



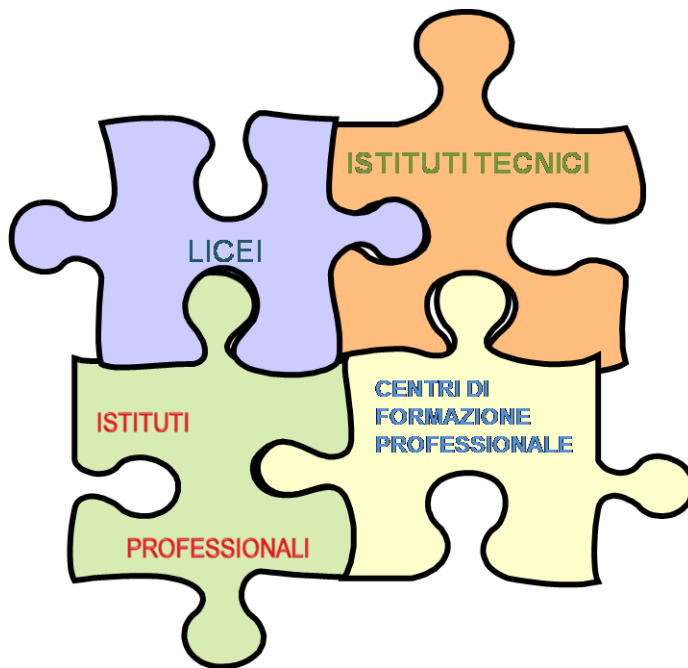
PROVINCIA
DI LODI

Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Lodi

GUIDA ALLA SCELTA DEI PERCORSI SCOLASTICI E FORMATIVI DOPO LA SCUOLA MEDIA



POLITICHE CULTURALI, SOCIALI E SVILUPPO ECONOMIC O E FORMATIVO

Edizione novembre 2014

Sommario

| | |
|--|----|
| ISTRUZIONE LICEALE | 4 |
| LICEO ARTISTICO | 5 |
| Indirizzo "Architettura e ambiente" | 6 |
| Indirizzo "Arti figurative" | 7 |
| Indirizzo "Design" | 8 |
| Indirizzo "Grafica" | 9 |
| LICEO CLASSICO | 10 |
| LICEO LINGUISTICO | 11 |
| LICEO SCIENTIFICO | 12 |
| Opzione scienze applicate | 13 |
| LICEO DELLE SCIENZE UMANE | 14 |
| Opzione economico-sociale | 15 |
| ISTRUZIONE TECNICA | 16 |
| SETTORE ECONOMICO | 17 |
| Indirizzo "Amministrazione, Finanza e Marketing" | 18 |
| Indirizzo "Turismo" | 20 |
| SETTORE TECNOLOGICO | 21 |
| Indirizzo "Meccanica, Meccatronica ed Energia" | 22 |
| Indirizzo "Elettronica ed Elettrotecnica" | 24 |
| Indirizzo "Informatica e Telecomunicazioni" | 26 |
| Indirizzo "Chimica, Materiali e Biotecnologie" | 28 |
| Indirizzo "Sistema Moda" | 30 |
| Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" | 32 |
| Indirizzo "Costruzioni, Ambiente e Territorio" | 34 |
| ISTRUZIONE PROFESSIONALE | 36 |
| SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO | 37 |
| Indirizzo "Produzioni industriali e artigianali" | 38 |
| Indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" | 39 |
| Opzione Manutenzione dei mezzi di trasporto | 40 |
| SETTORE SERVIZI | 41 |
| Indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" | 42 |
| Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio | 43 |
| Indirizzo "Servizi socio-sanitari" | 45 |
| Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" | 46 |
| Articolazione "Enogastronomia" | 48 |
| Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali | 48 |
| Indirizzo "Servizi commerciali" | 50 |
| ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE | 51 |
| OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - Panificazione e pasticceria | 55 |
| OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO - Sartoria | 56 |
| OPERATORE ELETTRICO | 57 |
| OPERATORE ELETTRONICO | 58 |
| OPERATORE MECCANICO | 59 |
| OPERATORE MECCANICO - Saldocarpentiere | 60 |
| OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Riparazione dei sistemi del veicolo..... | 61 |
| OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI | 62 |
| OPERATORE GRAFICO - Multimedia | 63 |
| OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE | 64 |
| OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE - Addetto disegno tecnico CAD | 65 |
| OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI | 66 |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione pasti | 67 |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Servizi di Sala e Bar | 68 |
| OPERATORE DEL BENESSERE - Acconciatura | 69 |
| OPERATORE DEL BENESSERE - Trattamenti estetici | 70 |

INTRODUZIONE

Con l'anno 2010/2011 sono entrati in vigore, per la prima volta, i cambiamenti del sistema educativo previsti a suo tempo dalla riforma Moratti (Legge n. 53/2003) e introdotti dalle successive modifiche ed interventi dei Ministri Fioroni e Gelmini.

Il Governo ha approvato nel febbraio del 2010 gli schemi di regolamento recanti norme concernenti il riordino dei licei, degli istituti tecnici e degli istituti professionali, semplificando il quadro degli indirizzi di studio.

Gli indirizzi di studio previsti dall'ordinamento statale hanno durata quinquennale e si concludono con l'esame di Stato che consente l'accesso all'Università. Non è più presente, nell'ordinamento statale, il diploma di qualifica triennale.

E' possibile conseguire un titolo di studio triennale frequentando percorsi di leFP definiti dall'ordinamento regionale.

La scuola secondaria di secondo grado è perciò suddivisa in due grandi sistemi: quello dell'Istruzione, di competenza statale, che comprende i licei, gli istituti tecnici e gli istituti professionali e quello dell'Istruzione e Formazione Professionale, di competenza regionale, che comprende i percorsi di leFP.

Nulla è cambiato per quanto riguarda il "diritto dovere di istruzione e formazione" e l'"obbligo di istruzione".

Il diritto dovere di istruzione e formazione (DDIF) è stato introdotto dalla riforma Moratti ed è entrato in vigore con il D.lgs. 76/2005. Il DDIF ha introdotto a fianco del concetto di "dovere" (corrispondente all'obbligo), anche quello di "diritto" della persona, superando la storica separazione tra Istruzione e Formazione.

Il DDIF ha una durata di almeno 12 anni o, comunque, sino al conseguimento di una qualifica di durata almeno triennale entro il diciottesimo anno di età.

Nel 2007 il Ministro Fioroni ha introdotto l'obbligo di istruzione della durata di 10 anni, entrato in vigore nell'anno 2007/2008, che non costituisce il DDIF ma consiste nell'acquisizione di competenze e di saperi di base che garantiscono ad ogni persona i diritti di cittadinanza attiva.

L'obbligo di istruzione è assolto sia in un percorso scolastico, sia nei percorsi di leFP regionali.

IL CONTENUTO DEL PRESENTE FILE COSTITUISCE (SALVO ERRORI O OMISSIONI) UNA PANORAMICA DELL'OFFERTA DI ISTRUZIONE E ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE TERRITORIALE, AGGIORNATA AL MESE DI NOVEMBRE 2014 (DELIBERA DEL PRESIDENTE N. 28 DEL 28 NOVEMBRE 2014).

EVENTUALI VARIAZIONI E/O INTEGRAZIONI SUCCESSIVE DELL'OFFERTA SONO POSSIBILI. E' PERTANTO CONSIGLIABILE RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AGLI ISTITUTI SCOLASTICI ED AI CENTRI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER APPROFONDIRE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NELLA PRESENTE PUBBLICAZIONE.

MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SISTEMA DI ISTRUZIONE E DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE SONO DISPONIBILI ACCEDENDO AI SEGUENTI SITI WEB:

www.formalavoro.regione.lombardia.it

<http://www.istruzione.lombardia.it/lodi/>

ISTRUZIONE LICEALE

I Licei hanno durata quinquennale e si concludono con un esame di Stato; si sviluppano in due periodi biennali e in un quinto anno che completa il percorso.

I percorsi liceali forniscono allo studente gli strumenti culturali e metodologici per una comprensione approfondita della realtà, affinché egli si ponga, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico, di fronte alle situazioni, ai fenomeni e ai problemi, ed acquisisca conoscenze, abilità e competenze sia adeguate al proseguimento degli studi di ordine superiore, all'inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro, sia coerenti con le capacità e le scelte personali.

Il sistema dei licei consente allo studente di raggiungere risultati di apprendimento in parte comuni, in parte specifici dei distinti percorsi. La cultura liceale consente di approfondire e sviluppare conoscenze e abilità, maturare competenze e acquisire strumenti nelle aree metodologica, logico argomentativa, linguistico argomentativa, storico umanistica, scientifica, matematica e tecnologica.

Il sistema dei licei comprende i licei:

- artistico
- classico
- linguistico
- musicale e coreutico
- scientifico
- delle scienze umane

| TIPOLOGIA | INDIRIZZO |
|----------------------------|----------------------------|
| Liceo artistico | Arti figurative |
| | Architettura e ambiente |
| | Design |
| | Audiovisivo e multimediale |
| | Grafica |
| | Scenografia |
| Liceo classico | |
| Liceo linguistico | |
| Liceo musicale e coreutico | Sezione musicale |
| | Sezione coreutica |
| Liceo scientifico | |
| | Opzione scienze applicate |
| Liceo delle scienze umane | |
| | Opzione economico-sociale |

Nelle pagine seguenti viene illustrata l'offerta formativa in Provincia di Lodi per quanto riguarda l'istruzione liceale.

LICEO ARTISTICO

Il percorso del liceo artistico è indirizzato allo studio dei fenomeni estetici e alla pratica artistica. Favorisce l'acquisizione dei metodi specifici della ricerca e della produzione artistica e la padronanza dei linguaggi e delle tecniche relative. Fornisce agli studenti gli strumenti necessari per conoscere il patrimonio artistico nel suo contesto storico e culturale e per coglierne appieno la presenza e il valore nella società odierna. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per dare espressione alla propria creatività e capacità progettuale nell'ambito delle arti.

Il percorso del liceo artistico si articola, a partire dal terzo anno, in sei indirizzi.

Indirizzo "Architettura e ambiente"

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, dovranno: conoscere gli elementi costitutivi dell'architettura a partire dagli aspetti funzionali, estetici e dalle logiche costruttive fondamentali; avere acquisito una chiara metodologia progettuale applicata alle diverse fasi da sviluppare e una appropriata conoscenza dei codici geometrici come metodo di rappresentazione; conoscere la storia dell'architettura, con particolare riferimento all'architettura moderna e alle problematiche urbanistiche connesse, come fondamento della progettazione; avere acquisito la consapevolezza della relazione esistente tra il progetto e il contesto storico, sociale, ambientale e la specificità del territorio nel quale si colloca; acquisire la conoscenza e l'esperienza del rilievo e della restituzione grafica e tridimensionale degli elementi dell'architettura; saper usare le tecnologie informatiche in funzione della visualizzazione e della definizione grafico-tridimensionale del progetto; conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma architettonica.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica* | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | | | |
| Chimica*** | | | 66 | 66 | |
| Storia dell'arte | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Discipline grafiche e pittoriche | 132 | 132 | | | |
| Discipline geometriche | 99 | 99 | | | |
| Discipline plastiche e scultoree | 99 | 99 | | | |
| Laboratorio artistico**** | 99 | 99 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 1122 | 1122 | 759 | 759 | 759 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | | | | | |
| Laboratorio di architettura | | | 198 | 198 | 264 |
| Discipline progettuali Architettura e ambiente | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore</i> | | | 396 | 396 | 462 |
| <i>Totale complessivo ore</i> | 1122 | 1122 | 1155 | 1155 | 1155 |

*con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica e Scienze della Terra

***Chimica dei materiali

****il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede Liceo artistico "C. Piazza"

Via Fascetti, 3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/432453 - 432419

Fax 0371/35243

Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it

Sito internet: www.iispandini.altervista.org

Indirizzo “Arti figurative”

