
Regolamento degli studi della Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo del 21 marzo 2016

Il Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport

visti:

- l'ordinanza del DEFR concernente le esigenze minime per il riconoscimento dei cicli di formazione e degli studi post-diploma delle scuole specializzate superiori dell'11 marzo 2005;
- la legge sulle scuole professionali del 2 ottobre 1996;
- il regolamento della formazione professionale e continua del 1° luglio 2014;
- il regolamento delle scuole professionali del 1° luglio 2015;
- il programma quadro di insegnamento (PQI) per «albergatrice-ristoratrice/albergatore-ristoratore dipl. SSS» del 10 marzo 2009;
- il programma quadro di insegnamento (PQI) per «specialista turistico dipl. SSS» del 16 settembre 2009;

decreta:

Capitolo primo Generalità

Descrizione
e titoli

Art. 1

¹La SSSAT offre cicli di formazione SSS a tempo pieno nell'ambito del settore alberghiero e del turismo.

²I titoli rilasciati al termine dei cicli di cui al cpv. 1 sono:

- a) alla sezione alberghiera «albergatrice-ristoratrice/albergatore-ristoratore dipl. SSS»;
- b) alla sezione del turismo «specialista turistico(a) dipl. SSS».

³La SSSAT offre occasioni di formazione continua nell'ambito del settore.

Commissione
di vigilanza

Art. 2

Richiamato l'art. 35 del regolamento delle scuole professionali del 1° luglio 2015, i membri della commissione di vigilanza sono:

- a) il capo dell'Ufficio della formazione commerciale e dei servizi della Divisione della formazione professionale (di seguito Divisione);
- b) il capo dell'Ufficio dello sviluppo economico del Dipartimento delle finanze e dell'economia;
- c) un rappresentante dell'Agenzia turistica ticinese o delle organizzazioni turistiche regionali;
- d) un rappresentante di Hotelleriesuisse Ticino;
- e) un rappresentante di GastroTicino;
- f) un rappresentante dell'Unione Trasporti Pubblici e Turistici Ticino;
- g) un rappresentante di Hotel & Gastro Union Ticino;
- h) un rappresentante dell'Associazione campeggi ticinesi.

Capitolo secondo

Ammissione e frequenza

Ammissione
iniziale

Art. 3

¹Le condizioni di ammissione iniziale senza esame sono definite nei rispettivi PQI.

²La direzione di istituto può decidere l'ammissione iniziale di altri candidati su dossier, se essi sono in possesso dei requisiti e dei titoli di studio giudicati equivalenti a quelli definiti nei rispettivi PQI.

³Oltre a quanto previsto ai cpv. 1 e 2 sono richieste le seguenti competenze linguistiche:

- a) per la sezione alberghiera un livello minimo A2 in inglese e in una delle altre due lingue nazionali (tedesco o francese);
- b) per la sezione del turismo un livello minimo B1 in inglese e in una delle altre due lingue nazionali;
- c) per le persone in formazione non italofone delle due sezioni un livello C1 in italiano e il livello in inglese di cui alle lett. a) e b).

⁴Qualora i candidati superassero il numero di posti disponibili, la direzione di istituto allestirà una graduatoria per definire le ammissioni. Verrà data precedenza ai candidati con titoli di formazione professionale del settore e ai possessori di una maturità professionale e di una maturità cantonale e a chi già può certificare un'attività nel settore.

⁵La direzione di istituto può prendere in considerazione l'iscrizione di candidati con curricoli scolastici diversi e livelli linguistici inferiori al minimo richiesto riservandosi la possibilità di verificare più avanti il recupero dei requisiti d'ammissione stabiliti.

Frequenza
e sanzioni
disciplinari

Art. 4

¹La frequenza delle lezioni è obbligatoria. Alle assenze e alle sanzioni disciplinari si applicano, riservate le differenze di natura organizzativa, le disposizioni del regolamento delle scuole professionali del 1° luglio 2015.

²In caso di frequenza inferiore all'80% del totale delle lezioni dispensate in una disciplina nel corso di un anno scolastico, la Divisione, su proposta della direzione di istituto, può negare alla persona in formazione la promozione alla classe successiva o l'ammissione alla sessione di diploma.

Dispensa
dalle lezioni

Art. 5

¹Le persone in formazione possono richiedere alla direzione di istituto di essere dispensate dalla frequenza di discipline e dai relativi esami a condizione che dimostrino di disporre delle conoscenze e competenze richieste.

²Sono considerati a questo fine i diplomi e gli attestati riconosciuti dalla Conferazione conseguiti nel decennio precedente.

Tenuta

Art. 6

Le persone in formazione devono rispettare le disposizioni interne relative alla tenuta.

Capitolo terzo Insegnamento

**Durata
e modalità**

Art. 7

¹La formazione è della durata di tre anni, di cui uno intermedio di praticantato e due d'insegnamento suddivisi in 4 semestri.

²Alcune lezioni o processi di lavoro possono aver luogo al di fuori degli orari normali o del calendario scolastico.

