONE DI CARTA E DI PRODOTTI DI CARTA

C - 18 STAMPA E RIPRODUZIONE DI SUPPORTI REGISTRATI

C - 19 FABBRICAZIONE DI COKE E PRODOTTI DERIVANTI DALLA RAFFINAZIONE DEL PETROLIO

C - 20 FABBRICAZIONE DI PRODOTTI CHIMICI

C - 22 FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN GOMMA E MATERIE PLASTICHE

C - 24 METALLURGIA

C - 25 FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO (ESCLUSI MACCHINARI E ATTREZZATURE)

C - 26 FABBRICAZIONE DI COMPUTER E PRODOTTI DI ELETTRONICA E OTTICA; APPARECCHI

ELETTROMEDICALI, APPARECCHI DI MISURAZIONE E DI OROLOGI

C - 27 FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED APPARECCHIATURE PER USO

DOMESTICO NON ELETTRICHE

C - 28 FABBRICAZIONE DI MACCHINARI ED APPARECCHIATURE N.C.A.

C - 29 FABBRICAZIONE DI AUTOVEICOLI, RIMORCHI E SEMIRIMORCHI

C - 30 FABBRICAZIONE DI ALTRI MEZZI DI TRASPORTO

C - 31 FABBRICAZIONE DI MOBILI

C - 32 ALTRE INDUSTRIE MANIFATTURIERE

# Il modello organizzativo ...

La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **ESEMPIO**

## Industria e artigianato per il Made in Italy: Quadro orario

BIENNIO AREA DI INDIRIZZO			
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>924 ore</b>	Scienze integrate	132/198
		TIC	132/165
		Laboratori tecnologici ed esercitazioni	330/396
		Tecnologie, disegno e progettazione	198/264
<i>di cui in compresenza</i>	<i>396 ore</i>		
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>924 ore</b>		<b>924</b>
<b>TOTALE BIENNIO</b>	<b>2.112 ore</b>		
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	<i>264 ore</i>		

# Il modello organizzativo ...

La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **ESEMPIO**

## Industria e artigianato per il Made in Italy: Quadro orario

TRIENNIO AREA DI INDIRIZZO					
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno	
<b>Asse scientifico tecnologico e professionale*</b>	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	198 -297	198 -297	198 -297	
	Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	99-165	99-165	99-165	
	Progettazione e produzione	132-198	132-198	132-198	
	Tecniche di gestione e organizzazione del processo produttivo		0- 66	0-99	
	Tecniche di distribuzione e marketing			0-66	0-99
	Storia delle arti applicate		0-99	0-99	0-99
<b>Totale area di indirizzo</b>		<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>	
<b>di cui in presenza</b>		891			

# Il modello organizzativo ...

La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **ESEMPIO**

**Industria e artigianato per il Made in Italy: Percorso Tessile sartoriale**

TRIENNIO AREA DI INDIRIZZO				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratori tecnologici ed esercitazioni	198 -297 <b>264</b>	198 -297 <b>264</b>	198 -297 <b>264</b>
	Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	99-165 <b>99</b>	99-165 <b>99</b>	99-165 <b>99</b>
	Progettazione e produzione	132-198 <b>165</b>	132-198 <b>165</b>	132-198 <b>165</b>
	Tecniche di gestione e organizzazione del processo produttivo		<del>X</del>	<del>X</del>
	Tecniche di distribuzione e marketing	<b>66</b>	0-66 <b>66</b>	0-99 <b>66</b>
	Storia delle applicazioni	<del>X</del>	<del>X</del>	<del>X</del>
<b>Totale area di indirizzo</b>		<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>
<b>di cui in compresenza</b>		891		

# Il modello organizzativo ...

La declinazione dei profili in percorsi specifici richiesti dal territorio: **ESEMPIO**

## Enogastronomia e ospitalità alberghiera

### **PROFILO**

*Il Diplomato possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.*

*Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.*

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA DI INDIRIZZO**

### **11 COMPETENZE**

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

## Codici ATECO

### **I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

#### **•I-55 ALLOGGIO**

ALBERGHI (55.1),

VILLAGGI TURISTICI (55.20.1),

OSTELLI DELLA GIOVENTÙ (55.20.2),

ATTIVITÀ DI ALLOGGIO CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE (55.20.52)

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

RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE (56.1);

**GELATERIE E PASTICCERIE** (56.10.3);

RISTORAZIONE SU TRENI E NAVI (56.10.5);

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

MENSE (56.29.1)

**BAR E ALTRI SERVIZI SENZA CUCINA** (56.3).

# Gli strumenti per la declinazione dei profili

---

## Codici ATECO

C – ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

•**C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

10.7 PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI;

10.71 PRODUZIONE DI PANE, PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCHI

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

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

# Gli strumenti per la declinazione dei profili

## NUP

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

# ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## QUADRO ORARIO AREA DI INDIRIZZO TRIENNIO

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

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

# POTENZIAMENTO LINGUA INGLESE

## IPOTESI A

### Applicazione della quota di autonomia nell' area di istruzione generale

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

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

## IPOTESI B

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

es. potenziare la microlingua “Inglese tecnico”.