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, dovranno: aver approfondito la conoscenza degli elementi costitutivi della forma grafica, pittorica e/o scultorea nei suoi aspetti espressivi e comunicativi e acquisito la consapevolezza dei relativi fondamenti storici e concettuali; conoscere e sapere applicare i principi della percezione visiva; saper individuare le interazioni delle forme pittoriche e/o scultoree con il contesto architettonico, urbano e paesaggistico; conoscere e applicare i processi progettuali e operativi e utilizzare in modo appropriato le diverse tecniche della figurazione bidimensionale e/o tridimensionale, anche in funzione della necessaria contaminazione tra le tradizionali specificazioni disciplinari (comprese le nuove tecnologie); conoscere le principali linee di sviluppo tecniche e concettuali dell'arte moderna e contemporanea e le intersezioni con le altre forme di espressione e comunicazione artistica; conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma grafica, pittorica e scultorea.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica* | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | | | |
| Chimica*** | | | 66 | 66 | |
| Storia dell'arte | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Discipline grafiche e pittoriche | 132 | 132 | | | |
| Discipline geometriche | 99 | 99 | | | |
| Discipline plastiche e scultoree | 99 | 99 | | | |
| Laboratorio artistico**** | 99 | 99 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 1122 | 1122 | 759 | 759 | 759 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | | | | | |
| Laboratorio della figurazione | | | 198 | 198 | 264 |
| Discipline pittoriche e/o discipline plastiche e scultoree | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore</i> | | | 396 | 396 | 462 |
| <i>Totale complessivo ore</i> | 1122 | 1122 | 1155 | 1155 | 1155 |

*con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica e Scienze della Terra

***Chimica dei materiali

****il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede Liceo artistico “C. Piazza”

Via Fascetti, 3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/432453 - 432419

Fax 0371/35243

Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it

Sito internet: www.iispandini.altervista.org

Indirizzo "Design"

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, dovranno conoscere gli elementi costitutivi dei codici dei linguaggi grafici, progettuali e della forma, avere consapevolezza delle radici storiche, delle linee di sviluppo e delle diverse strategie espressive proprie dei vari ambiti del design e delle arti applicate tradizionali. Dovranno inoltre saper individuare le corrette procedure di approccio nel rapporto progetto-funzionalità-contesto, nelle diverse finalità relative a beni, servizi e produzione, saper identificare e usare tecniche e tecnologie adeguate alla definizione del progetto grafico, del prototipo e del modello tridimensionale, conoscere il patrimonio culturale e tecnico delle arti applicate nonché conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica* | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | | | |
| Chimica*** | | | 66 | 66 | |
| Storia dell'arte | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Discipline grafiche e pittoriche | 132 | 132 | | | |
| Discipline geometriche | 99 | 99 | | | |
| Discipline plastiche e scultoree | 99 | 99 | | | |
| Laboratorio artistico**** | 99 | 99 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 1122 | 1122 | 759 | 759 | 759 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | | | | | |
| Laboratorio del Design | | | 198 | 198 | 264 |
| Discipline progettuali Design | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore</i> | | | 396 | 396 | 462 |
| <i>Totale complessivo ore</i> | 1122 | 1122 | 1155 | 1155 | 1155 |

*con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica e Scienze della Terra

***Chimica dei materiali

****il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede Liceo artistico "C. Piazza"

Via Fascetti, 3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/432453 - 432419

Fax 0371/35243

Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it

Sito internet: www.iispandini.altervista.org

Indirizzo “Grafica”

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, dovranno conoscere gli elementi costitutivi dei codici dei linguaggi progettuali e grafici, avere consapevolezza delle radici storiche e delle linee di sviluppo nei vari ambiti della produzione grafica e pubblicitaria, conoscere e applicare le tecniche grafico-pittoriche e informatiche adeguate nei processi operativi. Dovranno inoltre saper individuare le corrette procedure di approccio nel rapporto progetto- prodotto-contesto, nelle diverse funzioni relative alla comunicazione visiva e editoriale, saper identificare e usare tecniche e tecnologie adeguate alla progettazione e produzione grafica nonché conoscere e saper applicare i principi della percezione visiva e della composizione della forma grafico-visiva.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica* | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | 66 | 66 | |
| Storia dell'arte | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Discipline grafiche e pittoriche | 132 | 132 | | | |
| Discipline geometriche | 99 | 99 | | | |
| Discipline plastiche e scultoree | 99 | 99 | | | |
| Laboratorio artistico*** | 99 | 99 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 1122 | 1122 | 759 | 759 | 693 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | | | | | |
| Laboratorio di grafica | | | 198 | 198 | 264 |
| Discipline grafiche | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore</i> | | | 396 | 396 | 462 |
| <i>Totale complessivo ore</i> | 1122 | 1122 | 1155 | 1155 | 1155 |

*con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica e Scienze della Terra

***il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede Liceo artistico “C. Piazza”

Via Fascetti, 3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/432453 - 432419

Fax 0371/35243

Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it

Sito internet: www.iispandini.altervista.org

LICEO CLASSICO

Il percorso del liceo classico è indirizzato allo studio della civiltà classica e della cultura umanistica. Favorisce una formazione letteraria, storica e filosofica idonea a comprenderne il ruolo nello sviluppo della civiltà e della tradizione occidentali e nel mondo contemporaneo sotto un profilo simbolico, antropologico e di confronto di valori. Favorisce l'acquisizione dei metodi propri degli studi classici e umanistici, all'interno di un quadro culturale che, riservando attenzione anche alle scienze matematiche, fisiche e naturali, consente di cogliere le intersezioni fra i saperi e di elaborare una visione critica della realtà. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze a ciò necessarie.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|---|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura latina | 165 | 165 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura greca | 132 | 132 | 99 | 99 | 99 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia | | | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Filosofia | | | 99 | 99 | 99 |
| Matematica* | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Storia dell'arte | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 891 | 891 | 1023 | 1023 | 1023 |

*con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica e Scienze della Terra

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

Liceo classico "P. Verri"

Via San Francesco, 11 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420327

Fax 0371/588442

Indirizzo e-mail: info@liceogandini.gov.it

Sito internet: www.liceogandini.gov.it

Liceo "G. Novello"

Viale Giovanni XXIII, 7 – 26845 Codogno

Tel. 0377/36749

Fax 0377/37464

Indirizzo e-mail: lops02000t@istruzione.it

Sito internet: www.liceonovello.it

Collegio San Francesco

Via San Francesco, 21 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420019

Fax 0371/422055

Indirizzo e-mail: segreteria@sanfrancesco.lodi.it

Sito internet: www.sanfrancesco.lodi.it

LICEO LINGUISTICO

Il percorso del liceo linguistico è indirizzato allo studio di più sistemi linguistici e culturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità, a maturare le competenze necessarie per acquisire la padronanza comunicativa di tre lingue, oltre l'italiano e per comprendere criticamente l'identità storica e culturale di tradizioni e civiltà diverse.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua latina | 66 | 66 | | | |
| Lingua e cultura straniera 1* | 132 | 132 | 99 | 99 | 99 |
| Lingua e cultura straniera 2* | 99 | 99 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera 3* | 99 | 99 | 132 | 132 | 132 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica** | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali*** | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Storia dell'arte | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 891 | 891 | 990 | 990 | 990 |

*sono comprese 33 ore annuali di conversazione col docente di madrelingua

**con Informatica al primo biennio

***Biologia, Chimica e Scienze della Terra

N.B. Dal primo anno del secondo biennio è previsto l'insegnamento in lingua straniera di una disciplina non linguistica (CLIL), compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse assegnato, tenuto conto delle richieste degli studenti e delle loro famiglie. Dal secondo anno del secondo biennio è previsto inoltre l'insegnamento, in una diversa lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL), compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse assegnato, tenuto conto delle richieste degli studenti e delle loro famiglie.

CHI LO FA

Liceo "M. Vegio"

Via Carducci, 1/3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420361

Fax 0371/421745

Indirizzo e-mail: lopm010008@istruzione.it

Sito internet: www.maffevogio.gov.it

Liceo "G. Novello"

Viale Giovanni XXIII, 7 – 26845 Codogno

Tel. 0377/36749

Fax 0377/37464

Indirizzo e-mail: lops02000t@istruzione.it

Sito internet: www.liceonovello.it

Collegio San Francesco

Via San Francesco, 21 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420019

Fax 0371/422055

Indirizzo e-mail: segreteria@sanfrancesco.lodi.it

Sito internet: www.sanfrancesco.lodi.it

LICEO SCIENTIFICO

Il percorso del liceo scientifico è indirizzato allo studio del nesso tra cultura scientifica e tradizione umanistica. Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura latina | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 99 | 99 | 99 |
| Matematica* | 165 | 165 | 132 | 132 | 132 |
| Fisica | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| Scienze naturali** | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| Disegno e storia dell'arte | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 891 | 891 | 990 | 990 | 990 |

*con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica e Scienze della Terra

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

Liceo scientifico "G. Gandini"

Viale Giovanni XXIII, 1 – 26900 Lodi

Tel. 0371/33521-33522-33523

Fax 0371/431426

Indirizzo e-mail: info@liceogandini.gov.it

Sito internet: www.liceogandini.gov.it

Liceo "G. Novello"

Viale Giovanni XXIII, 7 – 26845 Codogno

Tel. 0377/36749

Fax 0377/37464

Indirizzo e-mail: lops02000t@istruzione.it

Sito internet: www.liceonovello.it

Opzione scienze applicate

Nell'ambito della programmazione regionale dell'offerta formativa, può essere attivata l'opzione scienze applicate che fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alla cultura scientifico-tecnologica, con particolare riferimento alle scienze matematiche, fisiche, chimiche, biologiche e all'informatica e alle loro applicazioni.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|---|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Matematica | 165 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Informatica | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| Scienze naturali* | 99 | 132 | 165 | 165 | 165 |
| Disegno e storia dell'arte | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 891 | 891 | 990 | 990 | 990 |

*Biologia, Chimica e Scienze della Terra

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

I.I.S. "A. Volta"

Viale Giovanni XXIII, 9 – 26900 Lodi
 Tel. 0371/35115
 Fax 0371/31983
 Indirizzo e-mail: itisvolta@itisvolta.it
 Sito internet: www.itisvolta.gov.it

Collegio San Francesco

Via San Francesco, 21 – 26900 Lodi
 Tel. 0371/420019
 Fax 0371/422055
 Indirizzo e-mail: segreteria@sanfrancesco.lodi.it
 Sito internet: www.sanfrancesco.lodi.it

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede "R. Pandini"
 Viale Europa, 1 – 26866 Sant'Angelo Lodigiano
 Tel. 0371/210076
 Fax 0371/210078
 Indirizzo e-mail: itcgpandini@tiscali.it
 Sito internet: www.iispandini.altervista.org

I.I.S. "A. Cesaris"

Viale Cadorna, 1 – 26841 Casalpuusterlengo
 Tel. 0377/84960-84030
 Fax 0377/81845
 Indirizzo e-mail: info@cesaris.lo.it
 Sito internet: www.cesaris.lo.it

LICEO DELLE SCIENZE UMANE

Il percorso del liceo delle scienze umane è indirizzato allo studio delle teorie esplicative dei fenomeni collegati alla costruzione dell'identità personale e delle relazioni umane e sociali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per cogliere la complessità e la specificità dei processi formativi. Assicura la padronanza dei linguaggi, delle metodologie e delle tecniche di indagine nel campo delle scienze umane.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua e cultura latina | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 99 | 99 | 99 |
| Scienze umane* | 132 | 132 | 165 | 165 | 165 |
| Diritto ed Economia | 66 | 66 | | | |
| Lingua e cultura straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Matematica** | 99 | 99 | 66 | 66 | 66 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali*** | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Storia dell'arte | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 891 | 891 | 990 | 990 | 990 |

*Antropologia, Pedagogia, Psicologia e Sociologia

**con Informatica al primo biennio

***Biologia, Chimica e Scienze della Terra

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

Liceo "M. Vegio"

Via Carducci, 1/3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420361

Fax 0371/421745

Indirizzo e-mail: lopm010008@istruzione.it

Sito internet: www.maffeovegio.gov.it

Opzione economico-sociale

Nell'ambito della programmazione regionale dell'offerta formativa, può essere attivata l'opzione economico-sociale che fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alle scienze giuridiche, economiche e sociali.

| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
|--|------------|---------|------------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | |
| Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale | | | | | |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Storia e Geografia | 99 | 99 | | | |
| Storia | | | 66 | 66 | 66 |
| Filosofia | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze umane* | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Diritto ed Economia politica | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Lingua e cultura straniera 1 | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Lingua e cultura straniera 2 | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Matematica** | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Fisica | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze naturali*** | 66 | 66 | | | |
| Storia dell'arte | | | 66 | 66 | 66 |
| Scienze motorie e sportive | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| Religione cattolica o Attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore</i> | 891 | 891 | 990 | 990 | 990 |

*Antropologia, Metodologia della ricerca, Psicologia e Sociologia

**con Informatica al primo biennio

***Biologia, Chimica e Scienze della Terra

N.B. E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

CHI LO FA

Liceo "M. Vegio"

Via Carducci, 1/3 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420361

Fax 0371/421745

Indirizzo e-mail: lopm010008@istruzione.it

Sito internet: www.maffeovegio.gov.it

ISTRUZIONE TECNICA

Gli istituti tecnici sono caratterizzati da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico ed è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

I percorsi degli istituti tecnici si articolano in un'area di istruzione generale comune 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: linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti.

