



MIUR

# I nuovi Istituti Professionali

**“Schema di regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali ai sensi dell’articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 ”\*.**

**\* deliberato in prima lettura dal Consiglio dei Ministri il 28/5/2009**



Le slide che seguono presentano lo schema di Regolamento approvato in prima lettura dal Consiglio dei Ministri (CDM) il 28 maggio 2009; esaminato dal CNPI il 22 luglio 2009, dalla Conferenza unificata Stato Regioni il 29 ottobre 2009.

Questa fase di “*Dialogo con la scuola*” e i pareri obbligatori (Consiglio di Stato e Commissioni parlamentari)

**contribuiranno a integrare e modificare**

il testo che andrà in approvazione definitiva

L'iter legislativo prevede successivamente:

1. Approvazione definitiva da parte del Consiglio dei Ministri
2. Firma da parte del Capo dello Stato
3. Registrazione da parte della Corte dei Conti
4. Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

.



# NUOVO IMPIANTO ORGANIZZATIVO

## 2 SETTORI, 6 INDIRIZZI

<b>SETTORE DEI SERVIZI</b>	<b>SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale</b></li><li>2. <b>Servizi per la manutenzione e l'assistenza tecnica</b></li><li>3. <b>Servizi socio-sanitari</b></li><li>4. <b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b></li><li>5. <b>Servizi commerciali</b></li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Produzioni artigianali e industriali</b></li></ol>



# IDENTITÀ ISTITUTI PROFESSIONALI

Percorsi quinquennali con una **solida base di istruzione generale e tecnico professionale** per acquisire la cultura del settore produttivo di riferimento in una **visione sistemica**:



**SAPERI E COMPETENZE** coerenti con le esigenze formative delle filiere di riferimento (produzione di beni e/o servizi)

---



**CAPACITÀ** di rispondere alle richieste di personalizzazione dei prodotti e dei servizi

---



**COMPETENZE** nell'uso di tecnologie e metodologie innovative in contesti applicativi



**Nel quadro di intese tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero dell'economia e delle finanze e le singole Regioni, per i giovani tra i 14 e i 18 anni, gli istituti professionali possono svolgere - in regime di sussidiarietà - un ruolo integrativo e complementare rispetto ai sistemi regionali di istruzione e formazione professionale per il rilascio di qualifiche triennali e diplomi professionali quadriennali indicati negli Accordi di cui all'art.27, comma 2, del Decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226.**



# NUOVI MODELLI ORGANIZZATIVI

## DIPARTIMENTI

per **favorire l'integrazione disciplinare e la progettazione formativa**

## COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

con **composizione paritetica** di docenti e di esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica. **Funzioni consultive e di proposta** per organizzazione aree di indirizzo e utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità

## UFFICIO TECNICO per gli istituti SETTORE INDUSTRIA ED ARTIGIANATO

con il compito di **organizzare** in maniera funzionale **i laboratori**, il loro adeguamento alle innovazioni tecnologiche, le misure necessarie per la sicurezza delle persone e dell'ambiente.



# 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**



# PIU' AUTONOMIA PER LE SCUOLE

## Quote di **AUTONOMIA** e **FLESSIBILITÀ**:

- **20%** di **autonomia** dal primo biennio al quinto anno, in relazione all'orario complessivo delle lezioni;
- **25%** di **flessibilità** nel primo biennio;
- **35 %** di **flessibilità nel secondo biennio**
- **40 %** di **flessibilità nel quinto anno**  
solo nelle AREE di INDIRIZZO per:
  - 1) rispondere a documentate richieste del territorio, del mondo del lavoro e delle professioni;
  - 2) organizzare un'offerta formativa coordinata con il sistema di istruzione e formazione professionale di competenza delle Regioni.



# Rapporti tra AUTONOMIA e FLESSIBILITÀ

## AUTONOMIA

Le istituzioni scolastiche possono modificare il monte ore annuale delle discipline di insegnamento di ciascun anno scolastico per una quota non superiore al 20% per realizzare – in base al piano dell’offerta formativa e nei limiti delle disponibilità di bilancio – attività e insegnamenti facoltativi, coerenti con il profilo educativo, culturale e professionale dello studente in relazione al percorso scelto.

