

allegati "B" e "C"

ISTITUTI PROFESSIONALI

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

Indice degli indirizzi

Settore industria e artigianato

- **PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI**

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**

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^
Attività e insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi					
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
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo					
Totale ore	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056
Attività e insegnamenti facoltativi					
Lingua 2	66	66	66	66	66

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.

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;*
- *rappresentarsi 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			
<i>di cui laboratorio di Fisica</i>	66				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui laboratorio di Chimica</i>	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			
<i>di cui laboratorio di Fisica</i>	66				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui laboratorio di Chimica</i>	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			
<i>Di cui laboratorio</i>	66				
Laboratori di espressione musicale e grafica	66	66			
<i>Di cui laboratorio</i>	132 (°)				
Metodologie operative	66	66	99		
<i>Di cui laboratorio</i>	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
<i>Laboratori</i>	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 ed erogazione 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			
Laboratorio di servizi enogastronomici	99	99			
<i>di cui laboratorio</i>	198 (°)				
Laboratorio di servizi di ospitalità	99	99			
<i>di cui laboratorio</i>	198 (°)				
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			66	66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera			264	198	198
<i>di cui laboratorio</i>			660 (°)		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
<i>laboratori</i>	396 (°)		660 (°)		
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

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

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			
Informatica e laboratorio	66	66			
Economia aziendale e laboratorio	165	165	264	264	264
<i>di cui laboratorio</i>	132		198		
Seconda lingua straniera	99	99	99	99	99
Diritto/Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<i>laboratori</i>	132		198		
Ore totali	396	396	561	561	561