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

L'organizzazione degli istituti tecnici comprende due settori suddivisi in indirizzi ed articolazioni, come indicato nel seguente prospetto:

| SETTORI | INDIRIZZI | ARTICOLAZIONI | |
|---|---|---|--|
| Settore Economico | Amministrazione, finanza e marketing | Sistemi informativi aziendali | |
| | | Relazioni internazionali per il marketing | |
| | Turismo | | |
| Settore Tecnologico | Meccanica, Meccatronica ed Energia | Meccanica e meccatronica | |
| | | Energia | |
| | Trasporti e Logistica | Costruzione del mezzo | |
| | | Conduzione del mezzo | |
| | | Logistica | |
| | Elettronica ed Elettrotecnica | Elettronica | |
| | | Elettrotecnica | |
| | | Automazione | |
| | Informatica e Telecomunicazioni | Informatica | |
| | | Telecomunicazioni | |
| | | Grafica e Comunicazione | |
| | Chimica, Materiali e Biotecnologie | Chimica e materiali | |
| | | Biotecnologie ambientali | |
| | | Biotecnologie sanitarie | |
| | Sistema moda | Tessile, abbigliamento e moda | |
| Calzature e moda | | | |
| Agraria, Agroalimentare e Agroindustria | Produzioni e trasformazioni | | |
| | Gestione dell'ambiente e del territorio | | |
| | Viticoltura ed enologia | | |
| Costruzioni Ambiente e Territorio | Geotecnico | | |

Nelle pagine seguenti viene illustrata l'offerta formativa in Provincia di Lodi per quanto riguarda l'istruzione tecnica.

SETTORE ECONOMICO

Il profilo dei percorsi del settore economico si caratterizza per la cultura tecnico-economica riferita ad ampie aree: l'economia, l'amministrazione delle imprese, la finanza, il marketing, l'economia sociale e il turismo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, conoscono le tematiche relative ai macrofenomeni economico-aziendali, nazionali ed internazionali, alla normativa civilistica e fiscale, ai sistemi aziendali, anche con riferimento alla previsione, organizzazione, conduzione e controllo della gestione, agli strumenti di marketing, ai prodotti/servizi turistici. In particolare, sono in grado di:

- analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica;
- riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme economiche, sociali e istituzionali attraverso le categorie di sintesi fornite dall'economia e dal diritto;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
- analizzare, con l'ausilio di strumenti matematici e informatici, i fenomeni economici e sociali;
- orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale;
- intervenire nei sistemi aziendali con riferimento a previsione, organizzazione, conduzione e controllo di gestione;
- utilizzare gli strumenti di marketing in differenti casi e contesti;
- distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali;
- agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;
- elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali;
- analizzare i problemi scientifici, etici, giuridici e sociali connessi agli strumenti culturali acquisiti.

Indirizzo “Amministrazione, Finanza e Marketing”

Il diplomato in “Amministrazione, Finanza e Marketing” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche ed informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione, sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

Nell'articolazione “Relazioni internazionali per il marketing”, il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della comunicazione aziendale con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici, sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali riguardanti differenti realtà geo-politiche e vari contesti lavorativi.

Nell'articolazione “Sistemi informativi aziendali”, il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale, sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

Piano di studio del Settore Economico

Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|------|--|------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Economico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| “Amministrazione, Finanza e Marketing”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Geografia | 99 | 99 | | | |
| Informatica | 66 | 66 | | | |
| Seconda lingua comunitaria | 99 | 99 | | | |
| Economia aziendale | 66 | 66 | | | |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | | | |
| “Amministrazione, Finanza e Marketing” | | | | | |
| Informatica | | | 66 | 66 | |
| Seconda lingua comunitaria | | | 99 | 99 | 99 |
| Economia aziendale | | | 198 | 231 | 264 |
| Diritto | | | 99 | 99 | 99 |
| Economia politica | | | 99 | 99 | 99 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | | | 561 | 561 | 561 |
| <i>Totale complessivo ore annue</i> | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

| Articolazione "Relazioni Internazionali per il Marketing" | | | | | |
|--|--|--|-----|------|-----|
| Seconda lingua comunitaria | | | 99 | 99 | 99 |
| Terza lingua straniera | | | 99 | 99 | 99 |
| Economia aziendale e geo-politica | | | 165 | 165 | 198 |
| Diritto | | | 66 | 66 | 66 |
| Relazioni internazionali | | | 66 | 66 | 66 |
| Tecnologia della comunicazione | | | 66 | 66 | |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | | | 561 | 561 | 561 |
| Articolazione "Sistemi informativi aziendali" | | | | | |
| Seconda lingua comunitaria | | | 99 | | |
| Informatica | | | 132 | 165 | 165 |
| Economia aziendale | | | 132 | 231 | 231 |
| Diritto | | | 99 | 99 | 99 |
| Economia politica | | | 99 | 66 | 99 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | | | 561 | 561 | 561 |
| <i>Di cui in compresenza con l'insegnante tecnico prattico</i> | | | | 297* | |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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 ed organizzativa, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

Istituto Tecnico "A. Bassi"

Via di Porta Regale, 2
26900 Lodi
Tel. 0371/092008
Fax 0371/092014
Indirizzo e-mail: sede@bassilo.it
Sito internet: www.bassilo.gov.it
(“Amministrazione, Finanza e Marketing”;
Articolazione “Relazioni Internazionali per il Marketing” e Articolazione “Servizi Informativi aziendali”)

I.I.S. Codogno

Sede "P. Calamandrei"
Piazza della Repubblica, 7
26845 Codogno
Tel. 0377/34850
Fax 0377/430717
Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it
Sito internet: www.iiscodogno.it
(“Amministrazione, Finanza e Marketing” e
Articolazione “Servizi Informativi Aziendali”)

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede "R. Pandini"
Viale Europa, 1
26866 Sant'Angelo Lodigiano
Tel. 0371/210076
Fax 0371/210078
Indirizzo e-mail: itcgpandini@tiscali.it
Sito internet: www.iispandini.altervista.org
(“Amministrazione, Finanza e Marketing”)

I.I.S. "A. Cesaris"

Viale Cadorna, 1
26841 Casalpusterlengo
Tel. 0377/84960
Fax 0377/81845
Indirizzo e-mail: info@cesaris.it
Sito internet: www.cesaris.lo.it
(Articolazione “Relazioni Internazionali per il Marketing”)

Indirizzo "Turismo"

Il Diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche, per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione, sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

Piano di studio del Settore Economico

Indirizzo Turismo – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|------|--|---------|------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | 5° anno | |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ | |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Economico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| "Turismo": attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Geografia | 99 | 99 | | | |
| Informatica | 66 | 66 | | | |
| Economia aziendale | 66 | 66 | | | |
| Seconda lingua comunitaria | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Terza lingua straniera | | | 99 | 99 | 99 |
| Discipline turistiche e aziendali | | | 132 | 132 | 132 |
| Geografia turistica | | | 66 | 66 | 66 |
| Diritto e legislazione turistica | | | 99 | 99 | 99 |
| Arte e territorio | | | 66 | 66 | 66 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | | | 561 | 561 | 561 |
| <i>Totale complessivo ore annue</i> | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

CHI LO FA

Istituto Tecnico "A. Bassi"

Via di Porta Regale, 2

26900 Lodi

Tel. 0371/092008

Fax 0371/092014

Indirizzo e-mail: sede@bassilo.it

Sito internet: www.bassilo.it

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede "R. Pandini"

Viale Europa, 1

26866 Sant'Angelo Lodigiano

Tel. 0371/210076

Fax 0371/210078

Indirizzo e-mail: itcgpandini@tiscali.it

Sito internet: www.iispandini.altervista.org

SETTORE TECNOLOGICO

Il profilo del settore tecnologico si caratterizza per la cultura tecnico-scientifica e tecnologica, in ambiti ove interviene permanentemente l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi, delle metodologie di progettazione e di organizzazione. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali;
- orientarsi nelle dinamiche dello sviluppo scientifico e tecnologico, anche con l'utilizzo di appropriate tecniche di indagine;
- utilizzare le tecnologie specifiche dei vari indirizzi;
- orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro, sia alla tutela dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;
- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Indirizzo “Meccanica, Meccatronica ed Energia”

Il Diplomato in Meccanica, Meccatronica ed Energia ha competenze specifiche nel campo dei materiali, nella loro scelta, nei loro trattamenti e lavorazioni; inoltre, ha competenze sulle macchine e sui dispositivi utilizzati nelle industrie manifatturiere, agrarie, dei trasporti e dei servizi nei diversi contesti economici. Nelle attività produttive d'interesse, egli collabora nella progettazione, costruzione e collaudo dei dispositivi e dei prodotti, nella realizzazione dei relativi processi produttivi; interviene nella manutenzione ordinaria e nell'esercizio di sistemi meccanici ed elettromeccanici complessi; è in grado di dimensionare, installare e gestire semplici impianti industriali.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni “Meccanica e meccatronica” ed “Energia”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione “Meccanica e meccatronica” sono approfondite, nei diversi contesti produttivi, le tematiche generali connesse alla progettazione, realizzazione e gestione di apparati e sistemi e alla relativa organizzazione del lavoro.

Nell'articolazione “Energia” sono approfondite, in particolare, le specifiche problematiche collegate alla conversione e utilizzazione dell'energia, ai relativi sistemi tecnici e alle normative per la sicurezza e la tutela dell'ambiente.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Meccanica, Meccatronica ed Energia – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|-----|--|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| “Meccanica, Meccatronica ed Energia”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Articolazione “Meccanica e Meccatronica” | | | | | |
| Meccanica, macchine ed energia | | | 132 | 132 | 132 |
| Sistemi ed automazione | | | 132 | 99 | 99 |
| Tecnologie meccaniche di processo e prodotto | | | 165 | 165 | 165 |
| Disegno, progettazione e organizzazione industriale | | | 99 | 132 | 165 |

| Articolazione "Energia" | | | | | |
|--|------|------|------|------|------|
| Meccanica, macchine ed energia | | | 165 | 165 | 165 |
| Sistemi ed automazione | | | 132 | 132 | 132 |
| Tecnologie meccaniche di processo e prodotto | | | 132 | 66 | 66 |
| Impianti energetici, disegno e progettazione | | | 99 | 165 | 198 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

I.I.S. "A. Volta"

Via Giovanni XXIII, 9

26900 Lodi

Tel. 0371/35115

Fax 0371/31983

Indirizzo e-mail: itisvolta@itisvolta.it

Sito internet: www.iisvolta.gov.it

Indirizzo “Elettronica ed Elettrotecnica”

Il Diplomato in “Elettronica ed Elettrotecnica” ha competenze specifiche nel campo dei materiali e delle tecnologie costruttive dei sistemi elettrici, elettronici e delle macchine elettriche, della generazione, elaborazione e trasmissione dei segnali elettrici ed elettronici, dei sistemi per la generazione, conversione e trasporto dell'energia elettrica e dei relativi impianti di distribuzione; nei contesti produttivi d'interesse, collabora nella progettazione, costruzione e collaudo di sistemi elettrici ed elettronici, di impianti elettrici e sistemi di automazione.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni “Elettronica”, “Elettrotecnica” e “Automazione”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

In particolare, sempre con riferimento a specifici settori di impiego e nel rispetto delle relative normative tecniche, viene approfondita nell'articolazione “Elettronica” la progettazione, realizzazione e gestione di sistemi e circuiti elettronici; nell'articolazione “Elettrotecnica” la progettazione, realizzazione e gestione di impianti elettrici civili e industriali e, nell'articolazione “Automazione”, la progettazione, realizzazione e gestione di sistemi di controllo.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Elettronica ed Elettrotecnica – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|--|------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| “Elettronica ed Elettrotecnica”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Discipline comuni alle Articolazioni “Elettronica”, “Elettrotecnica” ed “Automazione” | | | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici | | | 165 | 165 | 198 |
| Articolazioni “Elettronica” ed “Elettrotecnica” | | | | | |
| Elettrotecnica ed Elettronica | | | 231 | 198 | 198 |
| Sistemi automatici | | | 132 | 165 | 165 |
| Articolazione “Automazione” | | | | | |
| Elettrotecnica ed Elettronica | | | 231 | 165 | 165 |
| Sistemi automatici | | | 132 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

I.I.S. "A. Volta"

Via Giovanni XXIII, 9

26900 Lodi

Tel. 0371/35115

Fax 0371/31983

Indirizzo e-mail: itisvolta@itisvolta.it

Sito internet: www.iisvolta.gov.it

I.I.S. "A. Cesaris"

Viale Cadorna, 1

26841 Casalpusterlengo

Tel. 0377/84960

Fax 0377/81845

Indirizzo e-mail: info@cesaris.lo.it

Sito internet: www.cesaris.lo.it

Indirizzo “Informatica e Telecomunicazioni”

Il Diplomato in “Informatica e Telecomunicazioni” ha competenze specifiche nel campo dei sistemi informatici, dell’elaborazione dell’informazione, delle applicazioni e tecnologie Web, delle reti e degli apparati di comunicazione e, a seconda delle diverse articolazioni, competenze e conoscenze che si rivolgono all’analisi, progettazione, installazione e gestione di sistemi informatici, basi di dati, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali e apparati di trasmissione e ricezione dei segnali; ha inoltre competenze orientate alla gestione del ciclo di vita delle applicazioni che possono rivolgersi al software gestionale – orientato ai servizi – per i sistemi dedicati “incorporati”; collabora nella gestione di progetti, operando nel quadro di normative nazionali e internazionali, concernenti la sicurezza in tutte le sue accezioni e la protezione delle informazioni (“privacy”).