L’orario di ciascuna disciplina non può essere ridotto oltre il 20%.

Gli studenti sono tenuti alla frequenza delle attività e degli insegnamenti facoltativi prescelti. La valutazione dei risultati di apprendimento delle materie facoltative concorre alla valutazione complessiva.

Le richieste sono formulate all’atto delle iscrizioni alle classi.

Al fine di ampliare e razionalizzare le scelte, gli istituti possono organizzarsi in rete e stipulare anche contratti d’opera con esperti, entro i limiti e le risorse iscritte nel programma annuale di ciascuna istituzione scolastica.

## FLESSIBILITÀ

Gli spazi di flessibilità consentono:

- di articolare le aree di indirizzo in opzioni non previste dal regolamento governativo. Gli studenti scelgono le opzioni a conclusione del primo biennio.
- di utilizzare, nel primo biennio, le opzioni anche ai fini del rilascio – in regime di sussidiarietà – di qualifiche triennali e diplomi quadriennali di competenza delle Regioni.



# ORE D'INSEGNAMENTO

Aumento previsto:

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



# LA STRUTTURA DEL PERCORSO QUINQUENNALE

	<b>AREA GENERALE</b>	<b>AREA INDIRIZZO</b>
<b>Primo biennio</b>	<b>660 ore</b>	<b>396 ore</b>
<b>Secondo biennio e quinto anno</b>	<b>495 ore</b>	<b>561 ore</b>



# CARATTERISTICHE INNOVATIVE

- Forte **integrazione tra i saperi** anche nella dimensione operativa;
- Risultati di apprendimento declinati in **competenze, abilità e conoscenze** anche in relazione al Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (**EQF**), per favorire la mobilità delle persone in Unione europea (da definire con apposito decreto);
- Centralità dei **laboratori**;
- **Stage, tirocini e alternanza** scuola-lavoro per apprendere in contesti operativi soprattutto nel secondo biennio e nel quinto anno;
- Possibile collaborazione con **esperti esterni** per arricchire l'offerta formativa e sviluppare **competenze specialistiche**



## VALUTAZIONE E ESAMI DI STATO

Per la valutazione periodica e finale degli studenti e per gli esami di Stato:

- sono previste **prove finalizzate all'accertamento delle competenze in contesti applicativi**; le commissioni degli esami di Stato possono avvalersi di qualificati esperti del mondo economico e produttivo.



# 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.**



## LE FASI DI ATTUAZIONE

Con **successivi decreti ministeriali** sono definiti i seguenti aspetti:

- descrizione dei **risultati di apprendimento** (*competenze, abilità e conoscenze*) in relazione agli insegnamenti previsti negli Allegati B e C del Regolamento (*profili professionali e quadri orari*);
- criteri e modalità per definire le **opzioni** in cui è possibile articolare le **aree di indirizzo**;
- predisposizione dell'**elenco nazionale** delle opzioni, con indicazione delle discipline di riferimento, il relativo monte ore, la descrizione dei risultati di apprendimento;
- definizione delle **classi di concorso** e articolazione delle cattedre del personale docente, compreso quello da destinare all'Ufficio tecnico;
- definizione degli **indicatori per la valutazione e l'autovalutazione** di sistema degli istituti tecnici con riferimento al Quadro europeo per la qualità dei sistemi di istruzione e formazione.



# MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

## DESTINATARI

## MISURE

**Personale scolastico**

**Informazione/formazione** del personale scolastico sui contenuti della riforma;

**Giovani e famiglie**

**Campagna di informazione** in relazione alle scelte per l'anno scolastico 2010/2011;

**Interventi da attuare in collaborazione con l'ANSAS**



## MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DI SISTEMA

Costituzione del **COMITATO NAZIONALE PER  
L'ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE**,  
composto da:

- **dirigenti e docenti** della scuola;
- **esperti** del **mondo del lavoro** e **delle professioni**, dell'**università** e della **ricerca**;
- **esperti** designati dalla **Conferenza dei Presidenti delle Regioni** e dall'**Unione Province d'Italia**, dal Ministero del **lavoro**, della **salute** e delle **politiche sociali**, dal Ministero dello **sviluppo economico**, dal Ministero della **gioventù**, con funzioni di proposte e consulenza per l'aggiornamento periodico dei percorsi degli istituti professionali.



