



con il contributo
della Giunta Regionale

L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE: ISTITUTI PROFESSIONALI



orientamento in rete 2010

Auditorium Fusinato" 20 maggio 2010



Gli istituti professionali

- hanno la durata di 5 anni suddivisi in **due bienni e in un quinto anno**
 - al momento è possibile conseguire una **qualifica triennale** -
- integrano una base di **istruzione generale** con la **cultura tecnico-professionale**
- sviluppano negli studenti competenze che rispondono alle esigenze del settore produttivo di riferimento e legate alla **realtà economica del territorio**

-**primo biennio**: ha un'area di istruzione generale uguale a quella di tutti gli istituti di istruzione secondaria superiore.

Dalla prima classe è presente l'istruzione professionalizzante con esercitazioni pratiche di laboratorio

- **secondo biennio**: si caratterizza per la prevalenza dell' area tecnico-professionale, anche con l'apprendimento attraverso l'**esperienza diretta con stages, tirocini, e nell'alternanza scuola-lavoro**

-**quinto anno** : gli studenti sostengono l' **Esame di Stato per il conseguimento del diploma di istruzione professionale.**

A conclusione del percorso quinquennale gli studenti possono:

- **inserirsi nel mondo del lavoro**
- **proseguire nei percorsi universitari**



Materie comuni a tutti gli indirizzi: italiano e storia, inglese, matematica, diritto, scienze della terra/biologia

Alcune materie di indirizzo: tecniche dei servizi commerciali/seconda lingua straniera/ scienze integrate: fisica, chimica/laboratori tecnologici/ tecnologie dell'informazione e della comunicazione/ tecniche di produzione/ tecnologie dei materiali e dei processi produttivi

Orario complessivo settimanale: 32 ore	
Classe 1 [^] e 2 [^] (primo biennio)	Area di istruzione generale 20 ore Area di indirizzo 12 ore
Classe 3 [^] 4 [^] 5 [^] (secondo biennio e 5° anno)	Area di istruzione generale 15 ore Area di indirizzo 17 ore

L'istruzione professionale fa riferimento a 2 ampi settori con 6 indirizzi

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

- Produzioni industriali e artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

SETTORE SERVIZI

- Servizi Commerciali
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- Servizi socio-sanitari
- Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale



Che cosa fa il Diplomato di un Istituto Professionale? Ecco alcuni esempi di profilo in uscita

SERVIZI COMMERCIALI

Diploma in Servizi Commerciali

il ***Diplomato in Servizi Commerciali*** ha competenze specifiche nell'area dell'**amministrazione delle imprese (produttive /commerciali/di servizio)**, del **marketing**, della **comunicazione** anche con i mezzi tecnologici, della **pubblicità. E' una figura flessibile che supporta imprese e organizzazioni anche di piccole dimensioni che richiedono competenze diversificate in una sola persona.**



INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Diploma in Produzioni Industriali e Artigianali

il *Diplomato in produzioni industriali e artigianali*

possiede competenze per operare nei processi di

-ideazione/progettazione

realizzazione

-commercializzazione

di prodotti industriali e artigianali

Partecipa quindi direttamente alla produzione utilizzando saperi multidisciplinari in ambito tecnologico, economico e organizzativo:

- **scelta e utilizzo materie prime**

- **utilizzo tecnologie avanzate**

- **normativa ambiente e salute**

- **conduzione impianti e macchinari**

- **smaltimento scorie/sostanze/dismissione
dispositivi**

-**supporto a commercializzazione /distribuzione
prodotti**



INDUSTRIA E ARTIGINATO

Diploma in Manutenzione e Assistenza Tecnica

il *Diplomato in Manutenzione e Assistenza Tecnica* è una figura professionale nuova che unisce quelle che erano le competenze specifiche degli indirizzi elettrico-elettronico-meccanico per

gestire, organizzare, effettuare interventi di

- installazione e manutenzione ordinaria
- diagnostica
- riparazione
- collaudo

di sistemi, impianti e apparati tecnici
MECCANICI/ELETTROMECCANICI
ELETTRICI/ELETRONICI



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

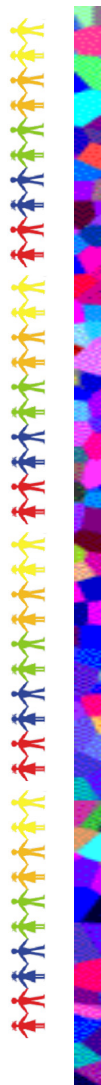
Diploma in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

il **Diplomato in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

- Utilizza le tecniche per la **gestione dei servizi** enogastronomici, di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- **Organizza attività** di pertinenza, **in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane**
- Applica le **norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute** nei luoghi di lavoro
- Utilizza le **tecniche di comunicazione** e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- Comunica in almeno **due lingue straniere**
- Cura la **progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti**



Quali sono le caratteristiche di un Istituto Professionale?



- È privilegiato l'apprendimento attraverso esperienza
- Si prevedono orari flessibili per personalizzare i percorsi nei diversi settori e indirizzi
- È offerta l'opzione del percorso breve con il conseguimento di una qualifica professionale triennale
- Si mettono in atto progetti/laboratori/didattica innovativa anche nelle discipline "più teoriche" per prevenire e contrastare la dispersione scolastica
- Si prevedono raccordi continui con l'istruzione tecnica e la formazione professionale per passaggi
- C'è un collegamento organico con la realtà economica locale con interventi di esperti esterni e rappresentanti del mondo del lavoro e soprattutto attraverso le esperienze di alternanza scuola-lavoro

▪ **L'istruzione professionale è legata alle esigenze della realtà produttiva ed economica attuale**

▪ **Il sapere acquisito in un Istituto Professionale è**

SAPER FARE cioè SAPER LAVORARE

saper lavorare secondo procedure

saper risolvere i problemi

contribuire a migliorare i processi

saper venire incontro alle richieste di clienti e committenti

▪ **Abilità operative, manualità, precisione di esecuzione, esperienza diretta - il FARE - sono uno dei tanti aspetti delle nostre diverse intelligenze**

▪ **Un apprendimento che privilegia l'esperienza non va considerato "istruzione di serie B"**

▪ **ogni sapere pratico ha in ogni caso bisogno di un supporto teorico, che richiede impegno, costanza, metodo**

