

allegati "B" e "C"

## ISTITUTI PROFESSIONALI

INDIRIZZI, PROFILI E QUADRI ORARI DEI SETTORI  
« SERVIZI » E « INDUSTRIA E ARTIGIANATO »

# **Indice degli indirizzi**

## **Settore servizi**

- **SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**
- **SERVIZI DI MANUTENZIONE E DI ASSISTENZA TECNICA**
- **SERVIZI SOCIO-SANITARI**
- **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **SERVIZI COMMERCIALI**

## **Settore industria e artigianato**

- **PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI**

# QUADRO ORARIO DEI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

## AREA COMUNE

ipotesi di 32 ore a settimana per 33 settimane ad anno scolastico

	1° biennio		2° biennio		Ultimo anno
	1^	2^	3^	4^	5^
<b>Attività e insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi</b>					
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia, cittadinanza e costituzione	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<b>Totale ore</b>	660	660	495	495	495
<b>Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo</b>					
<b>Totale ore</b>	396	396	561	561	561
<b>Totale complessivo ore</b>	1056	1056	1056	1056	1056
<b>Attività e insegnamenti facoltativi</b>					
Lingua 2	66	66	66	66	66

## ***SETTORE SERVIZI***

## **SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

*Il “Tecnico per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale” possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.*

*In particolare, egli è in grado di:*

- *agire nel sistema di qualità per il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive;*
- *assumere responsabilità nell'individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative;*
- *utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità relative ai progetti di sviluppo e ai processi di produzione e trasformazione;*
- *assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;*
- *organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali;*
- *rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;*
- *operare nella prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;*
- *intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici;*
- *gestire interventi per la conservazione il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative;*
- *documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche*

# SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

## Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

Classi	1	2	3	4	5
Discipline	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
di cui laboratorio di Fisica	66				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
di cui laboratorio di Chimica	66				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Ecologia e Pedologia	99	99			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99	99			
	198 (°)				
Biologia applicata			99	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione			99	66	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale			66	99	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			165	66	66
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			132	165	198
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore			-	165	198
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura			-	-	99
Laboratori	132 + 198 (°)		594		
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

## **SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

*Il “Tecnico per i Servizi di Manutenzione e Assistenza tecnica” possiede le competenze per gestire, organizzare, ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti ed apparati tecnici, anche marittimi.*

*In particolare, è in grado di:*

- *controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell’ambiente;*
- *osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presidono alla realizzazione degli interventi;*
- *organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi;*
- *utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono;*
- *gestire funzionalmente le scorte di magazzino;*
- *reperire e interpretare documentazione tecnica;*
- *assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;*
- *agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità;*
- *segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche;*
- *operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l’economicità degli interventi;*
- *documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.*

*Se gli impianti d’interesse sono di uso navale, egli è in grado di:*

- *mantenere in esercizio gli apparati principali e ausiliari di bordo;*
- *intervenire nella cantieristica e nell’assistenza al naviglio minore e da diporto.*

**SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**  
**Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo**

Classi	1	2	3	4	5
Discipline	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
di cui laboratorio di Fisica	66				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
di cui laboratorio di Chimica	66				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99	99	132	99	99
	198 (°)		430 (°)		
Tecnologie meccaniche e applicazioni			165	165	99
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			165	132	99
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			99	165	264
Laboratori	132 + 198 (°)		594 + 430 (°)		
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.



## **SERVIZI SOCIO SANITARI**

*Il “Tecnico per i servizi socio-sanitari” possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.*

*In particolare, egli è in grado di:*

- *partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;*
- *rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture;*
- *intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale;*
- *applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;*
- *organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;*
- *interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento;*
- *individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana;*
- *affrontare problemi relativi alla non autosufficienza e alla disabilità;*
- *utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse;*
- *documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.*

## SERVIZI SOCIO-SANITARI

### Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

Classi	1	2	3	4	5
Discipline	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienze umane e sociali	132	132			
Di cui laboratorio	66				
Laboratori di espressione musicale e grafica	66	66			
Di cui laboratorio	132 (°)				
Metodologie operative	66	66	99		
Di cui laboratorio	132 (°)		99 (°)		
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Igiene e cultura medico-sanitaria			132	132	132
Psicologia generale evolutiva ed educativa			132	165	165
Diritto, economia sociale e legislazione socio-sanitaria			99	165	165
Laboratori	66 + 264 (°)		33 + 99 (°)		
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

## **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

*Il “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.*

*È in grado di:*

- *utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;*
- *organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;*
- *applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;*
- *utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;*
- *comunicare in almeno due lingue straniere;*
- *reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.*
- *attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;*
- *documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.*

*Nella filiera dell'enogastronomia:*

- *agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;*
- *integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative;*
- *opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche;*