³La formazione alla SSAT, per entrambe le sezioni, comprende:

- a) un piano di studio sulla base di una struttura modulare;
- b) l'esecuzione di lavori orientati alla pratica.

**Definizione dei
piani di studio**

Art. 8

¹I piani di studio dei cicli di formazione SSS offerti dalla SSSAT sono definiti negli allegati.

²Essi sono allestiti dalla direzione di istituto, sentito il parere degli esperti di materia, dei docenti e della commissione di vigilanza, e sono sottoposti all'approvazione del Dipartimento.

**Lingua
d'insegnamento**

Art. 9

¹La lingua d'insegnamento è di regola l'italiano.

²La direzione di istituto, previo accordo della Divisione, può prevedere l'insegnamento di alcune materie in lingua inglese, tedesca o francese o creare una sezione nella quale l'insegnamento è in una di queste lingue.

Praticantato

Art. 10

Le modalità e i contenuti del periodo di praticantato sono oggetto di disposizioni specifiche emanate dalla direzione di istituto.

Capitolo quarto Valutazioni, note e promozione

Valutazione

Art. 11

¹La valutazione delle competenze acquisite dalla persona in formazione avviene tramite:

- a) un controllo continuo esercitato mediante prove scritte e/o orali per ogni disciplina d'insegnamento previsto dal piano di studio;
- b) delle procedure di qualificazione intermedie e finali;
- c) un lavoro di diploma orientato alla pratica, compresa la sua difesa orale.

²Tutte le note assegnate possono essere frazionate al decimo di punto.

³Per il resto valgono per analogia le disposizioni del regolamento delle scuole professionali del 1° luglio 2015.

**Procedure di
qualificazione
scritte e orali**

Art. 12

¹Le procedure di qualificazione scritte sono presentate da ogni docente alla direzione di istituto nei termini definiti ed in seguito inviate all'esperto di materia per approvazione. La loro correzione e valutazione compete al docente.

²Nelle procedure di qualificazione orali la persona in formazione è interrogata dal docente in presenza dell'esperto di materia sulla base di domande di regola estratte a sorte preparate dal docente; l'esperto di materia può completare l'interrogazione ponendo delle domande. La valutazione dell'esame orale è concordata tra il docente e l'esperto di materia e il docente redige un verbale controfirmato dall'esperto di materia.

Note

Art. 13

¹Al termine di ogni semestre e di ogni anno scolastico viene assegnata una nota per ciascuna disciplina o modulo, secondo i criteri stabiliti nel piano di studio.

²Se un docente non assegna una nota deve motivarlo per iscritto.

³La nota finale delle discipline che prevedono un esame anticipato risulta dalla media tra le note semestrali e le note della procedura di qualificazione.

Criteri
di promozione

Art. 14

¹La persona in formazione è promossa all'anno successivo se:

- a) la media delle note è almeno sufficiente;
- b) le insufficienze sono al massimo due e non inferiori al 3.

²Il consiglio di classe ha inoltre la facoltà di concedere eccezionalmente la promozione:

- a) quando sussistono al massimo tre insufficienze non inferiori al 3.5 o una sola insufficienza non inferiore al 2.5 e la media complessiva è almeno sufficiente;
- b) quando sussistono al massimo due insufficienze non inferiori al 3.5 e manca al massimo un punto al totale corrispondente alla media sufficiente.

³L'applicazione del provvedimento eccezionale di cui al cpv. 2 non modifica il totale dei punti e viene indicata nei documenti della scuola e nella pagella.

⁴La mancata assegnazione di una nota comporta la mancata promozione.

⁵Per essere ammessa al III anno, la persona in formazione deve aver effettuato il periodo di praticantato secondo le disposizioni dell'art. 10.

Limite alle
ripetizioni

Art. 15

¹Il I anno di studio può essere ripetuto una sola volta, l'anno scolastico abbandonato è considerato non superato.

²La persona in formazione non promossa alla fine del I anno può accedere al praticantato prima di ripetere l'anno a condizione di avere la media del 4 nelle discipline professionali definite nelle disposizioni specifiche di cui all'art. 10.

³La persona in formazione che non ha conseguito il diploma finale può ripresentarsi alle procedure di qualificazione per una sola volta. Essa è esonerata dai moduli d'insegnamento nei quali ha ottenuto almeno la nota 5; sulla pagella figurerà la nota precedentemente assegnata.

⁴La persona in formazione che non ha conseguito il diploma finale a causa di un lavoro di diploma insufficiente, deve ripresentarlo entro l'inizio della successiva sessione d'esami. Il lavoro di diploma può essere ripetuto una sola volta.

⁵I termini di iscrizione agli esami e le modalità esecutive per ripresentare il lavoro di diploma sono stabilite dalla direzione di istituto.

Art. 16

¹La procedura di qualificazione, i cui aspetti esecutivi sono disciplinati da direttive interne, comprende prove scritte, orali e pratiche, nonché un lavoro di diploma orientato alla pratica.