Nell’indirizzo sono previste le articolazioni “Informatica” e “Telecomunicazioni”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

In particolare, con riferimento a specifici settori di impiego e nel rispetto delle relative normative tecniche, viene approfondita nell’articolazione “Informatica” l’analisi, la comparazione e la progettazione di dispositivi e strumenti informatici e lo sviluppo delle applicazioni informatiche.

Nell’articolazione “Telecomunicazioni”, viene approfondita l’analisi, la comparazione, la progettazione, installazione e gestione di dispositivi e strumenti elettronici e sistemi di telecomunicazione, lo sviluppo di applicazioni informatiche per reti locali e servizi a distanza.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Informatica e Telecomunicazioni – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|-----|--|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| “Informatica e Telecomunicazioni”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Discipline comuni alle Articolazioni “Informatica” e “Telecomunicazioni” | | | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Sistemi e reti | | | 132 | 132 | 132 |
| Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni | | | 99 | 99 | 132 |
| Gestione progetto, organizzazione d’impresa | | | | | 99 |

| Articolazioni "Informatica" | | | | | |
|--------------------------------------|------|------|------|------|------|
| Informatica | | | 198 | 198 | 198 |
| Telecomunicazioni | | | 99 | 99 | |
| Articolazione "Telecomunicazioni" | | | | | |
| Informatica | | | 99 | 99 | |
| Telecomunicazioni | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

I.I.S. "A. Volta"

Via Giovanni XXIII, 9

26900 Lodi

Tel. 0371/35115

Fax 0371/31983

Indirizzo e-mail: itisvolta@itisvolta.it

Sito internet: www.iisvolta.gov.it

I.I.S. "A. Cesaris"

Viale Cadorna, 1

26841 Casalpusterlengo

Tel. 0377/84960

Fax 0377/81845

Indirizzo e-mail: info@cesaris.lo.it

Sito internet: www.cesaris.lo.it

Indirizzo "Chimica, Materiali e Biotecnologie"

Il Diplomato in "Chimica, Materiali e Biotecnologie" ha competenze specifiche nel campo dei materiali, delle analisi strumentali chimico-biologiche, nei processi di produzione, in relazione alle esigenze delle realtà territoriali, negli ambiti chimico, merceologico, biologico, farmaceutico, tintorio e conciario; ha inoltre competenze nel settore della prevenzione e della gestione di situazioni a rischio ambientale e sanitario.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni "Chimica e materiali", "Biotecnologie ambientali" e "Biotecnologie sanitarie", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Chimica e materiali" vengono identificate, acquisite e approfondite, nelle attività di laboratorio, le competenze relative alle metodiche per la preparazione e per la caratterizzazione dei sistemi chimici, all'elaborazione, realizzazione e controllo di progetti chimici e biotecnologici e alla progettazione, gestione e controllo di impianti chimici.

Nell'articolazione "Biotecnologie ambientali" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative al governo e controllo di progetti, processi e attività, nel rispetto delle normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza degli ambienti di vita e di lavoro, e allo studio delle interazioni fra sistemi energetici e ambiente, specialmente riferite all'impatto ambientale degli impianti e alle relative emissioni inquinanti.

Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|-----|--|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| "Chimica, Materiali e Biotecnologie": attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Articolazione "Chimica e Materiali" | | | | | |
| Chimica analitica e strumentale | | | 231 | 198 | 264 |
| Chimica organica e biochimica | | | 165 | 165 | 99 |
| Tecnologie chimiche industriali | | | 132 | 165 | 198 |

| Articolazione "Biotecnologie ambientali" | | | | | |
|--|------|------|------|------|------|
| Chimica analitica e strumentale | | | 132 | 132 | 132 |
| Chimica organica e biochimica | | | 132 | 132 | 132 |
| Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale | | | 198 | 198 | 198 |
| Fisica ambientale | | | 66 | 66 | 99 |
| Articolazione "Biotecnologie sanitarie" | | | | | |
| Chimica analitica e strumentale | | | 99 | 99 | |
| Chimica organica e biochimica | | | 99 | 99 | 132 |
| Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario | | | 132 | 132 | 132 |
| Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia | | | 198 | 198 | 198 |
| Legislazione sanitaria | | | | | 99 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

I.I.S. "A. Cesaris"

Viale Cadorna, 1

26841 Casalpusterlengo

Tel. 0377/84960

Fax 0377/81845

Indirizzo e-mail: info@cesaris.lo.it

Sito internet: www.cesaris.lo.it

Indirizzo "Sistema Moda"

Il Diplomato nell'indirizzo "Sistema Moda" ha competenze specifiche nell'ambito delle diverse realtà ideativo-creative, progettuali, produttive e di marketing del settore tessile, abbigliamento, calzatura, accessori e moda; integra la sua preparazione con competenze trasversali di filiera che gli consentono sensibilità e capacità di lettura delle problematiche dell'area sistema-moda.

Assume, nei diversi contesti di impiego e con riferimento alle specifiche esigenze, ruoli e funzioni di ideazione, progettazione e produzione di filati, tessuti, confezioni, calzature e accessori, di organizzazione, gestione e controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti. Interviene, relativamente alle diverse tipologie di processi produttivi, nella gestione e nel controllo degli stessi per migliorare qualità e sicurezza dei prodotti. Agisce, relativamente alle strategie aziendali, in termini di individuazione di strategie innovative di processo, di prodotto e di marketing; contribuisce all'innovazione creativa, produttiva e organizzativa delle aziende del settore moda e collabora nella pianificazione delle attività aziendali.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni "Tessile, abbigliamento e moda" e "Calzature e moda", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Tessile, abbigliamento e moda", si acquisiscono le competenze che caratterizzano il profilo professionale in relazione alle materie prime, ai prodotti e processi per la realizzazione di tessuti tradizionali e innovativi e di accessori moda.

Nell'articolazione "Calzature e moda", si acquisiscono le competenze che caratterizzano il profilo professionale in relazione alle materie prime, ai prodotti e processi per la realizzazione di calzature e di accessori moda.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Sistema Moda

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|-----|--|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| "Sistema Moda": attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Discipline comuni alle articolazioni "Tessile, abbigliamento e moda" e "Calzature e moda" | | | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Chimica applicata e nobilitazione dei materiali per i prodotti moda | | | 99 | 99 | 99 |
| Economia e marketing delle aziende della moda | | | 66 | 99 | 99 |
| Articolazione "Tessile, abbigliamento e moda" | | | | | |

| | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|
| Tecnologie dei materiali e dei processi produttivi e organizzativi della moda | | | 165 | 132 | 165 |
| Ideazione, progettazione e industrializzazione dei prodotti moda | | | 198 | 198 | 198 |
| Articolazione "Calzature e moda" | | | | | |
| Tecnologie dei materiali e dei processi produttivi e organizzativi della moda | | | 165 | 132 | 165 |
| Ideazione, progettazione e industrializzazione dei prodotti moda | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

I.I.S. Codogno

Sede "P. Calamandrei"

Piazza della Repubblica, 7

26845 Codogno

Tel. 0377/34850

Fax 0377/430717

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

Articolazione "Tessile, abbigliamento e moda"

Indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente ed interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni “Produzioni e trasformazioni”, “Gestione dell'ambiente e del territorio” e “Viticoltura ed enologia”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione “Produzioni e trasformazioni” vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Nell'articolazione “Gestione dell'ambiente e del territorio” vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

L'articolazione “Viticoltura ed enologia” vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|-----|--|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Discipline comuni alle articolazioni “Produzione e trasformazioni” e Gestione dell'ambiente e del territorio | | | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Produzioni animali | | | 99 | 99 | 99 |
| Articolazione “Produzioni e trasformazioni” | | | | | |
| Produzioni vegetali | | | 165 | 132 | 132 |
| Trasformazione dei prodotti | | | 66 | 99 | 99 |
| Economia, estimo, marketing e legislazione | | | 99 | 66 | 99 |
| Genio rurale | | | 99 | 66 | |
| Biotecnologie agrarie | | | | 66 | 99 |

| | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|
| Gestione dell'ambiente e del territorio | | | | | 66 |
| Articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" | | | | | |
| Produzioni vegetali | | | 165 | 132 | 132 |
| Trasformazione dei prodotti | | | 66 | 66 | 66 |
| Genio rurale | | | 66 | 66 | 66 |
| Economia, estimo, marketing e legislazione | | | 66 | 99 | 99 |
| Gestione dell'ambiente e del territorio | | | | | 132 |
| Biotechnologie agrarie | | | 66 | 66 | |
| Articolazione "Viticoltura ed enologia" | | | | | |
| Produzioni vegetali | | | 165 | 132 | |
| Viticoltura e difesa della vite | | | | | 132 |
| Trasformazione dei prodotti | | | 66 | 66 | |
| Enologia | | | | | 132 |
| Economia, Estimo, Marketing e Legislazione | | | 99 | 66 | 66 |
| Genio Rurale | | | 99 | 66 | |
| Biotechnologie Agrarie | | | | 99 | |
| Biotechnologie vitivinicole | | | | | 99 |
| Gestione dell'ambiente e del territorio | | | | | 66 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

Istituto Tecnico "A. Tosi"

Viale Marconi, 60

26845 Codogno

Tel. 0377/32250-32733

Fax 0377/37265

Indirizzo e-mail: segreteria@agrariotosi.it

Sito internet: www.agrariotosi.it

Indirizzo "Costruzioni, Ambiente e Territorio"

Il Diplomato nell'indirizzo "Costruzioni, Ambiente e Territorio" ha competenze nel campo dei materiali, delle macchine e dei dispositivi utilizzati nelle industrie delle costruzioni, nell'impiego degli strumenti per il rilievo, nell'uso dei mezzi informatici per la rappresentazione grafica e per il calcolo, nella valutazione tecnica ed economica dei beni privati e pubblici esistenti nel territorio e nell'utilizzo ottimale delle risorse ambientali; possiede inoltre competenze grafiche e progettuali in campo edilizio, nell'organizzazione del cantiere, nella gestione degli impianti, nel rilievo topografico e nella stima di terreni, di fabbricati e delle altre componenti del territorio, nonché dei diritti reali che li riguardano, comprese le operazioni catastali; ha anche competenze relative all'amministrazione di immobili.

Piano di studio del Settore Tecnologico

Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|--|---------|------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | 5° anno | |
| | | | secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario | | |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Attività e insegnamenti comuni al Settore Tecnologico | | | | | |
| 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| "Costruzioni, Ambiente e Territorio": attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 99 | 99 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Tecnologie informatiche | 99 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Scienze e tecnologie applicate | | 99 | | | |
| Complementi di matematica | | | 33 | 33 | |
| Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro | | | 66 | 66 | 66 |
| Costruzioni, Ambiente e Territorio | | | | | |
| Progettazione, Costruzioni e Impianti | | | 231 | 198 | 231 |
| Geopedologia, Economia ed Estimo | | | 99 | 132 | 132 |
| Topografia | | | 132 | 132 | 132 |
| Articolazione "Geotecnico" | | | | | |
| Geologia e Geologia applicata | | | 165 | 165 | 165 |
| Topografia e Costruzioni | | | 99 | 99 | 99 |
| Tecnologie per la gestione del territorio e dell'ambiente | | | 198 | 198 | 198 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | 264* | | 561* | | 330* |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

*l'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; 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, possono programmare le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

CHI LO FA

Istituto Tecnico "A. Bassi"

Via di Porta Regale, 2

26900 Lodi

Tel. 0371/092008

Fax 0371/092014

Indirizzo e-mail: sede@bassilo.it

Sito internet: www.bassilo.gov.it

(Articolazioni "Costruzioni, ambiente e territorio" e "Geotecnico")

I.I.S. Sant'Angelo Lodigiano

Sede "R. Pandini"

Viale Europa, 1

26866 Sant'Angelo Lodigiano

Tel. 0371/210076

Fax 0371/210078

Indirizzo e-mail: itcgpandini@tiscali.it

Sito internet: www.iispandini.altervista.org

("Costruzioni, ambiente e territorio")

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'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.

