



Città di Legnano

RELÈ



ЗАСОБИ БАГАТОМОВНОГО ОРІЄНТУВАННЯ

посібник для розуміння
курсів середньої школи



IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)
sede.saronno@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/
Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204



Città di Legnano



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



IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)
sede.saronno@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/
Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204

RISTORAZIONE CUCINA



Наприкінці курсу учень матиме навички та досвід

- виготовлення будь-яких видів кулінарних виробів;
- навички, пов'язані з усім виробничим процесом громадського харчування та діючими правилами в галузі.

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ

Помічник кухаря може працювати на всіх підприємствах сфери громадського харчування (ресторани, їдальні, самообслуговування) та великого розподілу (гастрономічні відділи).

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ

- Харчова наука
- Безпека та гігієна
- Професійна лабораторія
(варка, закрутка свіжої пасти та кондитерських виробів, м'ясний цех)

3 РОКИ НАВЧАННЯ

3 РОКИ → ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ

ЧЕТВЕРТИЙ КУРС → ТЕХНІЧНИЙ ДИПЛОМ



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

українська

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



Наприкінці курсу учень матиме
навики та досвід

- виготовляти будь-які види
хлібобулочних та кондитерських
виробів, використовуючи
відповідну техніку;
- а також знання
чинних правил охорони праці.

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ

Після закінчення навчального курсу випускники зможуть знайти роботу в
ремісничих і промислових компаніях, у пекарському та кондитерському
секторі, а також у великомасштабному розподілі.

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ

- Харчова наука
- Безпека та гігієна
- Професійна лабораторія (хлібно-булочна промисловість, кондитерські
вироби, бар, гастрономія та упакування)

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.

ACCONCIATURA



Зачіски

“ПРАЦІВНИК У СФЕРІ Б'ЮТІ ІНДУСТРІЇ

Перукарська справа”

Тривалість курсу: три роки (2970 загальних годин)

ЦІЛІ

Набуття практичних навичок та умінь, необхідних для самостійного проведення процедур та послуг, спрямованих на покращення естетичного вигляду волосся, які не передбачають надання медичних послуг. Також набуття навичок стрижки та естетичної обробки бороди.

МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

Випускник працює співробітником інститутів краси, перукарень та спеціалізованих компаній у цьому секторі.

Зверніть увагу: Ви зможете розпочати власний бізнес або взяти на себе роль «технічного менеджера» в компанії цієї галузі, відвідавши річний курс, який вимагається Законом 174/2005 “про дисципліну перукарської діяльності”. Студенти четвертого курсу можуть бути допущені до екзамєну по спеціалізації для здобуття кваліфікації Перукаря.



Città di Legnano

RELÈ



українська

ESTETICA



Естетика
“ПРАЦІВНИК У СФЕРІ Б'ЮТІ ІНДУСТРІЇ”
Косметичні послуги”
Тривалість курсу: три роки
(2970 загальних
годин)

ЦІЛІ

Набуття практичних навичок та умінь, необхідних для проведення косметичних процедур і застосування основних естетичних процедур, які не передбачають медичних послуг, а які сприяють покращенню зовнішнього вигляду людини.

МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

Кваліфікований студент практикує професію в якості працівника або співробітника салонів краси, підприємств і компаній, що спеціалізуються в цьому секторі.

Зверніть увагу: Ви зможете розпочати власний бізнес або взяти на себе роль «технічного менеджера» в компанії цієї галузі, відвідавши річний курс, який вимагається Законом 174/2005 “про дисципліну перукарської діяльності”.
Студенти четвертого курсу можуть бути допущені до екзамену по спеціалізації для здобуття кваліфікації Перукаря.



IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)
sede.saronno@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/
Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204



Città di Legnano

RELÈ



українська

CUOCO PERSONALIZZATI



ПЕРСОНАЛІЗОВАНЕ навчання ДЛЯ СТУДЕНТІВ З ІНВАЛІДНІСТЮ (ПОМІЧНИК КУХАРЯ)

Курс розрахований на дітей, які закінчили неповну середню школу (третій рік середньої школи), мають документи, що підтверджують стан інвалідності. Весь персонал прагне зміцнювати та розвивати автономію та здібності кожного окремого студента з метою сприяння реальній соціальній та робочій інтеграції. Наприкінці курсу студент зможе реалізувати будь-який тип кулінарної підготовки відповідно до набутих навичок і компетенцій.

ОСВІТНЄ ПРОГРАМУВАННЯ

Курс включає індивідуальне програмування з освітніми цілями, пов'язаними з життєвим проектом, спільно з учнем, сім'єю та місцевими соціальними службами. Тренінговий контекст – мала група. Класні групи формуються не більше 14 студентів на 1-2 курсах і 16 на 3 курсах. Такий підхід до навчання робить можливим успіх у навчанні та здобуття кваліфікації відповідного професійного профілю. Подорож триває три роки.

Цілі персоналізуються та індивідуалізуються через PEI (індивідуальний навчальний план: це документ, який визначає цілі та заходи, які будуть виконуватися протягом навчального року)

МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

Помічник кухаря знаходить роботу в будь-якому типі компанії сектору громадського харчування (ресторани, їдальні, самообслуговування) і супермаркетах (гастрономічні відділи). Після отримання трирічної кваліфікації можна отримати доступ до додаткового року, спрямованого на визначення соціального та професійного контексту включення, що відповідає характеристикам окремого студента.