



UNIONE EUROPEA



FONDO ASILO, MIGRAZIONE E INTEGRAZIONE (FAMI) 2014-2020



Tuscany Empowerment Actions for Migrants System

Drodzy rodzice,

nauczyciele i uczniowie Isis Leopold II z Lotaryngii z radością witają was i przedstawiają wam swoją szkołę. Siedziba Isis Leopold II z Lotaryngii znajduje się w Grosseto, w Cittadella dello Studente, na ulicy de Barberi.

Ponieważ mamy tak wielu studentów, istnieją dwa inne biura, jeden na ulicy Meda / Giolitti i jeden na ulicy de Barberi, w Istitucie Manetti.

W naszym Instytucie przybieramy po Gimnazjum i wydajemy dyplomy, które umożliwiają naszym studentom dostęp do wszystkich wydziałów uniwersyteckich i Wyższych Instytutów Technicznych. Ewentualnie absolwenci mogą natychmiast wejść do świata pracy.

Szkoła oferuje wiele adresów studyjnych:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Centrala Techników Rolniczych, | ulica deBarberi |
| 2. Centrala Biotechnologiczno-Sanitarna, | ulica deBarberi |
| 3. Profesjonalna centrala dla rolnictwa, | poprzez ulice deBarberi |
| 4. Profesjonalna enogastronomia i hotelarstwo Hospitality, | ulica Meda / Giolitti |
| 5. Usługi profesjonalne w zakresie opieki zdrowotnej i pomocy społecznej za pośrednictwem | ulica Meda / Giolitti |
| 6. Operator odnowy biologicznej i kosmetycznej za pośrednictwem, | ulica deBarberi, /via Meda |



Istituto di Teoria e Tecniche dell'Informazione Giuridica del CNR



Adres techniczny Agrario

Adres skierowany jest do studentów zainteresowanych zagadnieniami ochrony środowiska i przyrody.

Tutaj można poznać techniki produkcji produktów rolnych i żywnościowych oraz gospodarowania gruntami i środowiskiem. Możliwe jest również zbadanie systemów niezbędnych do zagwarantowania jakości i identyfikowalności produktów rolno-przemysłowych. Po upływie dwóch lat uczniowie mogą wybrać między dwiema specjalnościami:

- **"Zarządzanie środowiskiem i terytorium"**, z wielką dbałością o zachowanie i ochronę środowiska
- **"Uprawa winorośli i enologia"** wraz z badaniami nad produkcją, transformacją i marketingiem wina, również poprzez wykorzystanie biotechnologii.

Oprócz przedmiotów ogólnej wiedzy badane są konkretne przedmioty, takie jak **ekonomia, ocena, marketing i prawodawstwo, zarządzanie środowiskiem i gruntami, transformacja produktu.**

Adres techniczny biotechnologiczno-zdrowotny

Adres ten zapewnia wystarczającą ilość miejsca dla przedmiotów naukowych i bada właściwości materiałów z punktu widzenia chemicznego, biologicznego, farmaceutycznego i produktowego. Ponadto analizowane są sytuacje krytyczne, które mogą powodować zagrożenie dla środowiska i zdrowia.

Pod koniec pięciu lat studenci będą specjalizować się w **"biotechnologiach zdrowotnych"** i dlatego nauczyli się różnicować różne biochemiczne i biologiczne systemy i będą mogli korzystać z głównych technologii zdrowotnych w dziedzinie biomedycyny, farmaceutyków i żywności. Oprócz przedmiotów ogólnej wiedzy, badane są konkretne przedmioty, takie jak **chemia organiczna i biochemia, mikrobiologia, anatomia i patologia higieny, ustawodawstwo dotyczące zdrowia.**

Profesjonalny adres dla rolnictwa

Adres skierowany jest do studentów zainteresowanych zagadnieniami dotyczącymi rolnictwa, środowiska i sektorów rolno-przemysłowych. Studenci nauczą się wyceniać, produkować i komercjalizować produkty rolnicze i rolno-przemysłowe. Nauczą się także, jak zapobiegać degradacji środowiska i wzmacniać terytorium również na poziomie turystyki.

