



PROVINCIA
DI LODI

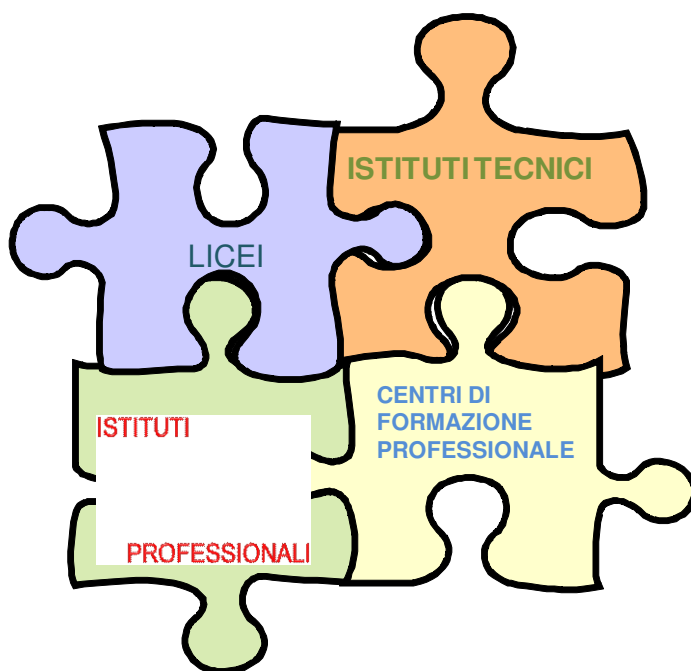
Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Ufficio
Scolastico
per la
Lombardia

Lodi

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



POLITICHE CULTURALI, SOCIALI E SVILUPPO ECONOMIC O E FORMATIVO

Edizione ottobre 2012

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 "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria".....	30
Indirizzo "Costruzioni, Ambiente e Territorio"	32
ISTRUZIONE PROFESSIONALE	34
SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO	35
Indirizzo "Produzioni industriali e artigianali".....	36
Indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica".....	37
SETTORE SERVIZI	38
Indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale"	39
Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio.....	40
Indirizzo "Servizi socio-sanitari".....	42
Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".....	43
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali.....	45
Indirizzo "Servizi commerciali".....	47
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE	48
OPERATORE AGRICOLO Coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole	52
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE Addetto alla panificazione e pasticceria.....	53
OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO-CONFEZIONI INDUSTRIALI	54
OPERATORE ELETTRICO.....	55
OPERATORE MECCANICO.....	56
OPERATORE MECCANICO Saldocarpentiere.....	57
OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE – Riparazione dei sistemi del veicolo.....	58
OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI	59
OPERATORE GRAFICO Stampa e allestimento	60
OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA	61
OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE.....	62
OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE Addetto disegno tecnico CAD.....	63
OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI.....	64
OPERATORE DEL BENESSERE Acconciatura	65
OPERATORE DEL BENESSERE Trattamenti estetici.....	66
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Preparazione pasti.....	67
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Servizi di Sala e Bar	68

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 OTTOBRE 2012 (DELIBERA DI GIUNTA PROVINCIALE N. 212 DEL 25 OTTOBRE 2012).

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/>

www.escuola.provincia.lodi.it

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. 0371/432244
 Fax 0371/36175
 Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it
 Sito internet: www.iispandini.it

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. 0371/432244
 Fax 0371/36175
 Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it
 Sito internet: www.iispandini.it

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. 0371/432244
 Fax 0371/36175
 Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it
 Sito internet: www.iispandini.it

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. 0371/432244
 Fax 0371/36175
 Indirizzo e-mail: liceo.piazza@libero.it
 Sito internet: www.iispandini.it

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: liceoverri@tiscali.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: liceo.novello@tin.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: scuolamaffeovegio@libero.it

Sito internet: www.maffeovegio.it

Liceo "G. Novello"