I percorsi dell'istruzione professionale sono organizzati in modo da favorire organici raccordi in particolare con l'istruzione tecnica e con i percorsi regionali di istruzione e formazione professionale, per garantire i passaggi tra i sistemi. A tal fine vanno valorizzati gli strumenti di certificazione delle competenze acquisite dagli studenti.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale.

La metodologia dell'alternanza scuola lavoro è funzionale a questo raccordo sistematico. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo biennio al quinto anno, funzionali agli indirizzi, per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

L'organizzazione degli istituti professionali comprende due settori suddivisi in indirizzi ed articolazioni come indicato da seguente prospetto:

| SETTORI | INDIRIZZI | ARTICOLAZIONI |
|--|---|---------------------------|
| Settore industria e artigianato | Produzioni industriali e artigianali | Industria |
| | | Artigianato |
| | Manutenzione e assistenza tecnica | |
| Settore servizi | Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale | |
| | Servizi socio-sanitari | |
| | Servizi socio-sanitari | Ottico |
| | | Odontotecnico |
| | Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera | Enogastronomia |
| | | Servizi di sala e vendita |
| Accoglienza turistica | | |
| Servizi commerciali | | |

Nelle pagine seguenti viene illustrata l'offerta formativa in Provincia di Lodi per quanto riguarda l'istruzione professionale.

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.

*Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi dei Settori "Industria e Artigianato" e "Servizi"
(ore annue)*

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua inglese | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia | 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| Totale complessivo ore | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 | 1056 |

Indirizzo “Produzioni industriali e artigianali”

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.

L’indirizzo prevede le articolazioni “Industria” e “Artigianato”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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.

L’articolazione “Artigianato” non è presente nell’offerta formativa degli istituti professionali della Provincia di Lodi.

Piano di studio del Settore Industria e Artigianato

Indirizzo Produzioni industriali e artigianali – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|------------|-------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| “Produzioni industriali e artigianali”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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** | | | |
| Discipline comuni alle articolazioni “Industria” e “Artigianato” | | | | | |
| Laboratori tecnologici ed esercitazioni | | | 165** | 132** | 132** |
| Tecnologie applicate ed esercitazioni | | | 198 | 165 | 132 |
| Articolazione “Industria” | | | | | |
| Tecniche di produzione e di organizzazione | | | 198 | 165 | 132 |
| Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti | | | | 99 | 165 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 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

I.I.S. Codogno

Sede “G. Ambrosoli”

Viale Resistenza, 11

26845 Codogno

Tel. 0377/34997

Fax 0377/430764

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

(Articolazione “Industria”)

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.

Piano di studio del Settore Industria e Artigianato

Indirizzo Manutenzione e assistenza tecnica – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|------|------------|------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| "Manutenzione e assistenza tecnica": attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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** | 132** | 99** | 99** |
| Tecnologie meccaniche e applicazioni | | | 165 | 165 | 99 |
| Tecnologie elettico-elettroniche e applicazioni | | | 165 | 132 | 99 |
| Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione | | | 99 | 165 | 264 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 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

I.I.S. Codogno

Sede "G. Ambrosoli"

Viale Resistenza, 11

26845 Codogno

Tel. 0377/34997

Fax 0377/430764

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

**Indirizzo “Manutenzione e assistenza tecnica”
Opzione Manutenzione dei mezzi di trasporto**

L’opzione “manutenzione dei mezzi di trasporto” specializza ed integra le conoscenze e competenze in uscita dall’indirizzo, coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, 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.

Il Diplomato di istruzione professionale, nell’indirizzo “Manutenzione e assistenza tecnica”, opzione “Manutenzione dei mezzi di trasporto” comprende, interpreta ed analizza la documentazione tecnica relativa al mezzo di trasporto, utilizza strumenti e tecnologie specifiche, segue le normative tecniche e le prescrizioni di legge per garantire la corretta funzionalità del mezzo di trasporto e delle relative parti; individua inoltre i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, e sostituzione dei componenti e delle parti. Utilizza strumenti di misura, controllo e diagnosi ed esegue regolazioni dei sistemi e degli impianti relativi al mezzo di trasporto. Garantisce e certifica la messa a punto del mezzo e degli impianti.

**Piano di studio del Settore Industria e Artigianato
Indirizzo Manutenzione e assistenza tecnica
Opzione Manutenzione dei mezzi di trasporto – orario annuale**

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|------|------------|------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| “Manutenzione e assistenza tecnica”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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** | 132** | 99** | 99** |
| Tecnologie meccaniche e applicazioni | | | 165 | 165 | 99 |
| Tecnologie elettico-elettroniche e applicazioni | | | 165 | 132 | 99 |
| Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto | | | 99 | 165 | 264 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 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

**I.I.S. Codogno
Sede “G. Ambrosoli”**

Viale Resistenza, 11

26845 Codogno

Tel. 0377/34997

Fax 0377/430764

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

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.

*Attività e insegnamenti dell'area generale comuni agli indirizzi dei Settori "Industria e Artigianato" e "Servizi"
(ore annue)*

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Lingua e letteratura italiana | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| Lingua inglese | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Storia | 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 |
| Religione cattolica o attività alternative | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| <i>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</i> | 660 | 660 | 495 | 495 | 495 |
| Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| Totale complessivo ore | 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. Gestisce 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; individua soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie; utilizza tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione; assiste singoli produttori e strutture associative nell’elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale; organizza e gestisce attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali; si rapporta agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche; gestisce inoltre interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio; interviene 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; gestisce interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

Piano di studio del Settore Servizi

Indirizzo Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|------------|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 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

**I.I.S. Codogno
Sede “Engardo Merli”**

Via Villa Igea, 53
26900 Lodi

Tel. 0371/30185
Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

Indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”
Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio

Nell’indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”, l’opzione “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio ” è finalizzata a sviluppare competenze specifiche riguardanti le diverse forme di marketing, sia per la promozione della cultura dei prodotti del territorio a livello nazionale ed internazionale, sia ad assistere produttori, trasformatori e distributori per adeguarsi alle nuove esigenze e ai modelli di comportamento in materia di alimentazione. Il Diplomato approfondisce inoltre gli aspetti economici relativi al mercato di settore, analizza le dinamiche di sviluppo e valorizzazione delle produzioni locali nell’ambito della crescente globalizzazione.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale” - opzione “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio ” definisce le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l’utilizzazione di carte tematiche; assiste le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione; interpreta gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi; applica metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi e per la gestione della trasparenza, della tracciabilità e rintracciabilità; organizza attività di valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agro-alimentari mediante le diverse forme di marketing proponendo e adottando soluzioni per i problemi di logistica; favorisce attività integrative delle aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico; collabora 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; propone soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità e sicurezza coerenti con le normative nazionali e comunitarie; valuta ipotesi diverse di valorizzazione dei prodotti attraverso tecniche di comparazione; promuove azioni conformi alla normativa nazionale e comunitaria per la commercializzazione dei prodotti.

Piano di studio del Settore Servizi

Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|------------|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 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** | | | |
| Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio | | | | | |
| Biologia applicata | | | 99 | | |
| Chimica applicata e processi di trasformazione | | | 99 | 66 | |
| Tecniche di allevamento vegetale e animale | | | 99 | 132 | 132 |
| Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali | | | 132 | 66 | 66 |
| Economia agraria e dello sviluppo territoriale | | | 66 | 132 | 99 |
| Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore | | | 66 | 99 | 132 |
| Sociologia rurale e storia dell’Agricoltura | | | | | 66 |
| Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica | | | | 66 | 66 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 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

I.I.S. Codogno

Sede “Engardo Merli”

Via Villa Igea, 53

26900 Lodi

Tel. 0371/30185

Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

Indirizzo "Servizi socio-sanitari"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'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.

Piano di studio del Settore Servizi

Indirizzo Servizi socio-sanitari – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|------------|-----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| "Servizi socio-sanitari": attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 66 | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | | 66 | | | |
| Scienze umane e sociali | 132 | 132 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 66* | | | | |
| Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche | 66 | | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | 33* | | | | |
| Educazione musicale | | 66 | | | |
| <i>di cui in compresenza</i> | | 33* | | | |
| Metodologie operative | 66** | 66** | 99** | | |
| Seconda lingua straniera | 66 | 66 | 99 | 99 | 99 |
| Igiene e cultura medico-sanitaria | | | 132 | 132 | 132 |
| Psicologia generale ed applicata | | | 132 | 165 | 165 |
| Diritto e legislazione socio-sanitaria | | | 99 | 99 | 99 |
| Tecnica amministrativa ed economia sociale | | | | 66 | 66 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</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 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 Professionale "L. Einaudi"

Via Spezzaferri, 7

26900 Lodi

Tel. 0371/36488

Fax 0371/430935

Indirizzo e-mail: segreteria@ipseinaudi.lodi.it

Sito internet: www.ipseinaudi.lodi.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.

L’indirizzo presenta le articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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.

L’articolazione “Servizi di sala e di vendita” non è presente nell’offerta formativa degli istituti professionali della Provincia di Lodi.

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.

Piano di studio del Settore Servizi

Indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|------|------------|-------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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 |
| Articolazione “Enogastronomia” | | | | | |
| 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** |
| Articolazione “Accoglienza turistica” | | | | | |
| 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** |
| Totale ore annue di indirizzo | 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 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 Professionale “L. Einaudi”

Via Spezzaferri, 7

26900 Lodi

Tel. 0371/36488

Fax 0371/430935

Indirizzo e-mail: segreteria@ipseinaudi.lodi.it

Sito internet: www.ipseinaudi.lodi.gov.it

(Articolazione “Accoglienza turistica”)

I.I.S. Codogno

Sede “Engardo Merli”

Via Villa Igea, 53

26900 Lodi

Tel. 0371/30185

Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

(Articolazione “Enogastronomia”)

**Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
Articolazione “Enogastronomia”
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

Nell’opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Enogastronomia”, opzione “**Produzioni dolciarie artigianali e industriali**” controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno; valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera; applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Piano di studio del Settore Servizi

Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|---|------------|------|------------|------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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 |
| Articolazione “Enogastronomia” – Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali | | | | | |
| Scienza e cultura dell’alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari | | | 99 | 99 | 99 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | | 66* | |
| Diritto e tecniche amministrative | | | | 66 | 66 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici- settore pasticceria | | | 297** | 99** | 99** |
| Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari | | | | 99* | 66* |
| <i>di cui in compresenza</i> | | | | 66* | |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi | | | 66 | 99 | 132 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</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 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

I.I.S. Codogno

Sede “Engardo Merli”

Via Villa Igea, 53

26900 Lodi

Tel. 0371/30185

Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

(Articolazione “Enogastronomia”)

(Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali)

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.

Piano di studio del Settore Servizi

Indirizzo Servizi commerciali – orario annuale

| DISCIPLINE | Ore | | | | |
|--|------------|------|------------|------|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| “Servizi commerciali”: attività e insegnamenti obbligatori | | | | | |
| 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 compresenza</i> | | 132* | | 132* | 66* |
| Seconda lingua straniera | 99 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| Diritto/Economia | | | 132 | 132 | 132 |
| Tecniche di comunicazione | | | 66 | 66 | 66 |
| <i>Totale ore annue di indirizzo</i> | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | 132* | | 132* | 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.

CHI LO FA

Istituto Professionale “L. Einaudi”

Via Spezzaferri, 7

26900 Lodi

Tel. 0371/36488

Fax 0371/430935

Indirizzo e-mail: segreteria@ipseinaudi.lodi.it

Sito internet: www.ipseinaudi.lodi.gov.it

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale hanno una durata triennale e si concludono con un esame regionale che rilascia un attestato di qualifica professionale. L'attestato ha validità su tutto il territorio nazionale ed è corrispondente al secondo livello formativo della classificazione dell'Unione Europea.

