

ISTITUTI  
ISTITUTI

ISTITUTI  
ISTITUTI

**PROFESSIONALI**

**NUOVI**

**I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI**

**PROFESSIONALI**

**NUOVI**

ISTITUTI  
ISTITUTI

ISTITUTI  
ISTITUTI

# I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

## NUOVO IMPIANTO ORGANIZZATIVO

SETTORE DEI SERVIZI	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale</li><li>2. Servizi socio-sanitari <i>Articolazioni:</i> <i>Ottico; Odontotecnico</i></li><li>3. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera <i>Articolazioni:</i> <i>Enogastronomia; Servizi sala e vendita;</i> <i>Accoglienza turistica</i></li><li>4. Servizi commerciali</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Produzioni artigianali e industriali</li><li>2. Servizi per la manutenzione e l'assistenza tecnica</li></ol>

## LA STRUTTURA DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il percorso è articolato in:

**2 bienni e 1 quinto anno**

(il secondo biennio è articolato in singole annualità per facilitare i passaggi tra diversi sistemi di istruzione e formazione)

Gli apprendimenti sono suddivisi in:

**un'area di insegnamento generale comune e aree di indirizzo specifiche**

## ORE DI INSEGNAMENTO

Aumento previsto:

Orario attuale <i>(nella maggior parte delle scuole)</i>	Previsto dalla Riforma
<b>36 ore settimanali di 50 minuti</b>  <b>(990 ore annue effettive)</b>	<b>32 ore settimanali di 60 minuti</b>  <b>(1.056 ore annuali di lezione)</b>

## **CRITERI DI CONFLUENZA NEL NUOVO ORDINAMENTO**

- Il sistema è **RIORDINATO** e **INNOVATO** valorizzando il **capitale sociale** maturato nelle esperienze pluriennali degli istituti professionali;
- **Tutti i corsi di ordinamento** degli attuali istituti professionali **confluiscono nel nuovo ordinamento.**

## **SETTORE DEI SERVIZI**

Il settore dei servizi si articolano nel modo seguente:

