

GUIDA ALL'ORIENTAMENTO

ANNO SCOLASTICO 2019 - 2020

IO SCELGO

Istruzione
PROFESSIONALE

PERCORSI DI
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
DELLA PROVINCIA DI MANTOVA

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZI:

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE (Non presente in provincia di Mantova)

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE (Non presente in provincia di Mantova)

SERVIZI COMMERCIALI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SERVIZI CULTURALI E DI SPETTACOLO (Non presente in provincia di Mantova)

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: ODONTOTECNICO (Non presente in provincia di Mantova)

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: OTTICO (Non presente in provincia di Mantova)

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Il **Decreto Legislativo n. 61 del 13.04.2017** ha introdotto la revisione dei percorsi di Istruzione Professionale a partire dall'a.s. 2018/2019, attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.

I percorsi di Istruzione Professionale 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.

I percorsi di Istruzione Professionale sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria di secondo grado ed hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa riconoscibile dagli studenti e dalle loro famiglie, che si esprime attraverso:

- il profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, finalizzato: ad una crescita educativa, culturale e professionale; allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; all'esercizio della responsabilità personale e sociale.
- il profilo culturale, educativo e professionale specifico, comune ai relativi profili di uscita degli indirizzi di studio, che si basa su una dimensione connotata da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Unione Europea per intrecciare istruzione, formazione e lavoro e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal Progetto formativo individuale, idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza e, nel contempo, avere migliori prospettive di occupabilità.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- 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;
- 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;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

CONFLUENZE A SEGUITO DEL RIORDINO DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE DECRETO LEGISLATIVO N. 61 DEL 13/04/2017

ISTITUTO SUPERIORE BONOMI-MAZZOLARI - MANTOVA

SEDE MANTOVA, VIA AMADEI N. 35	
ORDINAMENTO PRECEDENTE	NUOVI INDIRIZZI DAL 2018/2019
SETTORE SERVIZI Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Articolazioni: - Enogastronomia - Accoglienza turistica - Servizi di sala e di vendita	Enogastronomia e ospitalità alberghiera
SETTORE SERVIZI Indirizzo: Servizi socio sanitari	Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
SETTORE SERVIZI Indirizzo: Servizi commerciali	Servizi commerciali

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Indirizzo: Produzioni industriali e artigianali Articolazione: Artigianato Opzione: Produzioni tessili - sartoriali	Industria e artigianato per il Made in Italy
SEDE MANTOVA, STRADA SPOLVERINA N. 11 – EX VINCI	
SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica Opzioni: - Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili - Manutenzione dei mezzi di trasporto	Manutenzione e assistenza tecnica

ISTITUTO SUPERIORE GREGGIATI SEDI OSTIGLIA E POGGIO RUSCO

SEDE OSTIGLIA, VIA ROMA N. 1	
ORDINAMENTO PRECEDENTE	NUOVI INDIRIZZI DAL 2018/2019
SETTORE SERVIZI Indirizzo: Servizi socio sanitari	Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
SETTORE SERVIZI Indirizzo: Servizi commerciali	Servizi commerciali
SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica	Manutenzione e assistenza tecnica

SEDE POGGIO RUSCO, LARGO KENNEDY**SETTORE SERVIZI****Indirizzo:**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia e ospitalità alberghiera**Articolazioni:**

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

ISTITUTO SUPERIORE FALCONE SEDI ASOLA E GAZOLDO D/IPPOLITI**SEDE ASOLA, VIA SACCOLE PIGNOLE N. 3****ORDINAMENTO PRECEDENTE****NUOVI INDIRIZZI DAL 2018/2019****SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO****Indirizzo:**

Produzioni industriali e artigianali

Industria e artigianato per il Made in Italy

Articolazione: Artigianato

SEDE GAZOLDO D/IPPOLITI, VIA ARTIGIANATO N. 1**SETTORE SERVIZI****Indirizzo:**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia e ospitalità alberghiera**Articolazioni:**