La legge regionale n. 19 del 6 agosto 2007 ha disciplinato la sperimentazione dell'offerta formativa di istruzione e formazione professionale di durata almeno triennale e un ulteriore Accordo Stato/Regioni del 5 febbraio 2009 ha definito le condizioni e le fasi relative alla messa a regime del sistema di secondo ciclo di Istruzione e Formazione Professionale.

Il sistema di Istruzione e Formazione Professionale può proseguire con un 4° anno, al termine del quale viene rilasciato un diploma professionale di tecnico corrispondente al terzo livello formativo della classificazione dell'Unione Europea.

La legge regionale n. 19/2007 prevede l'accesso all'esame di Stato dei percorsi di Istruzione attraverso la frequenza di un 5° anno integrativo.

Le qualifiche professionali si conseguono presso i Centri di Formazione Professionale accreditati e, a seguito dell'Intesa Miur/Regione Lombardia del 13 marzo 2009, dall'anno scolastico 2010/11, anche gli istituti d'istruzione secondaria superiore possono attivare i percorsi triennali.

Quadro orario

Nelle Istituzioni scolastiche le ore sono quelle previste anche per i percorsi statali, pari ad un monte ore annuo di 1056 e ad un minimo settimanale di 32 ore. Nelle Istituzioni formative l'orario minimo annuale è invece di 990 ore.

Le ore dedicate ai laboratori tecnico-pratici, sia nelle Istituzioni scolastiche che in quelle formative, possono variare in modo significativo, in rapporto alle scelte che le Istituzioni vorranno fare.

Nei percorsi di leFP regionali, comunque, la percentuale delle ore dedicate all'area tecnico professionale da sviluppare attraverso i laboratori, non può essere inferiore al 40% nel triennio ed al 45% nel quarto anno.

La suddivisione di massima per Area formativa è la seguente:

- Area linguistico-espressiva, delle scienze umane
- Area matematico-scientifica e tecnologica
- Area tecnico-professionale e alternanza
- Area personalizzazione

Ciascuna Istituzione ha la facoltà di articolare il proprio percorso, anche in base alle esigenze dei singoli gruppi classe, all'interno dei limiti orari stabiliti.

**REPERTORIO DELL'OFFERTA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO
CICLO DELLA REGIONE LOMBARDIA
a partire dall'anno formativo 2013/14**

| AREA PROFESSIONALE ¹ | SECONDO CICLO – DDIF ² | | |
|---|--|---|-------------------|
| | PERCORSI TRIENNALI ³ | PERCORSI DI QUARTO ANNO/QUADRIENNALI ⁴ | |
| | QUALIFICA PROFESSIONALE – Indirizzo ⁵ /Profilo ⁶ | DIPLOMA PROFESSIONALE – Indirizzo/Profilo | |
| 1 – AGRO-ALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> • Agricoltura, silvicoltura e pesca • Produzioni alimentari | OPERATORE AGRICOLO <ul style="list-style-type: none"> • Allevamento animali domestici | TECNICO AGRICOLO | |
| | OPERATORE AGRICOLO <ul style="list-style-type: none"> • Coltivazione arboree, erbacee e ortofrutticole | | |
| | OPERATORE AGRICOLO <ul style="list-style-type: none"> • Silvicoltura e salvaguardia ambientale | | |
| | OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Panificazione e pasticceria</i> | TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE | |
| | OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lattierocasearia</i> | | |
| | OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Vitivinicoltura</i> | | |
| | OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE | | |
| 2 – MANIFATTURA E ARTIGIANATO <ul style="list-style-type: none"> • Chimica • Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre • Vetro, ceramica e metalli da costruzione • Legno e arredo • Carta e cartotecnica • TAC e sistema moda | OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE | | |
| | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Metalli</i> | TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE | |
| | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Materiali lapidei</i> | | |
| | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Decorazione degli oggetti</i> | | |
| | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Arredo tessile</i> | | |
| | OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tessitura - orditura</i> | TECNICO DEL LEGNO | |
| | OPERATORE DEL LEGNO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Disegno di arredo</i> | | |
| | OPERATORE DEL LEGNO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Decoratore</i> | | |
| | OPERATORE DEL LEGNO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Manutenzione di immobili</i> | TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO | |
| | OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Confezioni industriali</i> | | |
| | OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sartoria</i> | | |
| | 3 – MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI | OPERATORE DELLE CALZATURE | |
| | | OPERATORE ELETTRICO | TECNICO ELETTRICO |
| OPERATORE ELETTRICO | | TECNICO PER L'AUTOMAZIONE | |

| | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica • Edilizia • Servizi di public utilities | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Impianti solari e fotovoltaici</i> | INDUSTRIALE |
| | OPERATORE ELETTRICO | TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI |
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Impianti elettromeccanici</i> | TECNICO ELETTRONICO |
| | OPERATORE ELETTRONICO | TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE |
| | OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE | TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Riparazioni parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo | TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE |
| | OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Riparazioni di carrozzeria | |
| | OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE | TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE – |
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Manutenzione di aeromobili</i> | Manutenzione di aeromobili |
| | OPERATORE DI IMPIANTI TERMIDRAULICI | TECNICO DI IMPIANTI TERMICI |
| | OPERATORE MECCANICO | TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE |
| OPERATORE MECCANICO | TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI | |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Meccanica tessile</i> | | |
| OPERATORE MECCANICO | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Saldocarpenteria</i> | | |
| OPERATORE MECCANICO | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Produzione armiera</i> | | |
| OPERATORE EDILE | TECNICO EDILE | |
| OPERATORE DEL MONTAGGIO E DELLA MANUTENZIONE DI IMBARCAZIONI DA DIPORTO | | |
| 4 – CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE | OPERATORE GRAFICO | TECNICO GRAFICO |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Stampa e allestimento | |
| | OPERATORE GRAFICO | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Servizi di informatica • Servizi di telecomunicazione e poste • Servizi culturali e di spettacolo | <ul style="list-style-type: none"> • Multimedia | |
| | OPERATORE GRAFICO | TECNICO GRAFICO – Audio Video** |
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Audio Video</i> | |
| 5 – SERVIZI COMMERCIALI | OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA | TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE |
| | OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE | TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA |
| | OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Disegno tecnico CAD</i> | |
| | OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Paghe e contributi</i> | |
| OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Informatica gestionale</i> | |
| | OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI | |
| 6 – TURISMO E SPORT | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE | TECNICO DI CUCINA |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione pasti | |
| | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE | TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR |
| <ul style="list-style-type: none"> • Servizi di sala e bar | | |
| | OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA | TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA |
| <ul style="list-style-type: none"> • Servizi del turismo | | |

| | | |
|---|--|---|
| | OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA <ul style="list-style-type: none"> • Strutture ricettive | |
| | | TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO |
| 7 – SERVIZI ALLA PERSONA <ul style="list-style-type: none"> • Servizi socio sanitari • Servizi di educazione e formazione • Servizi alla persona | OPERATORE DEL BENESSERE <ul style="list-style-type: none"> • Acconciatura | TECNICO DELL'ACCONCIATURA |
| | OPERATORE DEL BENESSERE <ul style="list-style-type: none"> • Estetica | TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI |

¹ Costituisce riferimenti classificatorio dei percorsi in rapporto alle aree professionali di cui all'Accordo di Conferenza Unificata del 27 luglio 2011

² Il possibile sviluppo di filiera, ovvero la condizione di accesso dal terzo al quarto anno, è indicato – nell'ambito delle aree professionali di riferimento – dagli specifici riquadri. Fanno eccezione – con i dovuti interventi di allineamento delle competenze o elementi di competenza degli OSA a cura delle Istituzioni che erogano i percorsi – i casi del Profilo "operatore della trasformazione agroalimentare – *Panificatore e pasticceria*", con possibile sviluppo nel "Tecnico di Cucina" oltre che nel "Tecnico della trasformazione agroalimentare" e del Profilo "Operatore delle lavorazioni artistiche – *Arredo tessile*", con possibile sviluppo nel "Tecnico dell'abbigliamento", oltre che nel "Tecnico delle lavorazioni artistiche".

³ Ad ogni denominazione e riquadro corrisponde un percorso attivabile.

⁴ Idem

⁵ Articolazione nazionale della Figura.

⁶ Declinazione specifica della Figura a livello regionale (in corsivo).

**Profilo regionale adottato nelle more della definizione a livello nazionale della figura e degli standard formativi minimi di apprendimento del Tecnico Audio-Video, nell'ambito della manutenzione periodica del repertorio nazionale di cui all'Accordo Stato Regioni del 27 luglio 2011, recepito con D.L. del 11 novembre 2011.

IV ANNI PER L'ANNO FORMATIVO 2015/16

Il Consorzio per la Formazione Professionale e per l'Educazione Permanente ha segnalato l'attivazione del IV anno indirizzo Tecnico Grafico nella sede di Casalpusterlengo:

La Fondazione Clerici ha segnalato l'attivazione del IV anno indirizzi Tecnico di Cucina, Tecnico per l'automazione industriale (sia elettrico che meccanico).

Il CFP San Giuseppe ripropone il IV anno indirizzo Tecnico dei servizi di impresa.

Il Calam ripropone il IV anno indirizzi Tecnico dell'acconciatura, Tecnico dei trattamenti estetici.

Trattasi di percorsi il cui finanziamento dipende direttamente da bando regionale, per cui si consiglia di contattare i centri su menzionati per qualsiasi informazione dovesse rendersi necessaria.

Nelle pagine seguenti viene illustrata l'offerta formativa in Provincia di Lodi per quanto riguarda i percorsi triennali di istruzione e formazione professionale.

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - Panificazione e pasticceria

L'Operatore della trasformazione agroalimentare, panificazione e pasticceria, interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.

Conoscenze essenziali:

- Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione e produzione panaria e dolciaria
- Direttive e normative sulla qualità di settore
- Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare
- Caratteristiche e criteri di qualità alimentare
- Materie prime e prodotti alimentari primari di panificazione e pasticceria da trasformare
- Tecniche di controllo e di analisi
- Fasi di lavorazione e tecnologie della trasformazione panaria e dolciaria
- Normativa di igiene e produzione panaria e dolciaria
- Strumenti, attrezzature, macchine e tipologie del confezionamento dei prodotti dolciari
- Tecniche e tecnologie di conservazione dei prodotti dolciari
- Tecniche e metodi di stoccaggio

CHI LO FA

I.I.S. Codogno

Sede "Engardo Merli"

Via Villa Igea, 53

26900 Lodi

Tel. 0371/30185

Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO - Sartoria

L'Operatore dell'abbigliamento, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione tessile ed abbigliamento con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli/le consentano di svolgere attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto sartoriale e/o di riadattamento di abiti già esistenti.

Conoscenze essenziali:

- Processi e cicli di lavoro della produzione e/o riparazione di capi di abbigliamento;
- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per il taglio, la confezione lo stiro e il fissaggio del capo finito;
- Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della produzione e/o riparazione capi abbigliamento;
- Caratteristiche merceologiche e classificazione dei principali tipi dei materiali tessili;
- Disegno di moda;
- Storia del costume, della moda e tendenze dei canoni stilistici;
- Tecniche di disegno e di rappresentazione grafica;
- Tecniche, procedure e regole per il ricavo di carta modelli;
- Disciplina di denominazione ed etichettatura dei prodotti tessili;
- Regole e procedure di utilizzo e manutenzione dei tessuti in relazione alle proprietà chimiche, fisiche, organolettiche;
- Simbologia di manutenzione e composizione dei prodotti tessili;
- Tecniche e operazione di manutenzione;
- Procedure e metodi per il controllo qualità e di conformità del prodotto tessile;
- Strumenti e tecniche di confezionamento.

L'opzione "Sartoria" conferisce una preparazione maggiormente indirizzata al settore artigianale.

CHI LO FA

Consorzio per la Formazione Professionale e per l'Educazione Permanente

Piazzale Forni, 3

26900 Lodi

Tel. 0371/30649

Fax 0371/31596

Indirizzo e-mail: segreteria@cfpcons.lodi.it

Sito internet: www.cfpcons.lodi.it

OPERATORE ELETTRICO

L'Operatore elettrico interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici; pianifica ed organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione dell'impianto.

