



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



ial
LOMBARDIA

IAL CREMONA

Via Dante, 121 - 26100 CREMONA
sede.cremona@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/cremona/
Sportello Orientamento Tel. 0372 36450



Città di Legnano

RELÈ



українська

Центр професійно-технічного навчання пропонує студентам курс навчання на основі технічного та лабораторного досвіду.

На курсах професійної підготовки в основному вивчаються технічні предмети, пов'язані з роботою. Ці курси включають багато годин практичної діяльності в лабораторіях і стажування, тобто навчання на робочому місці. Професійна підготовка дозволяє мати знання та навички, щоб увійти на ринок праці.

Студент, який обирає цей тип школи, повинен бути орієнтованим на ринок праці, а також бути мотивованим і захопленим даною професією.

НАВЧАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ В КЛАСІ

У професійному центрі базові предмети (математика, італійська, англійська...) пропонуються більш практичними.

ІТАЛІЙСЬКА ТА СПІЛКУВАННЯ,
АНГЛІЙСЬКА, ІСТОРІЯ, МАТЕМАТИКА ТА
НАУКИ, ІНФОРМАТИКА, ОРІЄНТАЦІЯ,
ФІЗИЧНА ТА РУХОВА АКТИВНІСТЬ, ЕТИКА,
ХАРЧОВІ НАУКИ.

ДІЯЛЬНІСТЬ СТАЖУВАННЯ

СТАЖУВАННЯ є невід'ємною частиною навчального курсу, який проходить на підприємстві, як практичний досвід для вивчення професії.

Перший рік	990 годин з них 380 техніко-професійної лабораторії
Другий рік	990 годин з яких 218 техніко-професійної лабораторії та 425 стажування в компанії
Третій рік	990 годин з яких 145 техніко-професійної лабораторії та 495 стажування в компанії
Четвертий курс	1015 годин з яких 180 техніко-професійної лабораторії та 486 стажування в компанії



Città di Legnano

RELÈ



українська

RISTORAZIONE SALA BAR



Наприкінці курсу учень матиме
навики та досвід

- здійснювати, індивідуально або у співпраці з іншими, управління та продаж їжі та напоїв;
- здійснювати різні види обслуговування номерів (від ресторану до Гранд Готелю) і оновні приготування для бару.

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ

Студент може працювати на підприємствах громадського харчування, традиційних ресторанах, ресторанах для гурманів, банкетних ресторанах, готельних ресторанах і гранд-готелях тощо), а також у громадських закладах роздрібної торгівлі (бари, паби, винні бари).

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ

- Харчова наука
- Безпека та гігієна
- Професійна лабораторія (бар, кухня, кондитерська)

3 РОКИ НАВЧАННЯ

3 РОКИ → ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ

ЧЕТВЕРТИЙ КУРС → ТЕХНІЧНИЙ ДИПЛОМ



Città di Legnano

RELÈ



українська

MECCANICA



Механіка

“ОПЕРАТОР ПО РЕМОНТУ АВТОМОБІЛІВ”

Технічне обслуговування та ремонт механічних та електромеханічних частин і систем

ЦІЛІ

курс готує фахівців по ремонту механічних та мехатронних частин та систем термічних, гібридних та електричних транспортних засобів.

МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

Випускник зможе працювати у відділах технічного обслуговування та ремонту автосалонів та автосервісів.

Після набутої трирічної кваліфікації, можна отримати доступ до наступного четвертого року і здобути сертифікат диплома професійного техника.