### **1. Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**

### **2. Servizi socio-sanitari**

*Articolazioni:*

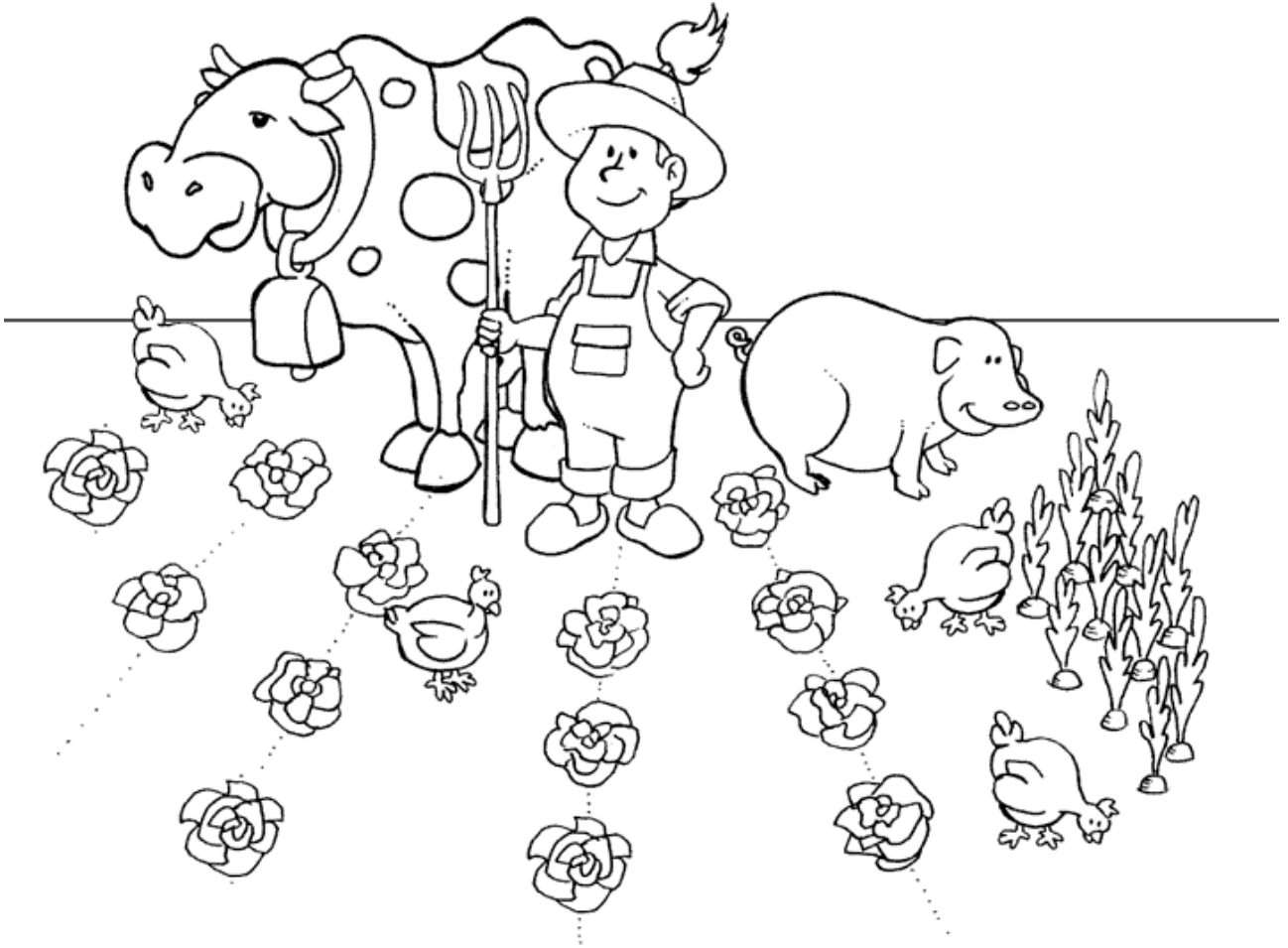
*1- "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico;*

*2- "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico*

### **3. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

*Articolazioni: 1- Enogastronomia; 2- Servizi di sala e di vendita; 3- Accoglienza turistica.*

### **4. Servizi commerciali**



# SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

## PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo “**Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale**” possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

È in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità;
- individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- 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;
- gestire interventi per la 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.

## PIANO DEGLI STUDI

### SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE: ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI COMUNI E OBBLIGATORI AGLI INDIRIZZI

DISCIPLINE GENERALI	CLASSI				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Ecologia e pedologia	3	3			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3 **	3 **			
Biologia applicata			3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione			3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale ed animale			2	3	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore			-	5	6
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura			-	-	3
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Ore totali insegnamenti di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>
<b>Di cui in compresenza</b>	<b>132*</b>		<b>396*</b>		<b>198*</b>

(\*) attività di laboratorio che prevede la compresenza degli insegnanti tecnico-pratico

(\*\*) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

## **SERVIZI SOCIO-SANITARI**

### **PROFILO**

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo “**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.

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;
- utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

**SERVIZI SOCIO-SANITARI:**

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI E OBBLIGATORI DELL' INDIRIZZO**

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Insegnamenti di Indirizzo</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze umane e sociali	4	4			
<i>di cui in compresenza</i>	2*				
Elementi di storia dell'arte ed espressione grafiche	2				
<i>di cui in compresenza</i>	1*				
Educazione musicale		2			
<i>di cui in compresenza</i>		1*			
Metodologie operative	2 **	2 **	3**		
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico-sanitaria			4	4	4
Psicologia generale evolutiva ed educativa			4	5	5
Diritto, economia sociale e legislazione socio-sanitaria			3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale			2	2	
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Ore totali insegnamenti di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>
<i>di cui in compresenza</i>	132*				

(°) attività di laboratorio che prevede la compresenza degli insegnanti tecnico-pratico

(°°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

## **SERVIZI SOCIO-SANITARI:**

### **Articolazione :“Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, OTTICO**

#### **PROFILO**

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'articolazione “**Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico**” dell'indirizzo “Servizi socio-sanitari”, possiede le competenze di ottica ed oftalmica necessarie per realizzare, nel laboratorio oftalmico, ogni tipo di soluzione ottica personalizzata e per confezionare, mantenere e commercializzare occhiali e lenti, nel rispetto della normativa vigente.

