

# Istruzione PROFESSIONALE



## SETTORE SERVIZI

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

**SERVIZI SOCIO-SANITARI**

ARTICOLAZIONE: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI  
SANITARIE - OTTICO

ARTICOLAZIONE: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI  
SANITARIE - ODONTOTECNICO

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

**SERVIZI COMMERCIALI**

## SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

**PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI**

ARTICOLAZIONE: INDUSTRIA

ARTICOLAZIONE: ARTIGIANATO

**MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**



## ISTRUZIONE PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'offerta formativa degli istituti professionali 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, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le **aree di indirizzo**, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti 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. 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. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

## 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.

**A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:**

- » agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- » utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- » 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;
- » riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- » 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;
- » utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- » compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- » partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.



## GLI ISTITUTI PROFESSIONALI SONO ORGANIZZATI IN:

- » **2 Settori** (Settore Servizi e Settore Industria e Artigianato)
- » **6 Indirizzi**
- » **7 articolazioni.**

## SETTORE SERVIZI

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

### **Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:**

- » riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- » cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- » essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- » sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- » svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- » contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- » applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- » intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

IL SETTORE SERVIZI SI ARTICOLA E COMPRENDE I SEGUENTI 4 INDIRIZZI:

- 1 - SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- 2 - SERVIZI SOCIO-SANITARI
- 3 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- 4 - SERVIZI COMMERCIALI

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE SETTORE SERVIZI					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° 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	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
<i>Totale ore</i>	660	660	495	495	495
<i>Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo</i>	<i>396</i>	<i>396</i>	<i>561</i>	<i>561</i>	<i>561</i>
<i>Totale complessivo ore</i>	1056	1056	1056	1056	1056

## INDIRIZZO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'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, agroindustriale, 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 e 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato nei Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale** consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

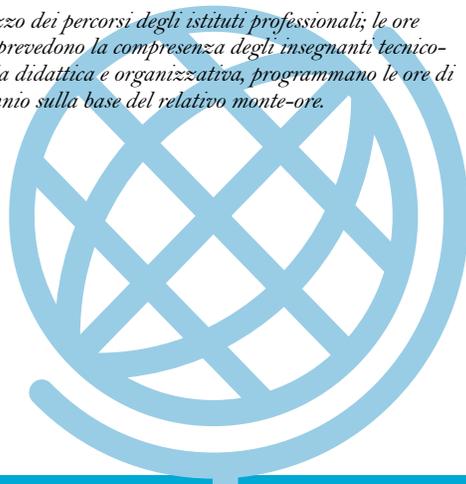
- » Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- » Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
- » Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- » Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
- » Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
- » Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
- » Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
- » Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.

- » Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
- » Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

Indirizzo SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	5	5
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Ecologia e Pedologia	99	99			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99**	99**			
Biologia applicata			99	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione			99	66	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale			66	99	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			165	66	66
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			132	165	198
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore			-	165	198
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura			-	-	99
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396*		198*

\* 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.

\*\* insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.



## CHI LO FA

**ISTITUTO SUPERIORE STROZZI,**

Sede staccata di San Benedetto Po, Via Villa Garibaldi 137

Telefono: 0376 615311

E mail: [mnis013006@istruzione.it](mailto:mnis013006@istruzione.it)

Sito: [www.isstrozzi.gov.it](http://www.isstrozzi.gov.it)

**ISTITUTO SUPERIORE FALCONE,**

Sede di Gazoldo D /Ippoliti, Via dell'Artigianato 1

Telefono 0376 657168

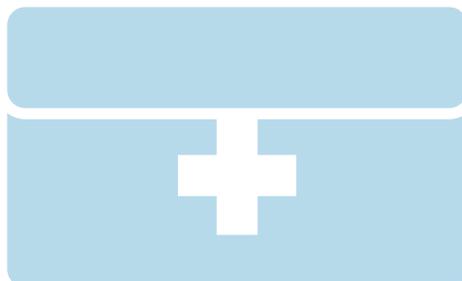
E mail: [mnis00800p@istruzione.it](mailto:mnis00800p@istruzione.it)

Sito: [www.iisgiovannifalcone.gov.it](http://www.iisgiovannifalcone.gov.it)

## INDIRIZZO SERVIZI SOCIO-SANITARI

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.