Viale Giovanni XXIII, 7 – 26845 Codogno

Tel. 0377/36749

Fax 0377/37464

Indirizzo e-mail: liceo.novello@tin.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: liceo.novello@tin.it

Sito internet: www.liceonovello.it

Liceo scientifico San Carlo

Via Legnano, 24 – 26900 Lodi

Tel. 0371/420213

Fax 0371/588699

Indirizzo e-mail: info@psdlodi.it

Sito internet: www.psdodi.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.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.it

I.I.S. "A. Cesaris"

Viale Cadorna, 1 – 26841 Casalpusterlengo
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: scuolamaffeovegio@libero.it

Sito internet: www.maffeovegio.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: scuolamaffeovegio@libero.it

Sito internet: www.maffeovegio.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 prratico</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. 0371/420502

Fax 0371/421352

Indirizzo e-mail: sede@bassilo.it

Sito internet: www.bassilo.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.it

("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. 0371/420502

Fax 0371/421352

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.it

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.itisvolta.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.itisvolta.it

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

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.itisvolta.it

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

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.it

Sito internet: www.cesaris.lo.it

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
Biotecnologie 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	
Biotecnologie Agrarie				99	
Biotecnologie 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. 0371/420502

Fax 0371/421352

Indirizzo e-mail: sede@bassilo.it

Sito internet: www.bassilo.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.it

("Costruzioni, ambiente e territorio")

I.I.S. Codogno

Sede "P. Calamandrei"

Viale Marconi, 60

26845 Codogno

Tel. 0377/35448

Fax 0377/30684

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

("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>	<i>66*</i>				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	<i>66*</i>				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99**	99**			
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>	<i>132*</i>		<i>396*</i>		<i>198*</i>

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite 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>	<i>66*</i>				
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	<i>66*</i>				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99**	99**	132**	99**	99**
Tecnologie meccaniche e applicazioni			165	165	99
Tecnologie 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>	<i>132*</i>		<i>396*</i>		<i>198*</i>

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite 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 trasformatrici 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	66			
Scienze integrate (Chimica)	66	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.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.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>	<i>132*</i>		<i>132*</i>		<i>66*</i>
Seconda lingua straniera	99	99	99	99	99
Diritto/Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<i>Totale ore annue di indirizzo</i>	<i>396</i>	<i>396</i>	<i>561</i>	<i>561</i>	<i>561</i>
<i>di cui in compresenza</i>	<i>132*</i>		<i>132*</i>		<i>66*</i>

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la 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.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 IeFP 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> 	
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> 	
	OPERATORE DEL LEGNO	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> 	
	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Confezioni industriali</i> 	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO
	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sartoria</i> 	
	OPERATORE DELLE CALZATURE	
3 – MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI <ul style="list-style-type: none"> • Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, 	OPERATORE ELETTRICO	TECNICO ELETTRICO
	OPERATORE ELETTRICO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Impianti solari e fotovoltaici</i> 	TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
	OPERATORE ELETTRICO	TECNICO PER LA CONDUZIONE E