## SETTORI “SERVIZI” E “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”: ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
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 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>



## 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.



## SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (1/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1^	2^	3^	4^	5^
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 (°°)			
<b>Laboratori</b>	132(°)+198(°°)				
(°) insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico (°°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico					



## SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (2/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Biologia applicata			99	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione			99	66	-
Tecniche di allevamento vegetale ed 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(°)		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					



## SERVIZI DI MANUTENZIONE ED 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, di intervenire nella cantieristica e nell'assistenza al naviglio minore e da diporto.



## SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (1/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1^	2^	3^	4^	5^
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			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99 (°°)	99 (°°)			
<b>Laboratori</b>	132(°)+198(°°)				
(°) insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico (°°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico					



## SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (2/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Laboratori tecnologici ed esercitazioni			132 (°°)	99(°°)	99(°°)
Tecnologie meccaniche e applicazioni			165	165	99
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			165	132	99
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			99	165	264
<b>Laboratori</b>	132(°)+198(°°)		396(°)+231(°°)		198(°)+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					



## 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.



## SERVIZI SOCIO-SANITARI

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (1/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienze umane e sociali	132	132			
<i>di cui laboratorio</i>	66 (°)				
Laboratorio di espressione musicale e grafica	66 (°°)	66 (°°)			
Metodologie operative	66 (°°)	66 (°°)			
Seconda lingua straniera	66	66			
(°) insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico (°°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico					



## SERVIZI SOCIO-SANITARI

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (2/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Metodologie operative			99 (°°)		
Seconda lingua straniera			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	132(°)+198(°°)		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					



## SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' 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.



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

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (1/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
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			
(°) 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.					



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

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (2/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Seconda lingua straniera			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
<b>Laboratori</b>	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.					



## 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.



## SERVIZI COMMERCIALI

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (1/1)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Informatica e laboratorio	66	66			
Economia aziendale e laboratorio	165	165	264	264	264
<i>di cui laboratorio</i>	132 (°)		132 (°)		66 (°)
Seconda lingua straniera	99	99	99	99	99
Diritto/Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<i>laboratori</i>	132 (°)		132 (°)		66 (°)
(°) insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico					



### 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.



## PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (1/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
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 (°°)			
	198 (°°)				
(°) insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico (°°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico					



## PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO (2/2)

DISCIPLINE	CLASSI				
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>DISCIPLINE COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI "INDUSTRIA", "ARTIGIANATO"</b>					
laboratori tecnologici ed esercitazioni			165 (°°)	132 (°°)	132 (°°)
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			198	165	132
<b>ARTICOLAZIONE "INDUSTRIA"</b>					
Tecniche di produzione e di organizzazione			198	165	132
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti			-	99	165
<b>ARTICOLAZIONE "ARTIGIANATO"</b>					
Progettazione e realizzazione del prodotto			198	198	198
Tecniche di distribuzione e di marketing			-	66	99
<i>laboratori</i>	<i>132(°) + 198(°°)</i>		<i>396(°) + 297(°°)</i>		<i>198 (°) +132(°°)</i>
<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					



# Tabella di confluenze

SOGGETTA A VARIAZIONI A SEGUITO DEI PARERI ESPRESSI DAGLI ORGANI COMPETENTI

PERCORSO DEL PREVIGENTE ORDINAMENTO	NUOVO ORDINAMENTO
<p>● <b>SETTORE</b> <b>INDUSTRIA E ARTIGIANATO</b> <b>Indirizzo:</b> Tecnico industrie elettriche Tecnico dell'edilizia Tecnico industrie elettroniche Tecnico industrie meccaniche Tecnico sistemi energetici Tecnico abbigliamento e moda Tecnico chimico e biologico Tecnico della grafica pubblicitaria</p>	<p><b>SETTORE</b> <b>INDUSTRIA E</b> <b>ARTIGIANATO</b></p> <p><b>INDIRIZZO</b> <b>PRODUZIONI</b> <b>INDUSTRIALI E</b> <b>ARTIGIANALI</b></p>
<p>● <b>SETTORE</b> <b>INDIRIZZI ANTIPICI</b> <b>Indirizzo:</b> 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 orafa Tecnico dell'arte bianca</p>	