A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei Servizi socio-sanitari consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- » Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
- » Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
- » Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.
- » Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.
- » Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.
- » Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.
- » Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.
- » Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.
- » Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

Nell'articolazione del Servizio Socio-Sanitario **Arti ausiliarie delle professioni sanitarie Ottico** il Diplomato di istruzione professionale 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 nella gestione dei dati e degli archivi relativi ai 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.

Nell'articolazione dei Servizi Socio-Sanitari **Arti ausiliarie delle professioni sanitarie Odontotecnico** il Diplomato di istruzione professionale 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:**

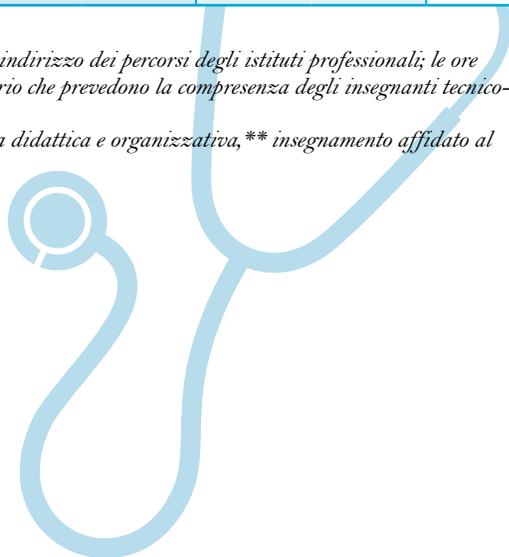
- » applicare tecniche di ricostruzione impiegando in modo adeguato materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo;

- » 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.

Indirizzo SERVIZI SOCIO-SANITARI					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	5	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienze umane e sociali	132	132			
<i>di cui in presenza</i>	66*				
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	66				
<i>di cui in presenza</i>	33*				
Educazione musicale		66			
<i>di cui in presenza</i>		33*			
Metodologie operative	66**	66**	99**		
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Igiene e cultura medicosanitaria			132	132	132
Psicologia generale ed applicata			132	165	165
Diritto e legislazione sociosanitaria			99	99	99
Tecnica amministrativa ed economia sociale				66	66
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561
<i>di cui in presenza</i>	132*				

*\*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 presenza degli insegnanti tecnico-pratici.*

*Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, \*\* insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.*



Indirizzo SERVIZI SOCIO-SANITARI					
Articolazione Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - OTTICO					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	5	5
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
Discipline sanitarie (Anatomia, fisiopatologia oculare e Igiene)	66	66	66	165	165
<i>di cui in compresenza</i>			66*	99*	99*
Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria					66
Ottica, Ottica applicata	66	66	132	132	132
<i>di cui in compresenza</i>			66*	66*	66*
Esercitazioni di lenti oftalmiche	132**	132**	165**	66**	
Esercitazioni di optometria			132**	132**	132**
Esercitazioni di contattologia			132	132	132
			66	66	66
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			132*	165*	165*

\* 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. \*\* Insegnamento affidato all'insegnante tecnico-pratico.

Indirizzo SERVIZI SOCIO-SANITARI					
Articolazione Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - ODONTOTECNICO					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	5	5
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
Anatomia, Fisiologia, Igiene	66	66	66		
Gnatologia				66	99
Rappresentazione e Modellazione odontotecnica	66	66	132	132	
<i>di cui in compresenza</i>			132*	132*	
Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria					66
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	132**	132**	231**	231**	264**
Scienze dei materiali dentali e laboratorio			132	132	132
<i>di cui in compresenza</i>			66*	66*	66*
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			198*	198*	66*

*\* 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.*

*\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.*

## CHI LO FA

### ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498

E mail: [mnrc01000l@istruzione.it](mailto:mnrc01000l@istruzione.it)

Sito: [www.isboma.gov.it](http://www.isboma.gov.it)

(solo indirizzi ottico ed odontotecnico)