Conoscenze essenziali:

- Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni
- Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni
- Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
- Caratteristiche dei conduttori elettrici
- Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici, civili e industriali
- Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Modalità di cablaggio
- Schemi elettrici
- Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto
- Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico
- Tipologie di isolamento
- Modalità di compilazione della documentazione di verifica di un impianto elettrico
- Normativa CEI di settore
- Strumenti di misura e controllo
- Tecniche di verifica di impianti elettrici
- Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Registri di manutenzione
- Tecniche di messa in sicurezza dell'impianto elettrico
- Tecniche di misurazione di tensione e segnali

CHI LO FA

I.I.S. "A.Volta"

Viale Giovanni XXIII, 9

26900 Lodi

Tel. 0371/35115

Fax 0371/31983

Indirizzo e-mail: itisvolta@itisvolta.it

Sito internet: www.iisvolta.gov.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/426505

Fax 0371/426451

Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

OPERATORE ELETTRONICO

L'Operatore elettronico, interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative all'installazione e manutenzione di sistemi elettronici e alle reti informatiche nelle abitazioni, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, dell'installazione di impianti telefonici e televisivi, di sistemi di sorveglianza e allarme, di reti informatiche; provvede inoltre alla verifica e alla manutenzione dell'impianto.

L'operatore elettronico è in grado di:

- Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto del sistema/rete elettronico;
- Approntare materiali, strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso;
- Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Predisporre e cablare le canalizzazioni, i quadri e i cavi seguendo le specifiche progettuali;
- Installare sistemi elettronici per la ricezione e la comunicazione di segnali audio-video seguendo le specifiche progettuali;
- Installare e configurare reti informatiche seguendo le specifiche progettuali;
- Assemblare e configurare personal computer in base alla documentazione tecnica di riferimento e alle esigenze del cliente;
- Effettuare le verifiche di funzionamento del sistema o della rete in coerenza con le specifiche progettuali, predisponendo la documentazione di verifica;
- Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino.

CHI LO FA

Consorzio per la Formazione Professionale e per l'Educazione Permanente

Piazza Leonardo Da Vinci, 2

26841 Casalpusterlengo

Tel. 0377/84367- 832656

Fax 0377/919934

Indirizzo e-mail: segreteria@cfpcons.lodi.it

Sito internet: www.cfpcons.lodi.it

OPERATORE MECCANICO

L'Operatore meccanico interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative alle lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici, al montaggio e all'adattamento in opera di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature nel controllo e verifica di conformità delle lavorazioni assegnate proprie della produzione meccanica.

Conoscenze essenziali:

- Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnica-produttiva, ecc.
- Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione)
- Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore meccanico
- Nozioni di elettrotecnica
- Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione
- Principali utensili e loro utilizzo
- Tecniche e procedure di attrezzaggio
- Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva
- Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti
- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione
- Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni
- Principi di metodologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale
- Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione
- Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti
- Tecniche e procedure di collaudo
- Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC
- Principali materiali e caratteristiche tecnologiche
- Processi di lavorazione meccanica
- Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico
- Processi di montaggio e assemblaggio
- Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche
- Metodiche e procedure di verifica
- Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio

CHI LO FA

I.I.S. "A.Volta"

Viale Giovanni XXIII, 9

26900 Lodi

Tel. 0371/35115

Fax 0371/31983

Indirizzo e-mail: itisvolta@itisvolta.it

Sito internet: www.iisvolta.gov.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/426505

Fax 0371/426451

Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

OPERATORE MECCANICO - Saldocarpentiere

L'Operatore meccanico, saldocarpentiere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative alle lavorazioni di carpenteria metallica leggera, di pezzi e di complessivi meccanici, al montaggio e all'adattamento in opera di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature, nella saldatura, nel controllo e verifica di conformità delle lavorazioni assegnate proprie della produzione meccanica.

Conoscenze essenziali:

- Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva, ecc.
- Norme del disegno tecnico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione)
- Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore meccanico
- Nozioni di elettrotecnica
- Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione
- Principali utensili e loro utilizzo
- Tecniche e procedure di attrezzaggio
- Macchine utensili tradizionali e CNC: parti componenti, funzioni, gestione, operatività, integrazione tecnico-produttiva
- Schemi dei principali componenti delle macchine, attrezzature e impianti
- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione
- Tecniche e procedure di controllo utensili e strumentazioni
- Principi di metodologia nel controllo progressivo e nel collaudo finale
- Principali strumenti di misura e relativi campi di applicazione
- Tecniche e procedure di recupero anomalie e malfunzionamenti
- Tecniche e procedure di collaudo
- Principali lavorazioni su macchine utensili tradizionali e CNC
- Principali materiali e caratteristiche tecnologiche
- Processi di lavorazione meccanica
- Attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio meccanico
- Processi di montaggio e assemblaggio
- Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche
- Metodiche e procedure di verifica
- Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio
- Caratteristiche tecniche degli impianti di saldatura di diversa tipologia
- Elettrodi e materiali di apporto
- Regolazione delle macchine
- Parametri di saldatura
- Gas e miscele di gas utilizzate nella saldatura
- Macchine e attrezzature per le lavorazioni di taglio, smusso, tranciatura, piegatura
- Geometrie di sviluppo della lamiera
- Principali tecniche di saldatura

CHI LO FA

I.I.S. Codogno

Sede "G. Ambrosoli"

Viale della Resistenza, 11

26845 Codogno

Tel. 0377/34997

Fax 0377/430764

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Riparazione dei sistemi del veicolo

L'operatore alla riparazione dei veicoli a motore ha le competenze necessarie per eseguire, su precise indicazioni, operazioni di manutenzione ordinaria dell'auto, con interventi di normale difficoltà su complessivi e/o loro parti.

In particolare, sarà in grado di:

- Eseguire la diagnosi meccanica ed elettronica di componenti e/o gruppi dell'autoveicolo;
- Eseguire le misure e i controlli su sistemi meccanici ed elettronici dell'autoveicolo;
- Eseguire interventi di manutenzione, riparazione, revisione, stacco e riattacco dei componenti e dei gruppi dell'autoveicolo;
- Usare e controllare gli strumenti di misura e gli utensili richiesti dalle lavorazioni provvedendo alla loro registrazione o sostituzione;
- Interpretare documenti tecnici (anche espressi in lingua inglese) e produrre comunicazioni in uso nella professione, utilizzando anche programmi informatici;
- Utilizzare gli strumenti informatici per la produzione di elaborati tipici dell'attività professionale;
- Riconoscere i processi aziendali e i ruoli esercitati all'interno dell'organizzazione e i processi di lavoro relativi alla professione;
- Controllare, sulla base di standard di qualità prefissati, le informazioni, le materie prime, i semi lavorati, gli impianti ed i prodotti realizzati;
- Attuare comportamenti coerenti con le richieste di ruolo e con le norme igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia ambientale;
- Coordinare il proprio lavoro con le altre figure coinvolte nella realizzazione dell'opera/prodotto, relazionandosi in modo efficace con la clientela.

CHI LO FA

I.I.S. Codogno

Sede "G. Ambrosoli"

Viale della Resistenza, 11

26845 Codogno

Tel. 0377/34997

Fax 0377/430764

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI

L'operatore di impianti termoidraulici esegue interventi di messa in opera, manutenzione ed adeguamento di impianti termoidraulici, effettua i controlli per il corretto funzionamento degli stessi, opera con altre professionalità quali progettisti, tecnici, fornitori, installatori elettrici, muratori.

In particolare è in grado di:

- Collaborare alla realizzazione, secondo la legislazione vigente e le norme U.N.I. – EN – ASSISTAL, di impianti idrotermosanitari nel settore civile ed industriale, utilizzando le tecnologie più idonee in relazione alle diverse tipologie di impianti, al rispetto del risparmio energetico e dell'ecologia dei materiali utilizzati, al confort, all'igiene e alle normative vigenti in fatto di sicurezza;
- Progettare ed eseguire semplici schemi di impianti
- Saper scegliere i mezzi adeguati per modificare vantaggiosamente lo stato dei fluidi;
- Realizzare preventivi di costo dell'opera;
- Usare e controllare gli strumenti di misura e gli utensili richiesti dalle lavorazioni provvedendo alla loro registrazione o sostituzione;
- Utilizzare gli strumenti informatici per la produzione di elaborati tipici delle attività professionali
- Interpretare documenti tecnici (anche in lingua inglese) e produrre comunicazioni in uso nella professione;
- Riconoscere i processi aziendali e ruoli esercitati all'interno dell'organizzazione e i processi di lavoro relativi alla professione;
- Controllare, sulla base di standard prefissati, le informazioni, le materie prime, i semi lavorati, gli impianti e i prodotti realizzati;
- Attuare comportamenti coerenti con le richieste di ruolo e con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia ambientale
- Coordinarsi con le altre figure coinvolte nella realizzazione dell'opera, relazionandosi in modo efficace con la clientela.

CHI LO FA

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/426505

Fax 0371/426451

Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

OPERATORE GRAFICO - Multimedia

L'Operatore grafico interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla realizzazione del prodotto grafico seguendo istruzioni ricevute e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto cartaceo e multimediale. Utilizza competenze di elaborazione grafica impiegando software professionali per il trattamento delle immagini e per l'impaginazione di stampati.

Possiede competenze per la produzione multimediale.

Conoscenze essenziali:

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore;
- Principali terminologie tecniche;
- Processi e cicli di lavoro della lavorazione grafica;
- Caratteristiche tecniche delle forme di stampa;
- Periferiche di input/output;
- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica;
- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature macchinari;
- Tecnologia e formati dei supporti digitali;
- Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso;
- Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò;
- Regole di composizione e di impaginazione
- Software di impaginazione;
- Software per l'elaborazione delle immagini;
- Formati dei file per la grafica;
- Supporti di pubblicazione e di archiviazione
- Tecniche di pubblicazione
- Tipologia e classificazione degli stampati.

CHI LO FA

Consorzio per la Formazione Professionale e per l'Educazione Permanente

Piazza Leonardo Da Vinci, 2

26841 Casalpusterlengo

Tel. 0377/84367-832656

Fax 0377/919934

Indirizzo e-mail: segreteria@cfpcons.lodi.it

Sito internet: www.cfpcons.lodi.it

OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

L'Operatore amministrativo-segretariale interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro.

Conoscenze essenziali:

- Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale
- Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria
- Servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica)
- Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati
- Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione

CHI LO FA

CFP San Giuseppe Cooperativa Sociale Onlus

Via XX Settembre, 7

26900 Lodi

Tel. 0371/56240

Fax 0371/425961

Indirizzo e-mail: info@cfpcanossa.org

Sito internet: www.cfpcanossa.org

OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE - Addetto disegno tecnico CAD

L'Operatore amministrativo-segretariale, disegno tecnico CAD, interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale e di progettazione tecnica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere sia attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro, sia attività di riproduzione e correzione di disegni tecnici tramite l'utilizzo del software CAD per personal computer, di stesura e realizzazione di progetti preliminari e di progetti grafici, con competenze di lettura dei disegni e di gestione dei data-base collegati ai progetti.

Conoscenze essenziali:

- Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale
- Terminologia tecnica, specifica del settore, in una lingua comunitaria
- Servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica)
- Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati
- Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
- Tecniche, strumenti e materiali di disegno geometrico
- Normative relative al disegno tecnico e meccanico
- Tecniche e strumenti di rilievo tradizionale (diretto, planimetrico e fotogrammetrico)
- Caratteristiche delle macchine fotografiche digitali
- Programmi di fotoritocco e modifica delle immagini
- Caratteristiche e funzionalità del programma CAD
- Tecniche di rendering di base e avanzate
- Tecniche e strumenti di modellazione solida con CAD

CHI LO FA

CFP San Giuseppe Cooperativa Sociale Onlus

Via XX Settembre, 7

26900 Lodi

Tel. 0371/56240

Fax 0371/425961

Indirizzo e-mail: info@cfpcanossa.org

Sito internet: www.cfpcanossa.org

OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI

L'Operatore dei sistemi e dei servizi logistici interviene, a livello esecutivo, nel processo della logistica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative a movimentazione, stoccaggio, trasporto, spedizione in sistemi logistici di terra, portuali e aeroportuali, con competenze nella gestione degli spazi attrezzati di magazzino e nel trattamento dei flussi delle merci e della documentazione di accompagnamento.