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita

SETTORE SERVIZI**Indirizzo:**

Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

ISTITUTO SUPERIORE STROZZI SEDE DI SAN BENEDETTO PO

SEDE SAN BENEDETTO PO, VIA VILLA GARIBALDI N. 137

ORDINAMENTO PRECEDENTE

SETTORE SERVIZI

Indirizzo:

Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Opzione: Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio

NUOVI INDIRIZZI DAL 2018/2019

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

ISTITUTO SUPERIORE SANFELICE SEDE DI VIADANA

SEDE VIADANA, VIA ROMA N. 8 – EX S.G. BOSCO

ORDINAMENTO PRECEDENTE

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Indirizzo:

Manutenzione e assistenza tecnica

Opzioni:

- Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili
- Manutenzione dei mezzi di trasporto

NUOVI INDIRIZZI DAL 2018/2019

Manutenzione e assistenza tecnica

SETTORE SERVIZI

Indirizzo: Servizi socio sanitari

Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

INDIRIZZO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo **“Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”**, possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo **“Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”**, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni;
- Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;
- Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati;
- Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento;
- Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;
- Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;
- Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale;
- Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Il profilo è correlato ai seguenti settori economico-professionali:

- AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

- PRODUZIONI ALIMENTARI

CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE STROZZI,

Sede staccata di San Benedetto Po, Via Villa Garibaldi 137

Telefono: 0376 615311

E mail: mnis013006@istruzione.it

Sito: www.isstrozzi.gov.it

ISTITUTO SUPERIORE FALCONE,

Sede Staccata: Gazoldo D /Ippoliti, Via dell'Artigianato 1

Telefono 0376 657168

E mail: mnis00800p@istruzione.it

Sito: www.giovannifalcone.edu.it

INDIRIZZO SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Il Diplomato dell'indirizzo dei **“Servizi per la sanità e l'assistenza sociale”** possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei **“Servizi per la sanità e l'assistenza sociale”** consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali;
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi / lavorativi;
- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza;
- Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane;
- Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi;
- Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita;
- 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;
- Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni;
- Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita;
- Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

Il profilo è correlato ai seguenti settori economico-professionali:

- SERVIZI SOCIO-SANITARI

CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Sede Centrale: Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498

E mail: mnis014002@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI,

Sede Centrale: Via Roma, 1 - Ostiglia

Telefono: 0386 802360

E mail: mnis006003@istruzione.it

Sito: www.istitutogreggiati.edu.it

ISTITUTO SUPERIORE E. SANFELICE

Sede Staccata: Via Roma - Viadana

Telefono 0375 781792

E mail: mnis00700v@istruzione.it

Sito: www.istitutosanfelice.gov.it

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in **"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo è correlato ai seguenti settori economico-professionali:

- SERVIZI TURISTICI

- PRODUZIONI ALIMENTARI

CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Sede Centrale: Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498

E mail: mnis014002@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI, (anche serale)

Sede Staccata: Largo Kennedy, 1 - Poggio Rusco

Telefono 0386 734258

E mail: mnis006003@istruzione.it

Sito: www.istitutogreggiati.edu.it

ISTITUTO SUPERIORE FALCONE,

Sede Staccata: via dell'Artigianato, 1 - Gazoldo D/Ippoliti

Telefono 0376 657168

E mail: mnis00800p@istruzione.it

Sito: www.giovannifalcone.edu.it

INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi commerciali"** partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione. Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali. Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni.

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

- Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti;
- Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza;
- Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali;
- Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali;
- Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione; Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio;
- Collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.