È in grado di :

- utilizzare in modo adeguato materiali, leghe, strumentazioni e tecniche di lavorazione e ricostruzione indispensabili per preparare ausili e/o presidi sanitari con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica per il benessere della persona;
- utilizzare gli strumenti informatici di ausilio al proprio lavoro, nella tecnica professionale e per archiviare e gestire i dati dei clienti;
- applicare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione;
- dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti.

**SERVIZI SOCIO-SANITARI: Articolazione “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, OTTICO  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI E OBBLIGATORI DELL’ INDIRIZZO**

ORE ANNUE					
DISCIPLINE	1°biennio		2°biennio		Quintoanno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
Discipline sanitarie (Anatomie, fisiopatologia oculare e igiene)	2	2	2	5	5
<i>Di cui in compresenza</i>			2*	3*	3*
Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria					2
Ottica, ottica applicata	2	2	4	4	4
<i>Di cui in compresenza</i>			2*	2*	2*
esercitazioni di lenti oftalmiche	4	4	5	2	
esercitazioni di optometria			4	4	4
esercitazioni di contattologia			2	2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Totale ore</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
<i>Di cui in compresenza</i>			132*	165*	165*
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

## Servizi socio sanitari

### Articolazione: “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico”

#### Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo “Servizi socio-sanitari”, nell'articolazione “**Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico**”, possiede le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.

È in grado di:

- applicare tecniche di ricostruzione impiegando in modo adeguato materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo;
- osservare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione;
- dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti;
- aggiornare costantemente gli strumenti di ausilio al proprio lavoro, nel rispetto delle norme giuridiche e sanitarie che regolano il settore.

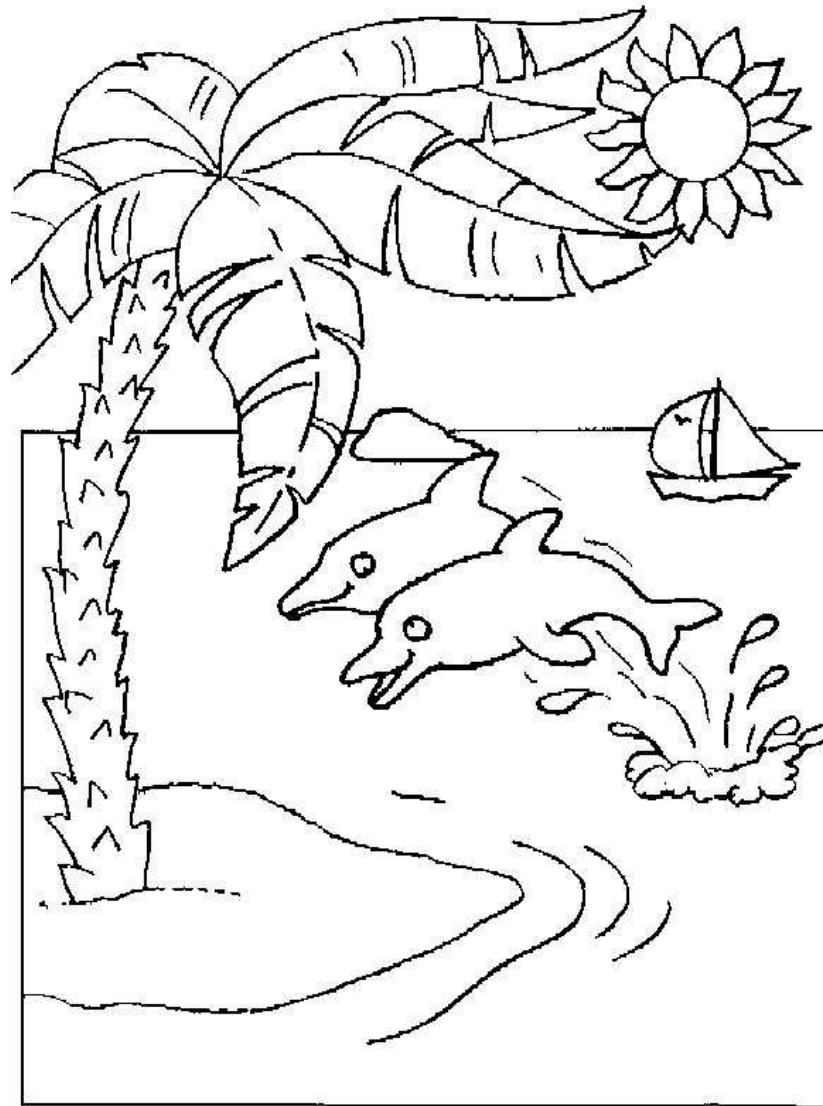
## Servizi socio sanitari- Articolazione “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI E OBBLIGATORI DELL’ INDIRIZZO