Strada Spolverina 11 - Mantova

Telefono 0376 262014

### ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI,

Via Roma, 1 - Ostiglia

Telefono: 0386 802360

E mail: [mnis006003@istruzione.it](mailto:mnis006003@istruzione.it)

Sito: [www.giuseppereggiati.gov.it](http://www.giuseppereggiati.gov.it)

### ISTITUTO SUPERIORE E.SANFELICE

Via Roma - Viadana

Telefono 0375 781792

E mail: [mnis00700v@istruzione.it](mailto:mnis00700v@istruzione.it)

Sito: [www.istitutosanfelic.gov.it](http://www.istitutosanfelic.gov.it)



## INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

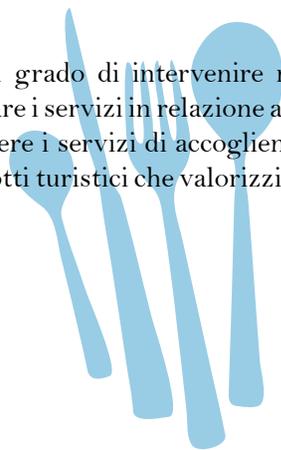
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. **È in grado di:**

- » utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici 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 enogastronomici;
- » 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.

Nell'**articolazione 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'ospitalità alberghiera					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	5	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66** (°)	66** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66** (°)	66** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
<b>Articolazione ENOGASTRONOMIA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				66**	66**
<b>Articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			198**	132**	132**
<b>Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
<b>Ore totali</b>	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			66*		

\* 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 nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

## CHI LO FA

### ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498

E mail: mnrc01000l@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

### ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI,

Largo Kennedy, 1 - Poggio Rusco

Telefono 0386 734258

E mail: mnis006003@istruzione.it

Sito: www.giuseppereggiati.gov.it

### ISTITUTO SUPERIORE FALCONE,

via dell'Artigianato, 1 - Gazoldo D/Ippoliti

Telefono 0376 657168

E mail: mnis00800p@istruzione.it

Sito: www.issgiovannifalcone.gov.it

## INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI

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.

### **È 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.

Indirizzo <b>SERVIZI COMMERCIALI</b>					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1	2	3	5	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Informatica e laboratorio	66	66			
Tecniche professionali dei servizi commerciali	165	165	264	264	264
<i>di cui in presenza</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
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in presenza</i>	<i>132*</i>		<i>132*</i>		<i>66*</i>

\*

*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 presenza.*

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

## CHI LO FA

**ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,**

Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498

E mail: mnrc01000l@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

**ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI,**

Via Roma, 1 - Ostiglia

Telefono 0386 802360

E mail: mnis006003@istruzione.it

Sito: www.giuseppereggiati.gov.it



## SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Il profilo del settore industria e artigianato si caratterizza per una cultura tecnico-professionale, che consente di operare efficacemente in ambiti connotati da processi di innovazione tecnologica e organizzativa in costante evoluzione.

**Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:**

- » riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;
- » utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento;
- » applicare le normative che disciplinano i processi produttivi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- » intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi, per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- » svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze all'interno di un dato processo produttivo;
- » riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi assicurando i livelli di qualità richiesti;
- » riconoscere e valorizzare le componenti creative in relazione all'ideazione di processi e prodotti innovativi nell'ambito industriale e artigianale;
- » comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

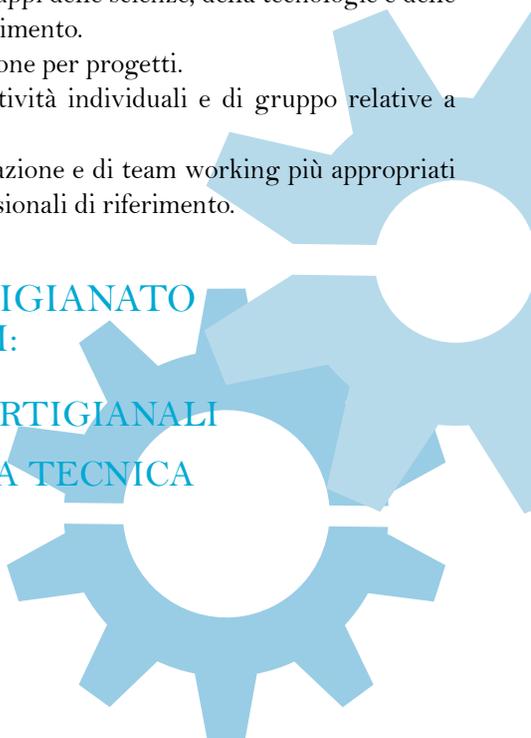
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- » Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- » Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo□ della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- » 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 gli strumenti culturali e metodologici□ per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- » 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.
- » Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

- » Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- » Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue.
- » Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motoriosportiva per il benessere individuale e collettivo.
- » Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- » Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- » Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- » Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- » Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- » Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- » Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- » Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- » Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- » Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

## **IL SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO SI ARTICOLA IN DUE INDIRIZZI:**

- 1. PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI**
- 2. MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**



## INDIRIZZO PRODUZIONI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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. **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.

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato nelle Produzioni industriali e artigianali** consegue i risultati di seguito specificati in termini di competenze.

- » 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.
- » Innovare e valorizzare sotto il profilo creativo e tecnico, le produzioni tradizionali del territorio.
- » Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza ed economicità e applicare i sistemi di controllo-qualità nella propria attività lavorativa.
- » Padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nella elaborazione, diffusione e commercializzazione dei prodotti artigianali.
- » Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, mantenendone la visione sistemica.

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.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° 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	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>	660	660	495	495	495
<i>Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo</i>	396	396	561	561	561
<b>Totale complessivo ore</b>	1056	1056	1056	1056	1056

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



Indirizzo <b>PRODUZIONI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI</b> <b>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO</b>					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99**	99**			
<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 INDUSTRIA</b>					
Progettazione e realizzazione del prodotto			198	198	198
Tecniche di distribuzione e marketing			-	66	99
<b>Totale ore</b>	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396*		198*

\* 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. \*\* insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

## CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498 - 327684

E mail: [isboma@conteanet.it](mailto:isboma@conteanet.it)

Sito: [www.isboma.it](http://www.isboma.it)

ISTITUTO SUPERIORE FALCONE,

Via Saccole Pignole, 3 - Asola

Telefono: 0376 710423

E mail: [mnis00800p@istruzione.it](mailto:mnis00800p@istruzione.it)

Sito: [www.iisgiovannifalcone.gov.it](http://www.iisgiovannifalcone.gov.it)



## INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

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. **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.

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato in Manutenzione e assistenza tecnica** consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze.

- » Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
- » Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.
- » Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.
- » Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari 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.
- » Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione.
- » Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste.

Le competenze dell'indirizzo **Manutenzione e assistenza tecnica** sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

<b>Indirizzo MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA</b>					
<b>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO</b>					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° BIENNIO		1° BIENNIO		5° ANNO
	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 in compresenza</i>	<i>66*</i>				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	<i>66*</i>				
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>Totale ore</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in compresenza</i>	<i>132*</i>		<i>396*</i>		<i>198*</i>

*\* 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 nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.  
\*\* insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.*

## CHI LO FA

### **ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI,**

Via Roma, 1 - Ostiglia

Telefono: 0386 802360

E mail: [mnis006003@istruzione.it](mailto:mnis006003@istruzione.it)

Sito: [www.giuseppegreggiati.gov.it](http://www.giuseppegreggiati.gov.it)

### **ISTITUTO SUPERIORE E SANFELICE ,**

Via Roma - Viadana

Telefono: 0375 781792

E mail: [mnis00700v@istruzione.it](mailto:mnis00700v@istruzione.it)

Sito: [www.istitutosanfelicce.gov.it](http://www.istitutosanfelicce.gov.it)

### **ISTITUTO SUPERIORE I.BONOMI-P.MAZZOLARI,**

Strada Spolverina, 11 - Mantova

Telefono: 0376 262014

E mail: [mnrc01000l@istruzione.it](mailto:mnrc01000l@istruzione.it)

Sito: [www.isboma.gov](http://www.isboma.gov)