²Per la sezione alberghiera, la partecipazione all'ultima prova di certificazione è subordinata allo svolgimento di un periodo di attività pratica nel settore di almeno due anni, incluso il praticantato.

³La persona in formazione ottiene il diploma alle seguenti condizioni:

- a) media delle note di diploma almeno sufficiente;
- b) al massimo tre insufficienze, non inferiori al 3;
- c) conclusione del praticantato conformemente alle disposizioni specifiche di cui all'art. 10;
- d) per la sola sezione alberghiera, ottenimento della certificazione dei moduli di base dei sistemi di prenotazione e dell'attestato quale formatore di apprendisti;
- e) per la sola sezione del turismo, ottenimento della certificazione dei moduli relativi ai sistemi di prenotazione;
- f) valutazione almeno sufficiente del lavoro di diploma.

⁴Il consiglio di classe ha inoltre la facoltà di concedere eccezionalmente il diploma:

- a) quando sussiste al massimo un'insufficienza non inferiore al 2 e la media complessiva è almeno sufficiente;
- b) quando, sussistendo al massimo due insufficienze non inferiori al 3, manca al massimo un punto al totale corrispondente alla media sufficiente.

⁵L'applicazione del provvedimento eccezionale di cui al cpv. 4 non modifica il totale dei punti e viene indicata nei documenti della scuola e nella pagella.

Art. 17

Qualora fosse dimostrato sulla base di prove oggettive che la persona in formazione è stata aiutata in modo sostanziale da parte di terze persone nello svolgimento del lavoro di diploma orientato alla pratica, oppure in caso di evidente plagio, la procedura di qualificazione sarà considerata non superata.

Capitolo quinto Disposizioni finali

Art. 18

Per le persone già in formazione al 1° gennaio 2016 si applicano le disposizioni previgenti.

Art. 19

¹Il presente regolamento entra in vigore a partire dall'anno scolastico 2016/2017 e abroga tutte le disposizioni anteriori.

²Esso è pubblicato sul Foglio ufficiale.

Bellinzona, 21 marzo 2016

Per il Dipartimento dell'educazione,
della cultura e dello sport
Il Consigliere di Stato, Direttore: M. Bertoli
Il Direttore della Divisione della formazione
professionale: P. Colombo

Allegato A**Piano di studio albergatrice-ristoratrice/albergatore-ristoratore dipl. SSS**

Processi di lavoro	Sigle	I sem. Ore	II sem. Ore	III e IV sem. praticantato	V sem. ore	VI sem. ore
A. Competenze di base						
Italiano	ITAL	2	2		2	2
Inglese	INGL	3	3		2	2
Francese / Tedesco	TEDE	2	2		2	2
Informatica	INFO	2	2		2	2
Economia del turismo	ECTU				2	2
B. Gestione aziendale						
Gestione aziendale	GEAZ				2	2
Organizzazione d'impresa	ORIM	2	2			
Legislazione	LEGI				2	2
Tecnica di comunicazione	TECO	2	2			
Marketing	MARK				4	4
Gestione Finanze	GEFI	3	3		3	3
Gestione risorse umane	GERU				3	3
C. Alloggio						
Direzione alloggi	DIAL				3	3
Accoglienza	ACCO	3	3			
Economia domestica	ECDO				2	2
D. Ristorazione						
Direzione della ristorazione F&B	DF&B	2	2		3	3
Servizio ristorazione teoria	SERV	3	3			
Cucina/Produzione teoria	CUCI	7	7			
Pratica (cucina, servizio, sostegno)	PRAT	6	6			
E. Studi di casi/Lavoro di diploma						
Studi di casi	PROG	1	1		7	7
Corso per formatori di apprendisti						2
Lavoro di diploma	DIPL				1	1
Ore settimanali		38	38		40	42
F. Pratica aziendale				840		

Allegato B**Piano di studio specialista turistico dipl. SSS**

Processi di lavoro	Sigle	I sem. ore	II sem. ore	III e IV sem. praticantato	V sem. ore	VI sem. ore
A. Competenze di base						
Italiano	ITAL		2			
Inglese	INGL	3	3		2	2
Tedesco / Francese	TEDE	3	3		2	2
Informatica	INFO	2	2		2	2
Economia del turismo	ECTU	2	2		1	1
Comunicazione	COMU	2	2		2	2
Statistica	STAT	2				
Approfondimenti	APP				2	2
B. Gestione aziendale						
Gestione aziendale, risorse umane	GEAZ	2	2		4	4
Contabilità	COFI	3	3			
Legislazione	LEGI	2	2			
Marketing	MARK	2	2		4	4
C. Turismo						
Gestione del turismo	GETU	2	2		2	2
Componenti del turismo	COTU	2	2			
Geografia del turismo, ecologia	GEOT	2	2			
Sistemi di prenotazione	PREN	2	2			
D. Studi di casi/Lavoro di diploma						
Studi di casi / Progetti / Seminari	PROG		4		14	14
Lavoro di diploma	DIPL				1	1
Ore settimanali		31	35		36	36
Pratica aziendale				840		