Oprócz przedmiotów ogólnych badane są także konkretne dyscypliny, takie jak: **technologie informacyjne i komunikacyjne, ekologia i pedologia, waloryzacja działań produkcyjnych i ustawodawstwo sektorowe, ekonomika rolnictwa i rozwój terytorialny.**

Profesjonalny adres gastronomiczny i winiarski oraz hotelarstwo

Adres ten ma na celu wyszkolenie profesjonalistów zdolnych do pracy zarówno w branży **turystycznej**, jak i **restauracyjnej**. Oprócz przedmiotów ogólnej wiedzy będzie się uczyć **drugiego języka obcego, wybranego z języka francuskiego i niemieckiego**, a także określonych przedmiotów, takich jak ekonomia, nauka o żywności, kuchnia, sala, cukiernia i recepcja. Po 2 latach kształcenia ogólnego student będzie się specjalizować od trzeciego roku w jednym z następujących sektorów: **Kuchnia - Pokój - Sprzedaż - Wyroby cukiernicze - Recepcja turystyczna**

Jeśli zamiast tego chcesz ukończyć szkolenie, pod koniec piątego roku otrzymasz **dyplom kształcenia zawodowego**, który pozwoli ci kontynuować naukę lub możliwość natychmiastowego wejścia w świat pracy.

Dzięki tej szkole uczniowie zdobędą umiejętności, które pozwolą im radzić sobie z zarządzaniem firmami spożywczymi i winiarskimi i otwartymi, promocją terytorium z całą jego doskonałością oraz organizacją i zarządzaniem wydarzeniami.

Usługi adresowe dla zdrowia i pomocy społecznej

Adres skierowany jest do studentów zainteresowanych nabywaniem umiejętności, które umożliwią im zapewnienie dobrego samopoczucia ludzi z punktu widzenia zdrowia, psychiki lub społeczeństwa, dostrzegając trudności i proponując strategie ich rozwiązywania.

Oprócz przedmiotów kultury ogólnej, takich jak **włoski, matematyka, język angielski, prawo**, badane są przedmioty specjalistyczne, takie jak **psychologia, metodologie operacyjne, ekonomiczne ustawodawstwo socjalne, higiena i kultura zdrowia medycznego**. Dzięki dyplomowi w zakresie usług technicznych w zakresie opieki zdrowotnej i społecznej uczniowie będą mogli pracować jako animatorzy i pracownicy pomocniczy w ośrodkach zabawowych, spółdzielniach socjalnych, przedszkolach, przedszkolach, centrach dla osób nie samowystarczalnych oraz w obiektach turystycznych. Poczynając od trzeciej klasy, uczniowie będą również uczestniczyć w **kursie dla pracowników służby zdrowia (O.S.S)** we współpracy z LUSL SUDEST Toscana, który umożliwi im również pracę w szpitalach i prywatnych klinikach.

Adres oddziału kosmetyczno-kosmetycznego

Dzięki temu adresowi uczniowie uczą się korzystać z najbardziej innowacyjnych technik związanych z opieką i dobrym samopoczuciem ciała: **technik manualnych, sprzętu elektromechanicznego i konkretnych produktów dla urody**.

Kurs trwa 4 lata i obejmuje regionalny egzamin kwalifikacyjny, który umożliwia umieszczenie w świecie pracy po trzecim roku. Z częstotliwością czwartego roku studenci mogą zarządzać centrum urody.

Oprócz przedmiotów ogólnej wiedzy, badane są konkretne przedmioty, takie jak, na przykład, **techniki estetyczne, techniki masażu i anatomia**.

Dla tych, którzy chcą kontynuować naukę, przewiduje się umieszczenie w piątej klasie adresu **służby zdrowia i pomocy społecznej**.

Sara Marta Klekot, 5AENO