

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

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 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**

<b>Classi</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Discipline</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>
Scienze integrate (Fisica)	66	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
<b>Laboratori</b>			132 (°) + 198 (°°)		396 (°)
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>

(°) 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**

<b>Classi</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Discipline</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>
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 (°°)
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
<b>Laboratori</b>	132 (°) + 198 (°°)		396 (°) + 231 (°°)		198 (°) + 99 (°°)
<b>Ore totali</b>	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**

<b>Classi</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Discipline</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
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 (°°)		
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>

(°) 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

<b>Classi</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Discipline</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>	<b>Ore tot</b>
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
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 (°°)
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>

(°) 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**

<b>Classi</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Discipline</b>	<b>Ore tot</b>				
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>
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561

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