

ALLEGATO A

Profilo educativo, culturale e professionale
dello studente a conclusione del secondo ciclo
del sistema educativo di istruzione
per gli Istituti Professionali

1. Premessa

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'area dell'istruzione tecnico-professionale dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/05.

2. Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. I relativi risultati di apprendimento sono descritti in competenze, abilità e conoscenze anche secondo quanto previsto dal Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (*European Qualifications Framework - EQF*).

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. La preparazione di base degli studenti degli istituti professionali si persegue tramite l'uso sistematico di metodi che valorizzano l'apprendimento per mezzo di esperienze nei contesti formali, non formali e informali e la personalizzazione dei percorsi.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente una pluralità di soluzioni didattiche favorendo il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 costituiscono il riferimento per le indicazioni nazionali di cui all'articolo 8, comma 2, lett. a), del presente regolamento.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di

studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

2.1 Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- collegare le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il pregio e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- riconoscere le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento culturale e professionale;
- riconoscere l'importanza che riveste la pratica dell'attività fisica e sportiva e la cura del proprio corpo per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, ai processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

2.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni che si instaurano tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Ciò avviene mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizio, le componenti sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, tenendone conto al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione, senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze al fine di erogare un servizio di qualità;
- mirare alla soddisfazione del destinatario tenendo conto delle esigenze di natura deontologica del servizio;
- offrire un contributo per la personalizzazione dei servizi;
- applicare le normative che disciplinano i processi di servizio, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo di servizio, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di elaborazione e sviluppo, documentazione e controllo, nel rispetto dei livelli di qualità richiesti.

2.3 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore industria e artigianato

Il profilo del “settore industria e artigianato” si caratterizza per una cultura tecnico-professionale in grado di operare efficacemente in ambiti connotati da processi di innovazione tecnologica e organizzativa in costante evoluzione.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali, e ai mutamenti delle condizioni di vita;
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento;
- applicare le normative che disciplinano i processi produttivi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo di produzione e di servizio, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di elaborazione e sviluppo, documentazione e controllo, nel rispetto dei livelli di qualità richiesti;
- svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze all'interno di un dato processo produttivo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi, assicurando i livelli di qualità richiesti;
- riconoscere e valorizzare le componenti creative in relazione all'ideazione di processi e prodotti innovativi nell'ambito industriale e artigianale;
- comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

2.4 Strumenti organizzativi e metodologici

I percorsi degli istituti professionali sono articolati in 2 bienni e un quinto anno.

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei traguardi competenza previsti dal nuovo obbligo di istruzione e dei relativi assi culturali. Le discipline dell'area di indirizzo sono presenti in misura consistente fin dal primo biennio e si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave e dei requisiti di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura professionale dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.

L'ampia flessibilità degli orari garantisce inoltre la personalizzazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale, al termine del terzo anno e in condizione di sussidiarietà d'intesa con Regioni e Province autonome.

Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccor-

do con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche in una dimensione professionale, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

La flessibilità didattica e organizzativa che caratterizza i percorsi dell'istruzione professionale è strumento prioritario per corrispondere alle diverse esigenze di formazione espresse dagli studenti e dalle loro famiglie; alla necessità di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo.

I percorsi dell'istruzione professionale sono organizzati in modo da favorire organici raccordi in particolare con l'istruzione tecnica e con i percorsi regionali di istruzione e formazione professionale, per garantire i passaggi tra i sistemi. A tal fine vanno valorizzati gli strumenti di certificazione delle competenze acquisite dagli studenti.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale.

La metodologia dell'alternanza scuola lavoro è funzionale a questo raccordo sistematico. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo biennio al quinto anno, funzionali agli indirizzi, per corrispondere alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Gli istituti professionali si dotano di strutture dipartimentali e di un ufficio tecnico per rendere l'organizzazione il più funzionale possibile al raggiungimento degli obiettivi che connotano la loro identità culturale.

Gli istituti professionali attivano modalità per la costante autovalutazione dei risultati conseguiti, con riferimento agli indicatori stabiliti a livello nazionale secondo quanto previsto all'articolo 7, comma 4, lettera g) del presente regolamento. A questi fini si avvalgono anche della collaborazione di esperti del mondo del lavoro e delle professioni.

ALLEGATO B

INDIRIZZI, PROFILI E QUADRI ORARI DEL SETTORE SERVIZI

Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente di cui all'allegato A), costituisce il riferimento per tutti gli indirizzi del settore servizi, che si articolano nel modo seguente:

- B1, "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale";
- B2, "Servizi di manutenzione e di assistenza tecnica";
- B3, "Servizi socio-sanitari";
- B4, "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- B5, "Servizi commerciali".

