

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- 1 Leonardo da Vinci-Ripamonti, Como
- 2 Pessina, Como
- 3 Pessina, Appiano Gentile
- 4 Romagnosi, Longone al Segrino
- 5 Sant'Elia, Cantù
- 6 Vanoni, Porlezza
- 7 San Vincenzo, Albese con Cassano
- 8 Brera, Como



ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Gli istituti professionali sono caratterizzati dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale, per consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnico-operativi nei settori produttivi e di servizio.

L'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. La preparazione di base viene conseguita con l'uso sistematico di metodi che valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali, attraverso la personalizzazione dei percorsi.

Le aree di indirizzo, invece, consentono agli studenti di acquisire competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Questo quadro generale può tuttavia essere ulteriormente articolato con l'attivazione di specifiche "opzioni" per gli ultimi tre anni di studio, per meglio corrispondere alla richiesta di esperienze formative da parte di specifiche realtà produttive, rilevanti sotto il profilo dell'identità del territorio e influenti sul piano socioeconomico.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

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

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.

N.B.

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

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il diplomato di istruzione professionale nell’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, anche in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.

Il diplomato dovrà saper applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

Utilizzerà le tecniche di comunicazione - tra cui almeno due lingue straniere - e relazione necessarie per ottimizzare la qualità del servizio.

Apprenderà inoltre a reperire ed elaborare, con strumenti informatici, dati su vendita, produzione ed erogazione dei servizi.

Infine dovrà saper attivare sinergie tra i servizi di ospitalità-accoglienza e quelli enogastronomici, valorizzando il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio.

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell’area generale, comuni a tutti gli indirizzi professionali					
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
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori dell’indirizzo					
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	3	3	3

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**
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Totale complessivo ore	32	32	32	32	32

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo 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 del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

statali:**ISTITUTO SUPERIORE “GIAN DOMENICO ROMAGNOSI”**

via Carducci, 5 - 22036 Erba - tel: 031.644072, 031.644562, fax: 031.610998
eMail: scuola@iseweb.org - www.iseweb.org

N.B.: il corso è proposto presso la
SEDE ASSOCIATA: via Beldosso, 1 – 22030 Longone al Segrino (CO)
tel: 031.611784, fax: 031.640870

ISTITUTO SUPERIORE “EZIO VANONI”

via Gabriele Malagrida, 3 - 22017 Menaggio - tel: 0344.32539, fax: 0344.30496
eMail: vanoni.menaggio@tiscalinet.it - www.istitutovanonimenaggio.gov.it

N.B.: il corso è proposto presso la
SEDE ASSOCIATA: via Ferrovia, 2/b – 22018 Porlezza (CO)
tel: 0344.62811, fax: 0344.62812

non statali:**ISTITUTO ALBERGHIERO “GIANNI BRERA”**

via Carloni, 8 - 22100 Como - tel: 031.5378900, fax: 031.301392
eMail: info@centrocasnati.it; orientamento@centrocasnati.it - www.centrocasnati.it

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE”

Il diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale possiederà competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

In particolare, sarà in grado di agire nel sistema di qualità per il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive; utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità relative ai progetti di sviluppo e ai processi di produzione e trasformazione; organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali.

Saprà rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche e operare nella prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.

Infine, il diplomato potrà intervenire nei 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.

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell’area generale, comuni a tutti gli indirizzi professionali					
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
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori dell’indirizzo					
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 e 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
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>	4*		12*		6*
Totale complessivo ore	32	32	32	32	32

* 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 del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

non statali:

ISTITUTO PROFESSIONALE AGRO-AMBIENTALE "SAN VINCENZO"

via Roma, 59 - 22032 Albese con Cassano - tel: 031.426341, fax: 031.4295924

eMail: professionale@scuolasanvincenzo.it - www.scuolasanvincenzo.it

INDIRIZZO “SERVIZI SOCIO-SANITARI”

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi socio-sanitari possiederà 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, sarà in grado di partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio, attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali; di rapportarsi ai competenti enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture; di intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale.

Saprà organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone e fasce deboli e individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana.