impiantistica <ul style="list-style-type: none"> • Edilizia • Servizi di public utilities 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Impianti elettromeccanici</i> 	MENUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
	OPERATORE ELETTRONICO	TECNICO ELETTRONICO
		TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
		TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
	OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE <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 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Manutenzione di aeromobili</i> 	TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE – Manutenzione di aeromobili
	OPERATORE DI IMPIANTI TERMIDRAULICI	TECNICO DI IMPIANTI TERMICI
	OPERATORE MECCANICO	TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
	OPERATORE MECCANICO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Meccanica tessile</i> 	TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
	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 <ul style="list-style-type: none"> • Stampa ed editoria • Servizi di informatica • Servizi di telecomunicazione e poste • Servizi culturali e di spettacolo 	OPERATORE GRAFICO <ul style="list-style-type: none"> • Stampa e allestimento 	TECNICO GRAFICO
	OPERATORE GRAFICO <ul style="list-style-type: none"> • Multimedia 	
	OPERATORE GRAFICO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Audio Video</i> 	TECNICO GRAFICO – Audio Video**
5 – SERVIZI COMMERCIALI <ul style="list-style-type: none"> • Servizi di distribuzione commerciale • Trasporti e logistica • Servizi finanziari e assicurativi • Area comune: servizi alle imprese 	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 <ul style="list-style-type: none"> • Servizi turistici • Servizi attività ricreative e sportive 	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione pasti 	TECNICO DI CUCINA
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE <ul style="list-style-type: none"> • Servizi di sala e bar 	TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA <ul style="list-style-type: none"> • Servizi del turismo 	TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
	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	OPERATORE DEL BENESSERE	TECNICO DELL'ACCONCIATURA
<ul style="list-style-type: none"> • Servizi socio sanitari • Servizi di educazione e formazione • Servizi alla persona 	<ul style="list-style-type: none"> • Acconciatura 	
	OPERATORE DEL BENESSERE	TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI
	<ul style="list-style-type: none"> • Estetica 	

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 2013/14

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), 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 AGRICOLO Coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole

L'Operatore agricolo 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/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'allevamento di animali domestici, alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura, alla silvicoltura e alla salvaguardia dell'ambiente, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica e vegetale, nonché nell'esecuzione di operazioni nella trasformazione di prodotti primari dell'azienda e nella tutela e protezione dell'ambiente naturale.

In particolare, le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole" sono eseguire operazioni concernenti l'impianto, la coltivazione, la riproduzione e la manutenzione di piante arboree, erbacee e ortofloricole.

Conoscenze essenziali:

- Elementi fertilizzanti del suolo
- Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni
- Esigenze nutrizionali
- Fertilizzanti e concimi
- Metodi, forme e tecniche della lotta contro i parassiti, malattie, disturbi fitopatologici
- Principali sistemi e forme di produzioni
- Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante
- Principali tecniche di raccolta dei prodotti

CHI LO FA

I.I.S. Codogno

Sede "Engardo Merli"

Via Villa Igea, 53

26900 Lodi

Tel. 0371/30185-30186

Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE Addetto alla 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. 0371/30185-30186

Fax 0371/431228

Indirizzo e-mail: dirigente@iiscodogno.it

Sito internet: www.iiscodogno.it

OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO-CONFEZIONI INDUSTRIALI

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

Conoscenze essenziali:

- il ciclo di produzione della confezione tessile-abbigliamento: fasi attività e tecnologie
- tipologie delle principali macchine della confezione e apparecchiature
- meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine della confezione e apparecchiature
- principali tipologie di prodotti
- elementi identificativi del prodotto
- caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamenti durante le lavorazioni
- principali metodi di cucitura
- principali tecniche di stesura taglio dei prodotti
- procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile
- disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro della produzione tessile

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 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.itisvolta.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/940970

Fax 0371/426451

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

Sito internet: www.clerici.lombardia.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.itisvolta.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/940970

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 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
- 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. 0377/34997-430143

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. 0377/34997-430143

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. 0371/940970

Fax 0371/426451

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

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

OPERATORE GRAFICO Stampa e allestimento

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.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Stampa e allestimento" sono realizzare un prodotto stampa semplice, completo di cucitura e rifilo, utilizzando macchine per la stampa e strumenti per la finitura.

Conoscenze essenziali:

- Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie
- Software di elaborazione testi e di impaginazione grafica
- Procedure per il controllo qualità del processo di elaborazione grafica
- Principali matrici di stampa
- Principali macchine di stampa
- Trattamento dei colori e degli inchiostri
- Elementi di densitometria e spettrofotometria applicata agli stampati
- Disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica

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 AI SERVIZI DI VENDITA

L'operatore ai servizi di vendita opera negli esercizi commerciali di piccole medie dimensioni del settore non food e food con funzioni e responsabilità diverse. Svolge compiti specifici che possono cambiare secondo le dimensioni e la specializzazione dell'esercizio commerciale o del reparto in cui è impiegato. Nel dettaglio è in grado di :