Il profilo è correlato ai seguenti settori economico-professionali:-

AREA COMUNE

CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Sede Centrale: Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498

E mail: mnis014002@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI,

Sede Centrale: Via Roma, 1 - Ostiglia

Telefono 0386 802360

E mail: mnis006003@istruzione.it

Sito: www.istitutogreggiati.edu.it

INDIRIZZO INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Industria e artigianato per il Made in Italy”** interviene con autonomia e responsabilità, esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali, nonché negli aspetti relativi alla ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti stessi, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite ad aree di attività specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio e gli consentono di intervenire nei processi industriali ed artigianali con adeguate capacità decisionali, spirito di iniziativa e di orientamento anche nella prospettiva dell'esercizio di attività autonome nell'ambito dell'imprenditorialità giovanile.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in **“Industria e artigianato per il Made in Italy”** consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Predisporre il progetto per la realizzazione di un prodotto sulla base delle richieste del cliente, delle caratteristiche dei materiali, delle tendenze degli stili valutando le soluzioni tecniche proposte, le tecniche di lavorazione, i costi e la sostenibilità ambientale;
- Realizzare disegni tecnici e/o artistici, utilizzando le metodologie di rappresentazione grafica e gli strumenti tradizionali o informatici più idonei alle esigenze specifiche di progetto e di settore/contesto;
- Realizzare e presentare prototipi/modelli fisici e/o virtuali, valutando la sua rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione;
- Gestire, sulla base di disegni preparatori e/o modelli predefiniti nonché delle tecnologie tradizionali e più innovative, le attività realizzative e di controllo connesse ai processi produttivi di beni/manufatti su differenti tipi di supporto/materiale, padroneggiando le tecniche specifiche di lavorazione, di fabbricazione, di assemblaggio;
- Predisporre/programmare le macchine automatiche, i sistemi di controllo, gli strumenti e le attrezzature necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni progettuali, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso, monitorando il loro funzionamento, pianificando e curando le attività di manutenzione ordinaria;
- Elaborare, implementare e attuare piani industriali/commerciali delle produzioni, in raccordo con gli obiettivi economici aziendali /di prodotto e sulla base dei vincoli di mercato;
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

Il profilo è correlato ai seguenti settori economico-professionali:

- CARTA E CARTOTECNICA

- CHIMICA

- ESTRAZIONE GAS, PETROLIO, CARBONE, MINERALI E LAVORAZIONE PIETRE

- LEGNO E ARREDO

- MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA

- TESSILE, ABBIGLIAMENTO, CALZATURIERO E SISTEMA MODA

- VETRO, CERAMICA E MATERIALI DA COSTRUZIONE

CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI,

Sede Centrale: Via Amadei, 35 - Mantova

Telefono: 0376 323498 - 327684

E mail: mnis014002@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

ISTITUTO SUPERIORE FALCONE,

Sede Centrale: Via Saccole Pignole, 3 - Asola

Telefono: 0376 710423

E mail: mnis00800p@istruzione.it

Sito: www.giovannifalcone.edu.it

INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Manutenzione e assistenza tecnica”** pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.

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

- Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività;
- Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore;
- Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti;
- Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore;
- Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento;
- Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente;

Il profilo è correlato ai seguenti settori economico-professionali:

- MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA

CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE G. GREGGIATI, (anche serale)

Sede Centrale: Via Roma, 1 - Ostiglia

Telefono: 0386 802360

E mail: mnis006003@istruzione.it

Sito: www.istitutogreggiati.edu.it

ISTITUTO SUPERIORE E. SANFELICE ,

Sede Staccata: Via Roma - Viadana

Telefono: 0375 781792

E mail: mnis00700v@istruzione.it

Sito: www.istitutosanfelice.gov.it

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI-P.MAZZOLARI,

Sede Staccata: Strada Spolverina, 11 - Mantova

Telefono: 0376 262014

E mail: mnis014002@istruzione.it

Sito: www.isboma.gov.it

Pubblicazione a cura di:
PROVINCIA DI MANTOVA

Area Funzioni Regionali Delegate, Istruzione, Edilizia Scolastica

Dirigente
Barbara Faroni

Servizio Programmazione Rete Scolastica,
Formazione Professionale, Controllo Discriminazioni in ambito occupazionale,
Promozione pari opportunità, Politiche Sociali

Posizione Organizzativa
Sabrina Magnani

Ufficio Istruzione e Programmazione Formativa
Elisabetta Mattioli



Piazza Mantegna 6 - 46100 Mantova
tel. 0376 357514 - 357508
scuola@provincia.mantova.it
www.provincia.mantova.it