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
Attività e insegnamenti facoltativi					
Lingua 2	66	66	66	66	66

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 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**			
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 (°°)**			
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 (°°)**		396 **(°)**		**198 (°)**
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 sevizi, 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**			
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 (°°)**
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**			
Di cui laboratorio	***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**
Laboratori	***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**			
di cui laboratorio	***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**
di cui laboratorio			***66 (°)***		
Laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera			**198 *(°°)***	**198 *(°°)***	**198 *(°°)***
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			**132**	**198**	**198**
laboratori	***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**
di cui laboratorio	***132 (°)***		***132 (°)***		***66 (°)***
Seconda lingua straniera	**99**	**99**	**99**	**99**	**99**
Diritto/Economia			**132**	**132**	**132**
Tecniche di comunicazione			**66**	**66**	**66**
laboratori	***132 (°)***		***132 (°)***		***66 (°)***
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
Attività e insegnamenti facoltativi					
Lingua 2	66	66	66	66	66

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.