

L'identità degli istituti professionali

- E' 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

ISCRIZIONI PER ORDINE DI SCUOLA A.S. 2012.13

	ITALIA	LOMBARDIA	PROVINCIA DI BRESCIA	VALLE CAMONICA
LICEI	47.9	41.40	27.95	25.68
ISTITUTI TECNICI	31.5	29.00	29.49	40.00
ISTITUTI PROFESSIONALI	20.6	11.00	11.88	12.57
INDIRIZZI IeFP		18.60	4.57	6.89
CFP			16.24	14.86

I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

**LA CULTURA DELLE FILIERE PRODUTTIVE SI SVILUPPA
IN 2 SETTORI CON 6 INDIRIZZI**

SETTORE INDUSTRIA ED ARTIGIANATO

- **Produzioni industriali ed artigianali**
- **Manutenzione ed assistenza tecnica**

SETTORE SERVIZI

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

L'insegnamento per competenze

-L'impianto del sistema degli Istituti Professionali è diretto alla promozione di un insieme di competenze, descritte nel profilo educativo, culturale e professionale

-La competenza è intesa come comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale e viene descritta in termini di risultati di apprendimento (EQF)

-Di conseguenza anche la valutazione delle competenze implica di accertare non solo ciò che lo studente sa, ma anche ciò che sa fare, consapevolmente con ciò che sa.

Elementi distintivi degli indirizzi dell'istruzione professionale

- **uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi;**
- **capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del made in Italy;**
- **cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.**

Articolazione dei percorsi

L'area di istruzione generale:

- offre preparazione culturale indispensabile alla padronanza delle competenze tecniche e operative previste dai percorsi professionali;
- è più ampia nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una rilevante funzione orientativa in vista delle scelte future;
- decresce nel secondo biennio e nel quinto anno per lasciare spazio maggiore ad una formazione più legata ai contesti applicativi

Le aree di indirizzo

Hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti le competenze specifiche spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, finalizzate all'assunzione di autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio.

A tal fine, le discipline dell'area di indirizzo:

- sono finalizzate all'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali ad essere esercitate in contesti di lavoro reali;
- si correlano all'area generale per potenziare la dimensione culturale del lavoro.

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI
SETTORI:
“SERVIZI” e “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”**

Quadro orario

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

Metodologia:

personalizzazione dei percorsi, per la valorizzazione dell'apprendimento in contesti formali, non formali e informali;

Attività laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro;

alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

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 permettere i passaggi tra i sistemi.

Più autonomia per le scuole

-20% di autonomia dal primo biennio al quinto anno

-25% di flessibilità nel primo biennio

-35 % di flessibilità nel secondo biennio

-40 % di flessibilità nel quinto anno

per rispondere a documentate richieste del territorio, del mondo del lavoro e delle professioni

GLI INDIRIZZI PROFESSIONALI IN VALLE CAMONICA

1- Produzioni artigianali ed industriali - Corso Moda

2- Manutenzione ed assistenza tecnica (settore elettrico)

2- Manutenzione ed assistenza tecnica (settore elettrico)

3- Manutenzione ed assistenza tecnica (settore meccanico)

4- Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale –
opzione: «Gestione risorse forestali e montane»

5- Servizi socio – sanitari

6- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
(Cucina – Servizi di sala e vendita – Accoglienza turistica)

- IIS Tassara – Ghislandi di BRENO
- IIS Meneghini EDOLO
- IIS Tassara – Ghislandi (sede centrale - sede di Pisogne)
- IIS Tassara – Ghislandi di BRENO
- IIS Meneghini EDOLO
- IIS Tassara Ghislandi di BRENO
- IIS Olivelli Darfo

PRODUZIONI INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI

(corso Moda di Breno)

Le attività professionali si esplicano nelle filiere dell'abbigliamento e della moda

- **PER CHI**

- è interessato al mondo della produzione industriale ed artigianale del settore dell'abbigliamento e della moda;
- è attratto dalle applicazioni tecnologiche della produzione;
- vuole realizzare prodotti personalizzati

- **SE**

- Interessa industria e dell'artigianato, dell'abbigliamento;
- Interessa l'innovazione e la valorizzazione delle produzioni tradizionali del territorio

- **IL DIPLOMATO HA COMPETENZE:**

- Per utilizzare i saperi multidisciplinari in ambito ideativo, tecnologico, organizzativo.
- Per intervenire nei processi di progettazione, lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione dei prodotti dell'abbigliamento e della moda

- **PER ESSERE IN GRADO DI:**

- Innovare e valorizzare le produzioni del territorio;
- Proporsi in autonomia o in team quale progettista e/o realizzatore di prodotti del settore;
- Attuare i principi di ergonomia ed igiene che presiedono alla produzione e distribuzione del prodotto.

MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

(c/o «Meneghini» di Edolo e «Tassara- Ghislandi» di Breno e Pisogne)

Le attività professionali si esplicano nella manutenzione in risposta alle esigenze delle filiere produttive e dell'organizzazione e di assistenza, del settore elettrico in particolare

- **PER CHI**

- È attratto dalle macchine e dal loro funzionamento;
- È portato ad individuare soluzioni tecnologiche ed organizzative;
- È attratto dalle applicazioni tecnologiche.

- **SE**

- È attratto dal montaggio e smontaggio di dispositivi meccanici ed elettrici ed alla loro messa in opera;
- Offre assistenza agli altri per l'uso di risorse tecniche e tecnologiche;
- È attratto dai sistemi e dagli impianti di varia natura e curioso di apprendere le tecniche di installazione e collaudo.

- **IL DIPLOMATO HA COMPETENZE:**

- in ambito tecnologico ed organizzativo dei processi lavorativi e nei servizi collegati all'industria;
- Per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, di riparazione e collaudo di piccoli sistemi, impianti, apparati tecnici.

- **PER ESSERE IN GRADO DI:**

- assistere e fornire informazioni utili al corretto uso e funzionamento di macchine e dispositivi;
- Operare nella gestione dei servizi valutando costi degli interventi;
- Controllare e ripristinare la conformità del funzionamento degli apparati e degli impianti secondo le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE opzione:

«Gestione Risorse Forestali e Montane» - Edolo

le attività professionali si esplicano prevenzione, nella organizzazione e gestione di interventi di conservazione e tutela del territorio e delle aree protette, nella valorizzazione delle produzioni e delle fruizioni del territorio

- **PER CHI**

- Ama la natura e vuole impegnarsi a proteggerla e valorizzarla;
- È interessato allo sviluppo ed alla valorizzazione delle risorse ambientali, delle attività rurali sensibile alla diffusione della fruizione culturalmente fondata del territorio.

- **SE**

- È interessato alla tutela ambientale, allo sviluppo ecologico, paesaggistico, culturale e ricreativo del territorio;
- Vuole lavorare per la conservazione ed il recupero del paesaggio agro-forestale;
- È attento ai fenomeni naturali e biologici in particolare.

- **IL DIPLOMATO HA COMPETENZE:**

- nella attuazione delle politiche di gestione e manutenzione dei territori montani e delle aree protette con valenza naturalistica, operando al fine di contrastare il dissesto idrogeologico, e di valorizzare economicamente le risorse montane con la massima attenzione alla sostenibilità ambientale dei processi produttivi.

- **PER ESSERE IN GRADO DI:**

- Gestire interventi di conservazione e sviluppo delle risorse naturali;
- Fornire assistenza tecnica agli operatori del settore ambientale;
- Effettuare interventi in applicazione delle normative ambientali;
- Porre in opera interventi di manutenzione del territorio, anche a carattere di sistemazione idrogeologica.

SERVIZI SOCIO-SANITARI (c/o «Tassara» di Breno)

Rappresenta una scelta per la realizzazione di una «vocazione» attenta ai bisogni individuali e sociali e per un lavoro coinvolgente, in collaborazione con figure professionali specialistiche, finalizzato al benessere della persona.

- **PER CHI**

- È attento alla salute ed al benessere bio-psico-sociale di persone e comunità;
- Vuole favorire l'integrazione delle persone nel contesto sociale ed economico;
- Desidera un lavoro a contatto con le persone;
- Vuole operare nel settore delle professioni ausiliarie e sanitarie .

- **SE**

- Si immagina un futuro professionale rivolto al benessere della persona e della società.

- **IL DIPLOMATO HA COMPETENZE:**

- Per organizzare ed attuare interventi e sostegno di persona, società, fasce deboli;
- Per promuovere la salute ed il benessere personale e delle comunità.

- **PER ESSERE IN GRADO DI:**

- Rilevare i bisogni socio-sanitari di singoli e comunità;
- Cooperare per azioni a sostegno della persona.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

(c/c IIS Olivelli di Darfo)

Ambiti professionali:

- valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici;
- amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- organizzazione e gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere

• **PER CHI**

- Vuole essere «ambasciatore» della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo;
- Ha propensione per le relazioni interpersonali e ama le lingue straniere;
- È ben disposto a lavorare in gruppo e sa comunicare.