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

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

# Esempio percorso ENOGASTRONOMIA

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

# Esempio percorso SALA BAR E VENDITA

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

# Esempio percorso **ACCOGLIENZA TURISTICA**

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

# Il modello organizzativo ...

## **ulteriori STRUMENTI**

**È mantenuta la possibilità di .....**

- ✓ **Stipulare contratti d'opera** con esperti del mondo del lavoro e delle professioni
- ✓ **Attivare partenariati territoriali** per il miglioramento e l'ampliamento dell'OF
- ✓ Costituire, nell'esercizio della propria autonomia scolastica
  - **i dipartimenti** quali articolazioni funzionali del collegio dei docenti per il sostegno alla didattica e alla progettazione formativa
  - **il Comitato Tecnico Scientifico** con funzioni consultive e di proposta per l'organizzazione delle attività e degli insegnamenti di indirizzo e per l'utilizzo delle quote di autonomia e flessibilità
- ✓ **Sviluppare attività e progetti** di orientamento nonché di inserimento nel mercato del lavoro anche attraverso l'apprendistato formativo di primo livello.

**... ma con obiettivi funzionali alle innovazioni organizzative e didattiche**

*Dove trovare esempi di declinazione dei profili in percorsi e strumenti per la personalizzazione degli apprendimenti*

*nuoviprofessionali.indire.it*

**MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO**

**AREA GENERALE**

**AREA DI INDIRIZZO**



## PARTE SECONDA

Declinazione dei risultati di apprendimento  
intermedi nel quinquennio

- **STRUMENTI PER LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI DI I.P.**
  - La metodologia utilizzata per la declinazione dei risultati intermedi
- **DECLINAZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI**
  - *RISULTATI DELL'AREA GENERALE*
  - *RISULTATI DEI VARI INDIRIZZI*

## Le LINEE GUIDA – Parte seconda



Forniscono alle istituzioni scolastiche indicazioni sulla **declinazione degli indirizzi di studi in percorsi** rispondenti alle esigenze dei territori, coerentemente con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione

L'operazione presuppone la consapevolezza:

- degli **strumenti organizzativi e didattici** a disposizione
- del **quadro di riferimento generale, nazionale e comunitario**

**REFERENZIAMENTO**

**QNQ → EQF**

# I livelli di referenziazione



LIVELLO EQF/QNQ	TIPOLOGIA DELLA QUALIFICAZIONE
2	<b>Certificazione delle competenze di base acquisite in esito all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione</b>
3	Attestato di qualifica di operatore professionale
4	Diploma professionale di tecnico
	Diploma liceale
	Diploma di istruzione tecnica
	<b>Diploma di istruzione professionale</b>
	Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

# La metodologia utilizzata per la declinazione dei «risultati intermedi» di apprendimento



Referenziazione in coerenza con i descrittori relativi ai diversi livelli di qualificazione del *Quadro Nazionale delle Qualificazioni* (QNQ), da referenziare all' EFQ

QUINTO ANNO	LIVELLO 4 QNQ
QUARTO ANNO	LIVELLO 3-4 QNQ
TERZO ANNO	LIVELLO 3 QNQ
PRIMO BIENNIO	LIVELLO 2 QNQ

I Descrittori dei risultati di apprendimento esprimono i risultati minimi attesi rispetto a ciò che una persona dovrebbe **conoscere** (**CONOSCENZE**) ed **essere in grado di fare** (**ABILITÀ**) anche in termini di **AUTONOMIA** e **RESPONSABILITÀ**.

# Il riferimento ai livelli QNQ

---



AGEVOLA LA PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI EDUCATIVI

GARANTISCE TRASPARENZA E SPENDIBILITÀ DELLE COMPETENZE

FAVORISCE IL CONFRONTO TRA TITOLI DI DIVERSI PAESI EUROPEI

FACILITA I PASSAGGI TRA SISTEMI FORMATIVI

La declinazione intermedia dei risultati di apprendimento tiene espressamente conto delle

**8 competenze chiave per l' apprendimento permanente**

*(Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018)*

# La declinazione intermedia delle competenze



## AREA GENERALE

**Riguarda le 12 competenze riportate nell' Allegato 1 al Regolamento**

**Fa riferimento ai livelli di autonomia e responsabilità**

**La selezione delle abilità e delle conoscenze corrispondenti ai livelli intermedi è affidata alle scelte organizzative e didattiche di ogni singola scuola**

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

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

# La declinazione intermedia dei risultati di apprendimento

---



## AREA DI INDIRIZZO

Discende dai risultati di apprendimento riportati nell' Allegato 2 al Regolamento

Contiene elementi descrittivi delle:

- **Abilità minime**
- **Conoscenze essenziali**
- **Livelli di autonomia e responsabilità** attesi a conclusione delle varie fasi del percorso formativo (*biennio, terzo, quarto e quinto anno*)

## ***Alcune precisazioni nelle LINEE GUIDA***

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

# Per concludere ...

1. La riforma tenta di **rispondere alle nuove attese dei giovani e alle nuove sfide provenienti dall'evoluzione culturale, sociale ed economica in atto** (cittadinanza, occupabilità, competitività)
2. Si tratta di un **disegno complesso e impegnativo che attiva un processo realizzabile solo nel medio periodo**: ciò richiede alle scuole *molta gradualità e condivisione*, soprattutto da parte dei docenti (*senza l'apporto dei quali la riforma non può camminare*)
3. **Gli istituti professionali non partono da zero**, in quanto hanno un patrimonio di pratiche, di strumenti e di passione consolidato nel tempo: occorre saperlo sviluppare e rinnovare coinvolgendo gli studenti, il mondo del lavoro e le comunità territoriali.



***Grazie per l'attenzione***