- Gestire la corretta rotazione degli articoli/prodotti, garantendone la visibilità e la buona presentazione;
- Organizzare il banco, il punto vendita e la cassa, controllando le operazioni fiscali e contabili e gestendo la documentazione in entrata ed in uscita;
- Rapportarsi in modo diretto con la clientela informandola sulle condizioni, caratteristiche e prestazioni degli articoli, padroneggiando le tecniche di vendita;
- Valutare le esigenze della clientela, nell'ottica del raggiungimento degli obiettivi aziendali;
- Conoscere e osservare le norme di igiene e sicurezza sanitaria;
- Utilizzare gli strumenti di lavoro, nel rispetto delle norme in materia di sicurezza avvalendosi anche del supporto di sistemi informatici più o meno complessi.

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 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 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 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: info@calamcfp.it
Sito internet: www.calamcfp.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6
26900 Lodi
Tel. 0371/940970
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: info@calamcfp.it

Sito internet: www.calamcfp.it

Fondazione Clerici

Via Paolo Gorini, 6

26900 Lodi

Tel. 0371/940970

Fax 0371/426451

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

Sito internet: www.clerici.lombardia.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:

- 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. 0371/940970

Fax 0371/426451

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

Sito internet: www.clerici.lombardia.it

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:

- 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. 0371/940970

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		32
	Geotecnico		32
Istituto di Istruzione Superiore di Sant'Angelo Sede Istituto Tecnico "R. Pandini"	Amministrazione, Finanza e Marketing		18
	Turismo		20
	Costruzioni, Ambiente e Territorio		32
	Liceo Scientifico	Scienze applicate	13
Istituto Professionale "L. Einaudi"	Servizi socio sanitari		42
	Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Accoglienza turistica	43
	Servizi Commerciali		47
Collegio San Francesco	Liceo Scientifico	Scienze applicate	13
	Liceo Classico		10
	Liceo Linguistico		11
Liceo Scientifico S. Carlo	Liceo Scientifico		12
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		55
	Operatore Meccanico		56
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	Produzioni e trasformazioni	30

	Agroindustria	Gestione dell'ambiente e del territorio	30
		Viticoltura ed Enologia	30
Istituto di Istruzione Superiore di Codogno Sede Istituto Tecnico "P. Calamandrei"	Amministrazione, Finanza e Marketing		18
		Servizi informativi aziendali	18
	Costruzioni, Ambiente e Territorio		32
Istituto di Istruzione Superiore di Codogno Sede Istituto Professionale "G. Ambrosoli"	Produzioni Industriali e Artigianali	Industria	36
	Manutenzione e Assistenza Tecnica		37
	Operatore alla riparazione dei veicoli a motore	Riparazione dei sistemi del veicolo	58
	Operatore Meccanico	Saldocarpentiere	57
			39
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>	40
		Enogastronomia	43
	Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	<i>Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali</i>	45
		Operatore Agricolo	Coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole
	Operatore della Trasformazione Agroalimentare	Addetto alla panificazione e pasticceria	53
CFP San Giuseppe Cooperativa Sociale Onlus	Operatore Amministrativo Segreteriale		62
		Addetto disegno tecnico	63
Consorzio per la formazione professionale e per l'educazione permanente	Operatore dei Sistemi e dei Servizi Logistici		64
	Operatore Grafico	Stampa e allestimento	60
	Operatore dell'abbigliamento - Confezioni Industriali		54
	Operatore ai sistemi di vendita		61
Fondazione Clerici	Operatore Meccanico		56
	Operatore Elettrico		55
	Operatore di impianti termoidraulici		59
	Operatore del Benessere	Acconciatura	65
		Trattamenti estetici	66
	Operatore della Ristorazione	Preparazione pasti	67
Servizi di sala e bar		68	
Calam	Operatore del Benessere	Acconciatura	65
		Trattamenti estetici	66