ORE ANNUE					
DISCIPLINE	1°biennio		2°biennio		Quintoanno
	1a	2a	3a	4a	5a
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
Anatomia Fisiologia Igiene	2	2	2		
Gnatologia				2	3
Rappresentazione e Modellazione odontotecnica	2	2	4	4	
<i>Di cui in compresenza</i>			4*	4*	
Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria					2
esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	4	4	7	7	8
Scienze dei materiali dentali e laboratorio			4	4	4
<i>Di cui in compresenza</i>			2	2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Totale ore attività generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>Di cui in compresenza</i>			198*	198*	66*
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.



# ACCOGLIENZA TURISTICA

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

### **PROFILO**

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "**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, di ristorazione 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 orientate al cliente e 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;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica**

Nell'articolazione dell'“**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di :

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di :

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA:  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI E OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO**

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina	2(°) **	2(°) **			
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita	2 (°) **	2 (°) **			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**	2 **			
Seconda lingua straniera	2	2			

**ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA**

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>		2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina		6 **	4 **	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita			2**	2**

**ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>		2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina			2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita		6**	4**	4**

**ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA**

Scienza e cultura dell'alimentazione		4	2	2
<i>di cui in compresenza</i>		2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	6	6
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		6**	4**	4**

<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Ore totali insegnamenti di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>
<i>di cui in presenza</i>	66*				

\* attività di laboratorio che prevede la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici

\*\* 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.

## SERVIZI COMMERCIALI

### PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi Commerciali**" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

E' in grado di:

- ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
- contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
- contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo – contabile;
- contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale,
- utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
- organizzare eventi promozionali;
- utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
- comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
- collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

**SERVIZI COMMERCIALI:****ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI E OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO**

DISCIPLINE GENERALI	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					

Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio	2	2			
Tecniche professionali dei sevizi commerciali	5	5	8	8	8
<i>di cui in compresenza</i>	4 *		4 *		2 *
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto/Economia			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Ore totali insegnamenti di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>
<i>di cui in compresenza</i>	132 *		132 *		66 *
* attività di laboratorio che prevede la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici					



## ARTIGIANATO SARDO

# SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Si articola:

## **1. Produzioni Industriali e Artigianali**

*Articolazioni:*

*-Industria; Artigianato*

## **2. Servizi per la manutenzione e l'assistenza tecnica**

# PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI

## PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Produzioni industriali e artigianali**" interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (economia del mare, abbigliamento, industria del mobile e dell'arredamento, grafica industriale, edilizia, industria chimico-biologica, produzioni multimediali, cinematografiche e televisive ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

In particolare, è in grado di:

- scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali relativi al settore di riferimento;
- utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto;
- intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati;
- applicare le 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 alla dismissione dei dispositivi;
- supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti;

L'indirizzo prevede le articolazioni "**Industria**" e "**Artigianato**", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "**Industria**", vengono applicate e approfondite le metodiche tipiche della produzione e dell'organizzazione industriale, per intervenire nei diversi segmenti che la caratterizzano, avvalendosi dell'innovazione tecnologica.