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell'area generale, comuni a tutti gli indirizzi professionali					
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
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori dell'indirizzo					
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 espressioni 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 ed applicata			4	5	5
Diritto e legislazione sociosanitaria			3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale				2	2
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>	4*				
Totale complessivo ore	32	32	32	32	32

* 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 del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

statali:

ISTITUTO PROFESSIONALE "GAETANO PESSINA"

via Milano, 182 - 22100 Como - tel: 031.2765511, fax: 031.302461

eMail: ipessina@tin.it; corc010008@pec.istruzione.it - www.istitutopessina.it

SEDE ASSOCIATA: via Cherubino Ferrario, 13 - 22070 Appiano Gentile

tel: 031.934773, fax: 031.3533064

INDIRIZZO “SERVIZI COMMERCIALI”

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi commerciali si prepara ad assumere ruoli specifici nella gestione dei processi amministrativi e commerciali.

Si orienta nell'ambito socio economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni tra fenomeni e soggetti della propria regione, in un contesto nazionale ed internazionale. Le sue competenze professionali approfondiscono l'ambito dell'amministrazione delle imprese, del marketing, della comunicazione e dell'economia sociale, in organizzazioni private o pubbliche, anche di piccole dimensioni.

Si dovrà occupare di trattamento dati del personale e relativi adempimenti, attuazione della gestione commerciale e del piano finanziario, di adempimenti di natura civilistica e fiscale.

Apprenderà inoltre metodi e tecniche contabili o extracontabili per rilevare fenomeni di gestione, saprà elaborare dati di mercato nazionali ed internazionali.

Questo corso, infine, lo renderà in grado di utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi, utilizzare tecniche di comunicazione e relazione, operare con autonomia e responsabilità nel sistema informativo dell'azienda.



	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell'area generale, comuni a tutti gli indirizzi professionali					
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
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori dell'indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio	2	2			
Tecniche professionali dei servizi 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
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>	4*		4*		2*
Totale complessivo ore	32	32	32	32	32

* 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.

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

statali:

ISTITUTO PROFESSIONALE "GAETANO PESSINA"

via Milano, 182 - 22100 Como - tel: 031.2765511, fax: 031.302461

eMail: ipessina@tin.it; corc010008@pec.istruzione.it - www.istitutopessina.it

SEDE ASSOCIATA: via Cherubino Ferrario, 13 - 22070 Appiano Gentile

tel: 031.934773, fax: 031.3533064

INDIRIZZO “PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI”

Questo indirizzo fornisce le competenze necessarie per operare nei processi di fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Produzioni industriali e artigianali dovrà saper scegliere e utilizzare le materie prime e i materiali del settore di interesse, nonché operare in modo autonomo nei processi in cui è coinvolto servendosi di saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo.

Egli si prepara, inoltre, ad intervenire nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza degli impianti e dei dispositivi utilizzati. Saprà rendersi responsabile in ordine alle normative vigenti su tutela dell'ambiente, salute e sicurezza degli addetti alle lavorazioni, degli utenti e consumatori.

Imparerà ad osservare i principi di ergonomia e igiene che presiedono alla fabbricazione, alla distribuzione e all'uso dei prodotti, a programmare e organizzare le attività di smaltimento di scorie e sostanze residue, a supportare l'amministrazione e la commercializzazione dei prodotti.

Tali competenze generali e professionali sono ulteriormente approfondite secondo le diverse articolazioni opzionali, che ogni istituto offre in base alla propria esperienza formativa.

L'opzione “Produzioni audiovisive ” è finalizzata a formare un tecnico che sia in grado di orientarsi nella molteplicità delle tipologie di produzione (film, documentari, pubblicità, news, ecc.) e di applicare le competenze relative alle diverse fasi produttive di settore (montaggio, ripresa, postproduzione, ecc.):

- Utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali.
- Selezionare e gestire i processi di produzione in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche.
- Applicare le procedure che disciplinano i processi produttivi, nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro e sulla tutela dell'ambiente e del territorio.
- Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo qualità nella propria attività lavorativa.
- Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo mantenendone la visione sistemica.
- Utilizzare i linguaggi e le tecniche della comunicazione e produzione cinematografica e televisiva.

- Progettare e realizzare prodotti audiovisivi mediante l'utilizzo delle specifiche strumentazioni ed attrezzature.
- Orientarsi nell'evoluzione dei linguaggi visivi e delle produzioni filmiche d'autore e commerciali.