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI, COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI: "SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		quinto 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

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

B1 – indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”

Profilo

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 e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative;
- documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

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 (°°)			
Biologia applicata					
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 (°°)		396 (°)
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) Insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico- pratico

(°°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

B2 – indirizzo “Servizi di manutenzione e assistenza tecnica”

Profilo

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 e 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 presiedono 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.

indirizzo “Servizi di manutenzione e assistenza tecnica”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

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>	<i>66 (°)</i>				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui laboratorio di Chimica</i>	<i>66 (°)</i>				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99 (°°)	99 (°°)	132 (°°)	99 (°°)	99 (°°)
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 (°°)		396 (°) + 231 (°°)		198 (°) + 99 (°°)
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) Insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico- pratico

(°°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

B3 – indirizzo “Servizi socio sanitari”

Profilo

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.

**indirizzo “Servizi socio sanitari”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI**

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 (°)			
Metodologie operative	66 (°)	66 (°)	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 svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico- pratico

(°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

B4 – indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Profilo

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.

indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

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			
<i>di cui laboratorio</i>	66 (°)				
Laboratorio di servizi enogastronomici	99 (°°) *	99 (°°) *			
Laboratorio di servizi di ospitalità	99 (°°) *	99 (°°) *			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui laboratorio</i>			66 (°)		
Laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera			198 (°°)	198 (°°)	198 (°°)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
<i>laboratori</i>	66 (°) + 396 (°°)		66 (°) + 396 (°°)		198 (°°)
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) Insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico- pratico

(°°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

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

B5 – indirizzo “Servizi commerciali”

Profilo

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.

**indirizzo “Servizi commerciali”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI**

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>	<i>132 (°)</i>		<i>132 (°)</i>		<i>66 (°)</i>
Seconda lingua straniera	99	99	99	99	99
Diritto/Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<i>laboratori</i>	<i>132 (°)</i>		<i>132 (°)</i>		<i>66 (°)</i>
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) Insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico- pratico

ALLEGATO C

INDIRIZZI, PROFILI E QUADRI ORARI DEL SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente di cui all'allegato A), costituisce il riferimento per tutti gli indirizzi del settore industria e artigianato, che si articola nel modo seguente:

- C1, "Produzioni industriali e artigianali";

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI, COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI: "SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		quinto 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

Gli istituti professionali del settore per l'industria e l'artigianato possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

C1 – indirizzo “Produzioni industriali e artigianali”

Profilo

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 i criteri del 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.

**indirizzo “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(°°)
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 (°°)		396 (°) + 297 (°°)		198 (°) + 132 (°°)
Ore totali	396	396	561	561	561

(°) Insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico- pratico

(°°) insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

TABELLA DI CONFLUENZA DEI PERCORSI DEGLI ATTUALI ISTITUTI PROFESSIONALI NEI PERCORSI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI SECONDO IL NUOVO ORDINAMENTO

NUOVI ORDINAMENTI

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO, articolato nell'indirizzo:

1. **Produzioni industriali e artigianali**

SETTORE SERVIZI, articolato negli indirizzi:

1. **Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**
2. **Servizi di manutenzione e assistenza tecnica**
3. **Servizi socio-sanitari**
4. **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
5. **Servizi commerciali**

NUOVI ORDINAMENTI		ATTUALI ORDINAMENTI	
SETTORE	INDIRIZZO	SETTORE	INDIRIZZO
INDUSTRIA E ARTIGIANATO	PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI	INDUSTRIA E ARTIGIANATO	TECNICO INDUSTRIE ELETTRICHE
			TECNICO DELL'EDILIZIA
			TECNICO INDUSTRIE ELETTRONICHE
			TECNICO INDUSTRIE MECCANICHE
			TECNICO SISTEMI ENERGETICI
			TECNICO ABBIGLIAMENTO E MODA
			TECNICO CHIMICO E BIOLOGICO
		INDIRIZZI ATIPICI	TECNICO DELLA GRAFICA PUBBLICITARIA
			TECNICO DELL'INDUSTRIA DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO
			TECNICO DEL MARMO
			TECNICO DEL MARE
			TECNICO DEI PROCESSI CERAMICI (INDUSTRIALI)
			TECNICO DEI PROCESSI CERAMICI (ARTIGIANATO ARTISTICO)
			TECNICO DELL'INDUSTRIA GRAFICA
			TECNICO DELL'INDUSTRIA AUDIOVISIVA
			TECNICO DI LIUTERIA
			TECNICO DELLA PRODUZIONE DELL'IMMAGINE FOTOGRAFICA
TECNICO DELL'INDUSTRIA			

			ORAFI
			TECNICO DELL'ARTE BIANCA
SERVIZI	SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE	AGRARIO-AMBIENTALE	AGROTECNICO
	SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA	INDUSTRIA E ARTIGIANATO	TECNICO INDUSTRIE ELETTRICHE
			TECNICO INDUSTRIE ELETTRONICHE
			TECNICO INDUSTRIE MECCANICHE
			TECNICO SISTEMI ENERGETICI
			TECNICO DELL'EDILIZIA
	SERVIZI SOCIO-SANITARI	SERVIZI	TECNICO DEI SERVIZI SOCIALI
			OTTICO
			ODONTOTECNICO
	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	SERVIZI	TECNICO DEI SERVIZI RISTORAZIONE
			TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI
	SERVIZI COMMERCIALI	SERVIZI	TECNICO DELLA GESTIONE AZIENDALE