Nell'articolazione "**Artigianato**", vengono sviluppati e approfonditi gli aspetti relativi all'ideazione, progettazione, realizzazione e commercializzazione di oggetti e sistemi di oggetti, prodotti anche su commissione, con attenzione agli aspetti connessi all'innovazione, sotto il profilo creativo e tecnico e alle produzioni tipiche locali.

**PRODUZIONE INDUSTRIALI E ARTIGIANALI:  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI E OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO**

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno	
	1^	2^	3^	4^	5^	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2				
Scienze motorie e sportive	2	2				2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1	
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>						
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3				
Scienze integrate (Fisica) <i>di cui in compresenza</i>	2	2				2 *
Scienze integrate (Chimica) <i>di cui in compresenza</i>	2	2				2 *
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2				
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3 **	3 **				
<b>DISCIPLINE COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI "INDUSTRIA", "ARTIGIANATO"</b>						
laboratori tecnologici ed esercitazioni			5 **	4 **	4 **	
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4	
<b>ARTICOLAZIONE "INDUSTRIA"</b>						
Tecniche di produzione e di organizzazione			6	5	4	
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti			-	3	5	
<b>ARTICOLAZIONE "ARTIGIANATO"</b>						
Progettazione e realizzazione del prodotto			6	6	6	
Tecniche di distribuzione e di marketing			-	2	3	
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	
<b>Ore totali insegnamenti di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396*		198 *	

\* attività di laboratorio che prevede la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici

\*\* insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

## **SERVIZI DI MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA**

### **PROFILO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**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.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

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 e i procedimenti per l'approvvigionamento;
- 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.

**SERVIZI DI MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA:  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI e OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO**

DISCIPLINE GENERALI	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO</b>					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3 **	3 **	4 **	3 **	3 **
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	3
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			3	5	8
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Ore totali di insegnamento di indirizzo</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396*		198*

(°) attività di laboratorio che prevede la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici

(°°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

PERCORSI TRIENNALI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE  
PROFESSIONALE PER IL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICHE  
(D.LGS.N. 226/05,ARTICOLO 27,COMMA 2)\*

1. OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO
2. OPERATORE DELLE CALZATURE
3. OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE
4. OPERATORE EDILE
5. OPERATORE ELETTRICO
6. OPERATORE ELETTRONICO
7. OPERATORE GRAFICO
8. OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI
9. OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE
10. OPERATORE DEL LEGNO
11. OPERATORE DEL MONTAGGIO E DELLA MANUTENZIONE DI  
IMBARCAZIONI DA DIPORTO
12. OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE
13. OPERATORE MECCANICO
14. OPERATORE DEL BENESSERE
15. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
16. OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE DI ACCOGLIENZA
17. OPERATORE AMMINISTRATIVO- SEGRETARIALE
18. OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA
19. OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI
20. OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
21. OPERATORE AGRICOLO

**\*19 delle qualifiche sopra indicate sono state già condivise con il decreto MIUR MLPS 29 Maggio 2009 pubblicato sulla G.U. n. 140 del 19 giugno 2009. Ai fini dell'applicazione della norma citata, è stato definito un ulteriore schema di accordo condiviso in sede tecnica il 4 febbraio u. s., all'O.d.G. della prossima seduta polita della Conferenza Stato-Regioni.**

## **ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE NEI PERCORSI TRIENNALI DI QUALIFICA**

**Nella fase transitoria relativa all'anno scolastico 2010/2011, in attesa della compiuta attuazione delle norme che disciplinano i percorsi di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo n. 226/05, gli studenti, in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo, possono iscriversi a percorsi triennali per il conseguimento di qualifiche professionali, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto dovere all'istruzione e alla formazione.**