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell'area generale, comuni a tutti gli indirizzi professionali					
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
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori dell'indirizzo					
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			
Articolazione "Industria"					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	5**	4**	4**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4
Tecniche di produzione e di organizzazione			6	5	4
Tecniche di gestione - conduzione di macchine e impianti				3	5
Articolazione "Industria" – opzione "produzioni audiovisive"					
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	4**	3**	3**
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			4	3	2
Tecniche di produzione e di organizzazione			4	4	4

Tecniche di gestione - conduzione di macchine e impianti				2	3
Storia delle arti visive			2	2	2
Linguaggi e tecniche della progettazione e comunicazione audiovisiva			3	3	3
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>	4*		12*		6*
Totale complessivo ore	32	32	32	32	32

* 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 del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

statali:

ISTITUTO SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI - RIPAMONTI"

L'istituto propone anche l'opzione "Produzioni audiovisive"

via Belvedere, 18 - 22100 Como - tel: 031.520745, fax: 031.507194

eMail: info@ripamonticomo.it - www.ripamonticomo.it

INDIRIZZO “MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

Il diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo Manutenzione e assistenza tecnica possiederà le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo di piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici.

In particolare, sarà 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 derivanti dal funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi.

Saprà utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono e gestire funzionalmente le scorte di magazzino.

L’opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili” specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall’indirizzo, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti elettrici, elettromeccanici, termici, industriali e civili, e relativi servizi tecnici:

- Comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili.
- Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile.
- Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi ed eseguire regolazioni di apparati e impianti industriali e civili.
- Garantire e certificare la messa a punto a regola d’arte di apparati e impianti industriali e civili, collaborando alle fasi di installazione, collaudo e di organizzazione-erogazione dei relativi servizi tecnici.
- Agire nel sistema della qualità, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficienti ed efficaci.

L'opzione "Manutenzione mezzi di trasporto" specializza e integra le conoscenze e competenze in uscita dall'indirizzo, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti inerenti i mezzi di trasporto di interesse, terrestri, aerei o navali, e relativi servizi tecnici:

- Comprendere, interpretare e analizzare la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto.
- Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
- Seguire le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti, oggetto di interventi di manutenzione nel contesto d'uso.
- Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto.
- Garantire e certificare la messa a punto a regola d'arte del mezzo di trasporto e degli impianti relativi, collaborando alle fasi di installazione, collaudo ed assistenza tecnica degli utenti.
- Agire nel sistema della qualità, gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell'area generale, comuni a tutti gli indirizzi professionali					
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
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15
Attività e insegnamenti obbligatori dell'indirizzo					
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
“Manutenzione e assistenza tecnica” (senza opzioni)					
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	3
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			3	5	8
Opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili”					
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	4	4
Tecnologie elettrico-elettroniche, dell'automazione e applicazioni			5	5	3
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione di apparati e impianti civili e industriali			3	5	7
Opzione “Manutenzione mezzi di trasporto”					
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto			3	5	7
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>	4*		12*		6*
Totale complessivo ore	32	32	32	32	32

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo 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 del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

statali:

ISTITUTO SUPERIORE “LEONARDO DA VINCI - LUIGI RIPAMONTI”

L'istituto propone anche le opzioni

- “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili”
- “Manutenzione mezzi di trasporto”

via Belvedere, 18 - 22100 Como - tel: 031.520745, fax: 031.507194

eMail: info@ripamonticomo.it - www.ripamonticomo.it

ISTITUTO SUPERIORE “GIAN DOMENICO ROMAGNOSI”

via Carducci, 5 - 22036 Erba - tel: 031.644072, 031.644562, fax: 031.610998
eMail: scuola@iseweb.org - www.iseweb.org

L'istituto propone anche l'opzione “Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili”

N.B.: il corso è proposto presso la
SEDE ASSOCIATA: via Beldosso, 1 – 22030 Longone al Segrino (CO)
tel 031.683784, fax 031.6738121

ISTITUTO SUPERIORE “ANTONIO SANT'ELIA”

via Sesia, 1 - 22063 Cantù - tel: 031.709443, fax: 031.709440
eMail: info@istitutosantelia.it - www.istitutosantelia.it