• **SE**

- Interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali ed internazionali;
- Interessa la valorizzazione di risorse e prodotti tipici del territorio;
- Piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità;
- Si considera importante offrire servizi personalizzati.

• **IL DIPLOMATO HA COMPETENZE:**

- Per operare nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
 - Per organizzare eventi di valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, artigianale del territorio e la tipicità dei prodotti locali.
- #### • **PER ESSERE IN GRADO DI:**
- Intervenire nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, anche con l'uso delle nuove tecnologie;
 - Svolgere attività operative e gestionali per l'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
 - Promuovere le attività di ricevimento per organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e dalle esigenze della clientela;
 - Attivare sinergie tra i servizi di ospitalità ed accoglienza e l'offerta enogastronomica del territorio.

Sbocchi

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.

1 - Inserimento nel mondo del lavoro

2- Iscrizione all'Università (tutte le facoltà)

3- Prosecuzione nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore con :

Iscrizione a percorsi brevi di 800/1000 ore per conseguire una specializzazione tecnica superiore (IFTS);

iscrizione a percorsi biennali per conseguire un diploma di Tecnico Superiore nelle aree tecnologiche più avanzate presso gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) in via di costituzione

prosecuzione nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

ISTITUTI PROFESSIONALI PER OFFRIRE LAVORO AI NOSTRI GIOVANI

Alcune figure professionali richieste dal mercato del lavoro

(fonte: Unioncamere-Ministero del Lavoro)

Settori degli Istituti Professionali	Indirizzi degli Istituti Professionali	Figure professionali richieste dal mercato del lavoro	Su 100 assunzioni stabili n. posti scoperti per mancanza di diplomati
Industria e Artigianato	Manutenzione e assistenza tecnica	Tecnici meccanici	49,3
		Elettrotecnici	48,2
		Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettromeccanici	22,8
		Manutentori e riparatori di apparecchi elettronici industriali	19,5
		Tecnici elettronici	32,9
Produzioni industriali e artigianali	Tecnici chimici	31	
Servizi	Enogastronomia e ospitalità alberghiera	Cuochi in alberghi e ristoranti	33,4
		Baristi e assimilati	31,1
	Servizi commerciali	Tecnici addetti all'organizzazione e al controllo della produzione	35,4
		Personale di segreteria	15,7
		Aiuto contabile e assimilati	30,7
		Operatori su macchine di calcolo e di elaborazione dati	31,7
	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale	Agricoltori, operai agricoli specializzati in vivai, coltivazione fiori, piante ornamentali, ortive protette e orti stabili	19,4

QUALI COMPETENZE CHIEDONO LE IMPRESE AI GIOVANI

Capacità di lavorare in gruppo	54.8
Capacità di lavorare in autonomia	45.1
Competenze informatiche	43.5
Abilità manuali	40.6
Abilità a gestire i rapporti con i clienti	39.8
Capacità di risolvere problemi	37.8
Capacità comunicative scritte ed orali	31.9
Conoscenza di una o più lingue straniere	28.0
Capacità direttive e di coordinamento	18.6
Abilità creative e di ideazione	14.2
Conoscenze amministrative e d'ufficio	7.3

<http://nuovitecnici.indire.it> La riforma degli Istituti Tecnici.

<http://nuoviprofessionali.indire.it> La riforma degli Istituti Professionali.

<http://www.indire.it/ifts> Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.

<http://www.indire.it/scuolalavoro> Alternanza Scuola Lavoro.

<http://www.jobtel.it> Orientamento al lavoro.

<http://www.confindustria.it> Confederazione generale dell'industria.

<http://www.indire.it/obblig istruzio ne> L'obbligo di istruzione

<http://www.indire.it> Agenzia nazionale per lo sviluppo dell'autonomia scolastica.

<http://www.isfol.it> Istituto per lo sviluppo della formazione professionale dei lavoratori.

<http://www.italialavoro.it> Ente strumentale del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali.

<http://www.polaris.unioncamere.it> Camere di commercio per l'alternanza scuola-lavoro.

<http://www.lavoro.gov.it> Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali.

<http://www.lavoro.gov.it/europalavoro> Fondo sociale europeo (nel sito del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali).