



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



Tuscany Empowerment Actions for Migrants System

Mga minamahal na magulang,

Ang mga guro at mga maga-aral ng Isis “Leopoldo II di Lorena” ay malugod kayong binabati at ipinipresenta sa inyo ang kanilang paaralan. Ang headquarter ng Isis “Leopoldo II di Lorena” ay matatagpuan sa Grosseto, sa cittadella dello studente sa, Via de Barberi.

Yayamang marami kaming mga mag-aaral ay may iba pang dalawang campus, ang isa ay nasa Via Meda/Giolitti at yung isa naman ay nasa Via de Barberi parin, sa Istituto Manetti.

Ang aming istituto ay isang paaralan pagkatapos ng middle school at nagbibigay ng mga diploma na nagpapahintulot sa aming mga estudyante na mag-access sa lahat ng mga faculties ng mga unibersidad at sa mga teknikal na istituto ng Superiore. Bilang kahalili, ang mga nakapagtapos ay maaari nang makapagtrabaho.

Ang aming paaralan ay nag-aalok ng maraming kurso:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1. Teknikong pang Agrikultura | via de' Barberi |
| 2. Biotechnological Health Technician | via de' Barberi |
| 3. Pagdadalubhasa sa Agrikultura | via de' Barberi |
| 4. Pagdadalubhasa sa Pagkain at Alak at sa Mabuting Pakikitungo | via Meda/Giolitti |
| 5. Serbisyong pang Kalusugan at Tulong Panlipunan | via Meda/Giolitti |
| 6. Operator ng Wellness - Beautician | via de' Barberi/via Meda |



Istituto di Teoria e Tecniche dell'Informazione Giuridica del CNR



Teknikong pang Agrikultura

Ang kursong ito ay para sa mga estudyanteng interesado sa mga isyu sa kapaligiran at sa kalikasan. Sa katunayan, ditong matutunan ang mga diskarte sa produksyon mga produktong pang agrikultura at pagkain, at ang pamamahala ng teritoryo at kapaligiran. Posible ring magarantiya ang kalidad at traceability ng mga produktong pang agro-industriya. Pagkatapos ng dalawang taon ang mga mag-aaral ay maaaring pumili sa pagitan ng dalawang pagdadalubhasa:

- **“Pamamahala sa kapaligiran at teritoryo”** na may matinding pansin sa konserbasyon at sa proteksyon ng kapaligiran.
- **“Pagtatanim ng ubas at enolohiya”**, na may pagaaral sa produksyon, transpormasyon, at marketing ng alak, pati narin sa pamamagitan ng paggamit ng mga bioteknolohiya.

Bilang karagdagan sa mga paksa ng pangkalahatang kultura pinagaaralan din ang mga espesipikong paksa tulad ng **ekonomiya, tantiya, marketing at batas, pamamahala sa kapaligiran at teritoryo, transpormasyon ng mga prprodukt**.

Biotechnological Health Technician

Sa kursong ito ay nagbibigay ng malawak na espasyo sa mga paksang pang-agham at pinagaaralan ang mga katangian ng mga materyales sa kimiko, biyolohiko, gamot at kalakal. Sinusuri rin ang mga kritikal na sitwasyon na maaring maging sanhi ng mga panganib pangkapaligiran at pangkalusugan.

Sa pagtatapos ng limang taon ang nga estudyante ay magiging mga dalubhasa sa “Biotechnological Health” ibigsabihin matututunan nilang tukuyin ang iba't ibang mga sistemang biyokimika, at biyolohika at malalaman nila ang mga pangunahing teknolohiyang pangkalusugan sa larangan ng biomedical, gamot at pagkain.

Bilang karagdagan sa mga paksa ng pangkalahatang kultura pinagaaralan din ang mga espesipikong paksa tulad ng halimbawa Organic Chemistry at biyokimika, mikrobiyolohiya, hygiene anatomy at patolohiya, batas pangkalusugan.

Pagdadalubhasa sa Agrikultura

Sa kursong ito ay para sa mga estudyanteng interesado sa mga temang tungkol sa agrikultura, sa kapaligiran at agro-industriyal. Pinagaaralan din nila kung paano maiwasan ang pagkasira ng kalikasan.

Bilang karagdagan sa mga paksang pangkalahatan pinagaaralan din ang mga espesipikong disiplina tulad ng: teknolohiya ng impormasyon at ng komunikasyon, ekolohiya at pedolohiya, pagpapaunlad ng mga aktibidad sa produksyon at batas ng sektor, agrayo ekonomiya at pagunlad ng teritoryo.

Pagdadalubhasa sa Pagkain at Alak at sa Mabuting Pakikitungo

Ang kursong ito at may layunin na magsanay ng mga propesyonal upang makapagtrabaho sila sa parehong **turismo at sektor ng restawran**. Bilang karagdagan sa mga paksa ng pangkalahatang kultura, nagtuturo din ng **pangalawang wikang banyaga na maaring Pranses o Aleman** at espesipikong disiplina tulad ng **Ekonomiya, agham ng mga pagkain, Laboratoryo ng kusina, ng kuwarto, ng pastry at ng pagtanggap**.

Pagkalipas ng dalawang taon ng pangkalahatang pagsasanay ang estudyante ay magdadalubhasa, mula ikatlong taon pataas, sa isa sa mga sumusunod na sektor: **Kusina – kuwarto ng pagbebenta – produktong matatamis – pagtanggap ng turista**.

Kung sa halip ay nais naman nyang tapusin ang kanyang pag-aaral, pagkatapos ng ika-limang taon ay makakatanggap siya ng **Diploma ng propesyonal na edukasyon** na magpapahintulot sa kanya na ipagpatuloy pa ang kanyang pag-aaral. Pag katapos mong makapag tapos ng 5th year college ay

makakatanggap ka ng isang diploma ng propesyonal na edukasyon na mahihintulutan kang makapag patuloy na pag aaral o pumasok sa mundo ng trabaho.

Sa kursong ito ang mga estudyante ay matututo ng mga kakayanang magpapahintulot sa kanila na pamahalaan ang mga kumpanya ng pagkain at alak at matutuluyan, pangunahan din ang mga pagsulong ng teritoryo sa pamamagitan ng kanilang mga kakayanan at ng organisasyon at pamamahala ng mga kaganapan.

Serbisyo para sa Kalusugan at Tulong Panlipunan

Ang kursong ito ay para sa mga estudyanteng interesado sa pagkuha ng mga kasanayan na magbibigay- daan sa kanila upang makapagbigay ng mga kailangan ng mga tao ukol sa kanilang kalusugan, kaisipan o buhay panlipunan, sa pamamagitan ng pagkilala sa anumang mga paghihirap at pagpapanukala ng mga stratehiya upang malutas ang mga ito.

Bilang karagdagan sa mga paksa ng pangkalahatang kultura tulad ng Italyano, Matematika, Ingles, Karapatang panlipunan, pinag-aaralan din ang mga paksang Sikolohiya, Mga Paraan sa Pagpapatakbo, Batas Panlipunan at pang Ekonomiya, Pangangalaga sa sarili at Kulturang pangkalusugan. Gamit ang **Diploma ng Pamamaraang pang Serbisyo para sa Kalusugan at Tulong panlipunan** ang mga estudyante ay pwedeng makapagtrabaho bilang animators, mga empleyado sa pangunahing tulong sa mga palaruan, mga kooperatibang panlipunan, pwede rin silang makapagtrabaho sa kindergartens, o bilang mga nangangalaga sa mga taong may kapansanan at pwede rin naman sila sa mga pasilidad pangturismo.

Simula sa ikatlong taon ng kanilang pag-aaral ang mga estudyante ay dadalo rin sa mga **Clubs para sa mga Social-Health Operators (S.H.O)** kasama ang L'USL SUDEST Toscana na magaalok din sa kanila ng mga posibilidad na makapagtrabaho sa mga ospital at sa mga pribadong klinika.

Operator ng Wellness- Beautician

Sa tulong ng kursong ito ang mga estudyante ay matututong gumamit ng mga makabagong pamamaraan na may kaugnayan sa kapakanan at pangangalaga sa katawan: mga manwal na pamamaraan, mga kagamitang elektromekanikal at mga espesipikong produkto para sa papagpapaganda.

Ang kursong ito ay tumatagal ng apat na taon at may kasamang rehiyonal na pagsusulit sa kwalipikasyon na magbibigay daan sa kanila para makapagtrabaho pagkatapos ng ikatlong taon. Pagkatapos naman ng ika-apat na taon, ang mga mag-aaral ay pwede nang mamahala ng isang beauty centre.

Bilang karagdagan sa mga paksa ng pangkalahatang kultura, pinagaaralan din nila ang mga espesipikong paksa katulad halimbawa ng *Aesthetic Techniques, Mga Pamamaraan sa Pagmamasaha at Anatomiya*.

Kung sinong gustong magpatuloy ng pag-aaral ay inaasahan ang pagpasok sa ika-limang baitang ng kursong

Serbisyo para sa Kalusugan at Tulong panlipunan.

Lardizabal Aira Ayessa, 3E