*Nella filiera dell'ospitalità alberghiera:*

- *svolge attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei servizi.*

# SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

## Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

Classi	1	2	3	4	5
Discipline	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
di cui laboratorio	66 (°)				
Laboratorio di servizi enogastronomici	99 (°) *	99 (°) *			
di cui laboratorio	198 (°)				
Laboratorio di servizi di ospitalità	99 (°) *	99 (°) *			
di cui laboratorio	198 (°)				
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
di cui laboratorio			66 (°)		
Laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera			198 (°)	198 (°)	198 (°)
di cui laboratorio			660 (°)		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
laboratori	462 (°)		660 (°)		
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

\* con il Regolamento di cui all'art. 8, comma 3, sono definiti i criteri generali per l'organizzazione delle classi in squadre.

## ***SERVIZI COMMERCIALI***

*Il “Tecnico dei Servizi commerciali” ha competenze che gli consentono di assumere ruoli specifici nella gestione dei processi amministrativi e commerciali. Si orienta nell’ambito socio economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione in un contesto nazionale ed internazionale. Sviluppa competenze professionali nell’area dell’amministrazione delle imprese, del marketing, della comunicazione e dell’economia sociale, in organizzazioni private o pubbliche, anche di piccole dimensioni.*

*In particolare, è in grado di:*

- *rilevare fenomeni di gestione con il ricorso a metodi e tecniche contabili o extracontabili;*
- *elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali;*
- *trattare dati del personale e relativi adempimenti;*
- *attuare la gestione commerciale;*
- *attuare la gestione del piano finanziario;*
- *effettuare adempimenti di natura civilistica e fiscale;*
- *utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi;*
- *ricercare informazioni funzionali all’esercizio della propria attività;*
- *comunicare in almeno due lingue straniere;*
- *utilizzare tecniche di comunicazione e relazione;*
- *operare con autonomia e responsabilità nel sistema informativo dell’azienda integrando le varie competenze dell’ambito professionale;*
- *documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.*

## SERVIZI COMMERCIALI

### Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

<b>Classi</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Discipline</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Informatica e laboratorio	66	66			
Economia aziendale e laboratorio	165	165	264	264	264
<i>di cui laboratorio</i>	<b>132</b>		<b>198</b>		
Seconda lingua straniera	99	99	99	99	99
Diritto/Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<i>laboratori</i>	<b>132</b>		<b>198</b>		
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561

## ***SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO***

## ***PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI***

*Il “Tecnico per le Produzioni industriali e artigianali” possiede le competenze per operare nei processi di fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali. Le sue competenze generali e professionali si integrano nelle specifiche articolazioni opzionali relative alle filiere dell’artigianato artistico e dell’economia del mare.*

*In particolare, egli è in grado di:*

- *scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di interesse;*
- *utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare in modo autonomo nei processi in cui è coinvolto;*
- *partecipare direttamente alla produzione;*
- *intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati;*
- *assumere responsabilità rispetto alle normative vigenti sulla tutela dell’ambiente e sulla salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori;*
- *osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla distribuzione e all’uso dei prodotti di interesse;*
- *programmare e organizzare le attività di smaltimento di scorie e sostanze residue, collegate alla produzione dei beni e la dismissione dei dispositivi;*
- *supportare l’amministrazione e la commercializzazione dei prodotti;*
- *documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.*

*Nella filiera dell’artigianato artistico, inoltre, è in grado di:*

- *ideare, progettare, realizzare e presentare sul mercato oggetti e sistemi di oggetti, prodotti anche su commissione;*
- *innovare, sotto il profilo creativo e tecnico, valorizzandole, le produzioni tipiche locali con riferimento agli standard stilistici originali.*

*Nella filiera dell’Economia del mare, è in grado di:*

- *intervenire nelle produzioni ittiche rispettando il corretto sfruttamento delle risorse naturali;*
- *nel rispetto delle normative, operare nei processi di raccolta, conservazione, trasformazione e consegna del pescato;*
- *intervenire nel ripristino delle zone inquinate.*



# PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI

## Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

Classi	1	2	3	4	5
Discipline	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot	Ore tot
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
di cui: laboratorio di Fisica	66				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
di cui: laboratorio di Chimica	66				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99	99			
	198 (°)				
DISCIPLINE COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI “INDUSTRIA”, “ARTIGIANATO”					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni (solo ITP)			165	132	132
429 (°)					
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			198	165	132
ARTICOLAZIONE “INDUSTRIA”					
Tecniche di produzione e di organizzazione			198	165	132
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti			-	99	165
ARTICOLAZIONE “ARTIGIANATO”					
Progettazione e realizzazione del prodotto			198	198	198
Tecniche di distribuzione e marketing			-	66	99
Laboratori	132 + 198 (°)		429(°) + 594		
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