Conoscenze essenziali:

- Metodi e tecniche di organizzazione degli spazi di magazzino
- Normativa di sicurezza e infortunistica del settore
- Procedure di carico e scarico merci
- Software per la gestione del magazzino
- Tipologia, procedure di compilazione e controllo documenti
- Tipologie di merci e specifiche di stoccaggio e movimentazione
- Tipologie di sistemi di immagazzinamento e movimentazione merci
- Logistica dei trasporti
- Normativa di sicurezza e antinfortunistica del settore
- Normativa sui trasporti
- Procedure di compilazione e controllo documenti di trasporto
- Tipologie di imballaggio e packaging
- Tipologie di mezzi di trasporto
- Procedure amministrative, fiscali e doganali relative alle spedizioni nazionali e internazionali

CHI LO FA

Consorzio per la Formazione Professionale e per l'Educazione Permanente

Piazzale Forni, 3

26900 Lodi

Tel. 0371/30649

Fax 0371/31596

Indirizzo e-mail: segreteria@cfpcons.lodi.it

Sito internet: www.cfpcons.lodi.it

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione pasti

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono eseguire attività attinenti la preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Conoscenze essenziali:

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore;
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti;
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo;
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo;
- Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti del processo ristorativo;
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e prodotti per la sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico-sanitaria;
- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari;
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e di prodotti finiti;
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti;
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime;
- Utensili per la preparazione dei cibi;
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, celiachia;
- Protocolli di controllo relativi all'igiene e alla sicurezza;
- Tecniche di cottura classica

CHI LO FA

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/426505

Fax 0371/426451

Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

E' previsto anche un corso personalizzato per allievi disabili

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Servizi di Sala e Bar

L'operatore dei servizi di sala e bar ha le competenze necessarie per svolgere le principali operazioni di sala e di servizio bar, occupandosi della preparazione giornaliera della sala e del bar nelle strutture alberghiere e ricettive di diversa tipologia e garantisce il servizio alla clientela, dalla fase dell'accoglienza, al servizio al tavolo o al bar in tutti i suoi aspetti, assecondandone le esigenze e le aspettative.

In particolare è in grado di:

Conoscenze essenziali:

- Accettare, verificare e stoccare le materie prime alimentari in base alla tipologia merceologica;
- Effettuare la preparazione per i diversi tipi di servizio compresi i servizi di catering e banqueting
- Gestire in autonomia e/o supportare il responsabile nelle varie fasi di comanda, in base alle diverse tipologie di servizio
- Allestire e gestire un servizio di distribuzione dei cibi per le diverse tipologie di menù
- Eseguire le fasi del porzionamento in sala del prodotto e, quando richiesto di ricette di cucina di sala
- Fornire informazioni ai clienti relativamente ai piatti compresi nel menù e alle bevande servite, suggerendo opportuni abbinamenti
- Utilizzare le attrezzature di un bar ed eseguire le operazioni relative al servizio bar
- Gestire in modo corretto ed efficace le fasi di accoglienza/congedo con il cliente, oltre che eventuali situazioni problematiche
- Rispettare e attuare i piani di autocontrollo igienico sanitario aziendale intervenendo nel riassetto e nella pulizia dei locali e della strumentazione utilizzata ed eseguendo eventualmente anche semplici lavori di riparazione
- Eseguire correttamente le procedure e le tecniche di conservazione degli alimenti
- Gestire in modo appropriato i documenti della compravendita
- Attuare interventi di promozione dell'attività e del prodotto-servizio offerto adottando con ogni singolo cliente, anche straniero, strategie comunicative e relazionali nel rispetto degli standard aziendali
- Operare in un contesto aziendale orientato alla qualità, alla sicurezza, alla gestione delle criticità secondo le procedure HACCP.

CHI LO FA

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/426505

Fax 0371/426451

Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

E' previsto anche un corso personalizzato per allievi disabili

OPERATORE DEL BENESSERE - Acconciatura

L'Operatore del benessere interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario ma che favoriscano il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

Figura Professionale: l'acconciatore esegue in autonomia trattamenti volti a modificare migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli ivi compresi i trattamenti tricologici complementari, che non implicano presentazioni di carattere medico, curativo o sanitario. Propone e realizza per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture. Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

Sblocchi Professionali: acconciatori

Processo di lavoro:

Trattamento dell'aspetto della persona
Trattamento del capello
Detersione, trattamenti, taglio e acconciatura
Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
Accoglienza e assistenza del cliente
Funzionamento e promozione dell'esercizio

STAGE in aziende del settore

I percorsi formativi sono di 3 anni, della durata di 990 ore:

1. durante il primo anno formativo è prevista un'attività di accoglienza, orientamento e formazione di base.
2. il secondo anno mira al rafforzamento del patrimonio di conoscenza, abilità competenze, capacità personali finalizzata alla figura finale e uno stage di supporto all'apprendimento (180 ore)
3. il terzo anno mira al completamento formativo ed all'autonomia della persona in riferimento al ruolo professionale. E' previsto uno stage di validazione (360 ore)

Tutti i corsi prevedono qualifiche e certificazioni di competenze di livello europeo (III livello per le Qualifiche e IV per i Diplomi), sono spendibili e riconoscibili su tutto il territorio nazionale perché riferiti a standar comuni e sono rivolti ad adolescenti a partire dai 14 anni di età.

CHI LO FA

Calam CFP

Via Lodivecchio, 60
26900 Lodi
Tel. 0371/412297
Fax 0371/414053
Indirizzo e-mail: calamcfp@gmail.com
Sito internet: www.calamcfp.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6
26900 Lodi
Tel. 0371/426505
Fax 0371/426451
Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it
Sito internet: www.clerici.lombardia.it

OPERATORE DEL BENESSERE - Trattamenti estetici

L'Operatore del benessere interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario ma che favoriscano il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

Figura professionale: l'estetista è una professionista capace di eseguire manicure, pedicure, depilazione e depilazione, massaggi, applicazione di prodotti per l'eliminazione di inestetismi e le cure estetiche al viso e al corpo, tenendo conto della conoscenza delle attrezzature, delle tecniche e del rapporto con il cliente.

Sbocchi professionali: centri estetici, laboratori di estetica, studi medici specializzati esercizio di attività autonoma

Processo di lavoro:

gestisce il rapporto con la clientela

organizza il servizio secondo standard di qualità

effettua la diagnosi delle caratteristiche della cute e degli inestetismi presenti

identifica prodotti cosmetici necessari e idonei in funzione al trattamento da eseguire

pianifica e realizza in autonomia i trattamenti di estetica nel rispetto dei tempi e della qualità del servizio

STAGE in aziende del settore

I percorsi formativi sono di 3 anni, della durata di 990 ore:

4. durante il primo anno formativo è prevista un'attività di accoglienza, orientamento e formazione di base.
5. il secondo anno mira al rafforzamento del patrimonio di conoscenza, abilità competenze, capacità personali finalizzata alla figura finale e uno stage di supporto all'apprendimento (180 ore)
6. il terzo anno mira al completamento formativo ed all'autonomia della persona in riferimento al ruolo professionale. E' previsto uno stage di validazione (360 ore)

Tutti i corsi prevedono qualifiche e certificazioni di competenze di livello europeo (III livello per le Qualifiche e IV per i Diplomi), sono spendibili e riconoscibili su tutto il territorio nazionale perché riferiti a standard comuni e sono rivolti ad adolescenti a partire dai 14 anni di età

CHI LO FA

Calam CFP

Via Lodivecchio, 60

26900 Lodi

Tel. 0371/412297

Fax 0371/414053

Indirizzo e-mail: calamcfp@gmail.com

Sito internet: www.calamcfp.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/426505

Fax 0371/426451

Indirizzo e-mail: lodi@clerici.lombardia.it

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

| RIEPILOGO OFFERTA SUDDIVISA PER ISTITUTO | | | |
|--|---|---|---------------|
| ISTITUTO | INDIRIZZO | ARTICOLAZIONE | PAGINA |
| Liceo Scientifico "G. Gandini" | Liceo Scientifico | | 12 |
| Liceo Classico "P. Verri" | Liceo Classico | | 10 |
| Liceo "G. Novello" | Liceo Scientifico | | 12 |
| | Liceo Classico | | 10 |
| | Liceo Linguistico | | 11 |
| Istituto di Istruzione Superiore di Sant'Angelo Sede Liceo Artistico "C. Piazza" | Liceo Artistico | Architettura e ambiente | 6 |
| | | Arti figurative | 7 |
| | | Design | 8 |
| | | Grafica | 9 |
| Liceo "M. Vegio" | Liceo delle Scienze Umane | | 14 |
| | | Economico sociale | 15 |
| | Linguistico | | 11 |
| Istituto Tecnico "A. Bassi" | Amministrazione, Finanza e Marketing | Relazioni internazionali per il marketing | 18 |
| | | Servizi informativi aziendali | 18 |
| | Turismo | | 20 |
| | Costruzioni, Ambiente e Territorio | | 34 |
| | | Geotecnico | 34 |
| Istituto di Istruzione Superiore di Sant'Angelo Sede Istituto Tecnico "R. Pandini" | Amministrazione, Finanza e Marketing | | 18 |
| | Turismo | | 20 |
| | Costruzioni, Ambiente e Territorio | | 34 |
| | Liceo Scientifico | Scienze applicate | 13 |
| Istituto Professionale "L. Einaudi" | Servizi socio sanitari | | 45 |
| | Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | Accoglienza turistica | 46 |
| | Servizi Commerciali | | 50 |
| Collegio San Francesco | Liceo Scientifico | Scienze applicate | 13 |
| | Liceo Classico | | 10 |
| | Liceo Linguistico | | 11 |
| Istituto di Istruzione Superiore "A. Volta" | Liceo Scientifico | Scienze applicate | 13 |
| | Meccanica, Meccatronica ed Energia | Meccanica e meccatronica | 22 |
| | | Energia | 22 |
| | Elettronica ed Elettrotecnica | Automazione | 24 |
| | | Elettronica | 24 |
| | | Elettrotecnica | 24 |
| | Informatica e Telecomunicazioni | Informatica | 26 |
| | | Telecomunicazioni | 26 |
| | Operatore Elettrico | | 57 |
| Operatore Meccanico | | 59 | |
| Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cesaris" | Liceo Scientifico | Scienze applicate | 13 |
| | Amministrazione, Finanza e Marketing | Relazioni internazionali per il marketing | 18 |
| | Elettronica ed Elettrotecnica | Automazione | 24 |
| | | Elettronica | 24 |
| | | Elettrotecnica | 24 |
| | Informatica e Telecomunicazioni | Informatica | 26 |
| | | Telecomunicazioni | 26 |
| | Chimica, Materiali e Biotecnologie | Biotecnologie ambientali | 28 |
| | | Biotecnologie sanitarie | 28 |
| Chimica e materiali | | 28 | |
| Istituto Tecnico "A. Tosi" | Agraria, Agroalimentare e Agroindustria | Produzioni e trasformazioni | 32 |
| | | Gestione dell'ambiente e del territorio | 32 |

| | | | |
|---|---|--|-----------------------------|
| | | Viticoltura ed Enologia | 32 |
| Istituto di Istruzione Superiore di Codogno Sede Istituto Tecnico "P. Calamandrei" | Amministrazione, Finanza e Marketing | | 18 |
| | | Servizi informativi aziendali | 18 |
| | Sistema Moda | Tessile, abbigliamento, moda | 30 |
| Istituto di Istruzione Superiore di Codogno Sede Istituto Professionale "G. Ambrosoli" | Produzioni Industriali e Artigianali | Industria | 38 |
| | | | 39 |
| | Manutenzione e Assistenza Tecnica | Manutenzione mezzi di trasporto | 40 |
| | Operatore alla riparazione dei veicoli a motore | Riparazione dei sistemi del veicolo | 61 |
| | Operatore Meccanico | Saldocarpentiere | 60 |
| | | | 42 |
| Istituto di Istruzione Superiore di Codogno Sede Istituto Professionale "Engardo Merli" | Servizi per l'Agricoltura e Sviluppo Rurale | <i>Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio</i> | 43 |
| | | Enogastronomia | 46 |
| | Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | <i>Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali</i> | 48 |
| | | Operatore della Trasformazione Agroalimentare | Panificazione e pasticceria |
| CFP San Giuseppe Cooperativa Sociale Onlus | Operatore Amministrativo Segreteriale | | 64 |
| | | Addetto disegno tecnico | 65 |
| Consorzio per la formazione professionale e per l'educazione permanente | Operatore Elettronico | | 58 |
| | Operatore dei Sistemi e dei Servizi Logistici | | 66 |
| | Operatore Grafico | Multimedia | 63 |
| | Operatore dell'abbigliamento | Sartoria | 56 |
| Fondazione Luigi Clerici | Operatore Elettrico | | 57 |
| | Operatore Meccanico | | 59 |
| | Operatore di impianti termoidraulici | | 62 |
| | Operatore della Ristorazione | Preparazione pasti | 67 |
| | | Servizi di sala e bar | 68 |
| | Operatore del Benessere | Acconciatura | 69 |
| Trattamenti estetici | | 70 | |
| Calam | Operatore del Benessere | Acconciatura | 69 |
| | | Trattamenti estetici | 70 |