# Tabella di confluenze



PERCORSO DEL PREVIGENTE ORDINAMENTO	NUOVO ORDINAMENTO
<p>● <b>SETTORE AGRARIO-AMBIENTALE</b>  <b>Indirizzo:</b>                      Agrotecnico</p>	<p><b>SETTORE: SERVIZI</b>  <b>INDIRIZZO: SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE</b></p>
<p>● <b>SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO</b>  <b>Indirizzi:</b>                      Tecnico industrie elettriche                      Tecnico industrie elettroniche                      Tecnico industrie meccaniche                      Tecnico sistemi energetici                      Tecnico dell'edilizia</p>	<p><b>SETTORE:SERVIZI</b>    <b>INDIRIZZO: SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA</b></p>
<p>● <b>SETTORE SERVIZI</b>  <b>Indirizzi:</b>                      Tecnico dei servizi sociali                      Ottico                      Odontotecnico</p>	<p><b>SETTORE: SERVIZI</b>    <b>INDIRIZZO: SERVIZI SOCIO-SANITARI</b></p>
<p>● <b>SETTORE SERVIZI</b>  <b>Indirizzi:</b>                      Tecnico dei servizi ristorazione                      Tecnico dei servizi turistici</p>	<p><b>SETTORE: SERVIZI</b>    <b>INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b></p>



## Tabella di confluenze

PERCORSO DEL PREVIGENTE ORDINAMENTO	NUOVO ORDINAMENTO
<ul style="list-style-type: none"><li>● SETTORE SERVIZI</li></ul> Indirizzo: Tecnico della gestione aziendale	SETTORE: <b>SERVIZI</b> INDIRIZZO: <b>SERVIZI COMMERCIALI</b>



# ORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE

Gli ordinamenti dei percorsi di studio dei diversi ordini di scuola (percorsi liceali, di istruzione tecnica e professionale) sono definiti dallo Stato con regolamenti governativi.

L'organizzazione delle scuole secondarie superiori sul territorio è stabilita, invece, dalle singole Regioni nell'esercizio delle loro esclusive competenze in materia di programmazione dell'offerta formativa

(ad esempio, una Regione può stabilire che, per motivi logistici, possano essere compresenti percorsi liceali, percorsi di istruzione tecnica e professionale in un medesimo istituto secondario superiore oppure che i percorsi liceali siano realizzati solo nei licei e i percorsi di istruzione tecnica solo negli istituti tecnici e i percorsi di istruzione professionale solo negli istituti professionali per salvaguardare l'identità dei singoli ordinamenti)



## I lavori in corso

A seguito delle proposte formulate durante l'iter dello schema di regolamento qui presentato, sono allo studio ipotesi di emendamento del testo (ad esempio, l'inserimento di due articolazioni nell'indirizzo degli istituti professionali del settore servizi ad indirizzo "socio-sanitario" per "Ottico" e "Odontotecnico").

E' cominciato il lavoro di raccolta delle proposte delle scuole, delle associazioni professionali e disciplinari, delle parti sociali per la descrizione dei risultati di apprendimento in termini di competenze, abilità e conoscenze relativi a ciascuno degli indirizzi e delle articolazioni previste dallo schema di regolamento. I documenti prodotti saranno resi disponibili nelle prossime settimane sul sito dell'ANSAS.

Gli istituti professionali potranno rilasciare qualifiche di durata triennale, in regime di sussidiarietà, a partire dal prossimo anno scolastico previa intesa tra MIUR, MEF e singole Regioni di cui all'articolo 8, comma 2, dello schema di regolamento in esame.

Anche a questo fine è ripreso il confronto istituzionale, a livello tecnico, con il Ministero del Lavoro e il Coordinamento delle Regioni per completare e aggiornare il repertorio sperimentale delle qualifiche professionali nell'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, contenute nel decreto interministeriale MIUR – MLSPS 29/05/09 pubblicato sulla G.U. n. 140 del 19/06/09.