



ISTITUTO PROFESSIONALE di Stato "Giuseppe Medici"

Legnago - VR



Legnago

Polo
Istruzione
Professionale **GIUSEPPE
MEDICI**



La tua scuola per un radioso futuro!

 www.istitutomedici.edu.it

QUESTO INDIRIZZO FA PER TE SE:

- Possiedi buone doti relazionali per interagire positivamente con gli altri.
- Sei portato ad aiutare le persone.
- Ti piace stare con i più piccoli.
- Sei interessato alla salute e al benessere di persone e comunità.

CON IL DIPLOMA DI QUESTO INDIRIZZO SARAI IN GRADO DI:

- Entrare in relazione con strutture socio-sanitarie anche per orientare gli utenti verso quelle che meglio rispondono ai loro bisogni.
- Individuare i bisogni delle persone e delle comunità e gestire l'impresa socio-sanitaria.
- Mettere in collegamento tra loro servizi di assistenza e animazione sociale.
- Organizzare interventi per l'inclusione sociale di comunità, fasce deboli e persone anche con disabilità.

TI CONSENTIRÀ DI INTERVENIRE OPERATIVAMENTE ED IN MODO FLESSIBILE:

- Nella collaborazione alla gestione di progetti di un'impresa sociale.
- Nella promozione dell'igiene, dell'alimentazione e della sicurezza, per un corretto stile di vita delle persone.
- Nell'animazione sociale (gioco, attività culturali).
- Nella promozione dell'inclusione sociale tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi.

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE:

Il diploma dà accesso alla funzione di educatore nei nidi d'infanzia e di **animatore socio-educativo** nelle strutture comunitarie. Pertanto potrai operare:

- In strutture pubbliche e private che erogano servizi alla persona.
- Asili nido, cliniche pediatriche e comunità infantili.
- In comunità terapeutiche, centri di accoglienza, centri sociali di riabilitazione, centri per anziani.

Al termine del corso di studi potrai accedere a tutte le facoltà universitarie con particolare riguardo a quelle di indirizzo socio-pedagogico (scienze della formazione, scienze dell'educazione), psicologico o orientate alle professioni sanitarie (infermieristica, fisioterapia, ostetricia ecc.).

ATTIVITÀ CHE CARATTERIZZANO QUESTO INDIRIZZO:

- Alternanza scuola lavoro e stage come addetto alla puericultura o come animatore sociale.
- Corso di clown terapia.
- Corso di sport terapia.
- Corso di pet-therapy (terapia con animali domestici).
- Laboratorio creativo.



...valorizzare le abilità di tutti e promuovere il benessere!



SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

INSEGNAMENTI	QUADRO ORARIO				
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze integrate	3	2	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Metodologie operative	4	4	3	3	2
Scienze umane e sociali	3	4	-	-	-
Igiene e cultura medico sanitaria	-	-	4	4	4
Psicologia generale ed applicata	-	-	4	3	4
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario	-	-	3	4	4
TOTALE DELLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO

QUESTO INDIRIZZO È QUELLO CHE FA PER TE SE:

- Ami la natura e vuoi impegnarti a proteggerla e a difenderla.
- Sei attratto dalle coltivazioni e dagli insediamenti rurali.
- Sei interessato alle attività legate all'agriturismo, ecoturismo e turismo culturale.
- Sei interessato allo sviluppo delle produzioni secondo principi e strumenti del sistema di qualità.

CON IL DIPLOMA DI QUESTO INDIRIZZO SARAI IN GRADO DI:

- Gestire le diverse filiere produttive: agro-ambientale, agroindustriale, agri-turistico, secondo i principi del sistema di qualità, trasparenza, tracciabilità e sicurezza.
- Valorizzare produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali.
- Assistere i singoli produttori o le strutture associate nell'elaborazione di piani e progetti per lo sviluppo rurale.
- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati.
- Rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio.
- Controllare la qualità delle produzioni sotto il

profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico.

- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE POTRÀ REALIZZARSI:

- Nel settore primario: aziende agrarie.
- In industrie agroalimentari.
- Nell'ambito degli agriturismi e delle fattorie didattiche.
- Nella gestione del verde ornamentale.
- Nell'ortoflorovivaismo.
- Nel settore ambientale.
- Nel settore zootecnico.

*Il percorso consente l'iscrizione
a qualsiasi facoltà universitaria.*

**...dal 1959
lavoriamo insieme
per il tuo Futuro!**



AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO



INSEGNAMENTI	QUADRO ORARIO				
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Scienze integrate	4	4	-	-	-
Ecologia e pedologia	4	4	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	4	4	-	-	-
Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione	-	-	2	2	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	-	-	3	2	3
Tecniche di produzioni vegetali e zootecniche	-	-	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	-	-	3	3	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	-	-	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	-	-	3	4	4
TOTALE DELLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32





Istituto
Professionale
**Giuseppe
Medici**

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY - SETTORE MODA -

www.istitutomedici.edu.it

QUESTO INDIRIZZO FA PER TE SE:

- Vuoi contribuire all'eccellenza di uno dei settori che rappresentano il made in Italy nel mondo.
- Ti senti creativo e interessato alle novità e ai dettagli dell'area della moda.
- Desideri applicare la tua creatività e abilità per la realizzazione di un prodotto moda.
- Ti piace disegnare e lavorare con fantasia su tessuti e accessori moda.
- Ti piacerebbe lavorare come fashion designer in una casa di moda per produrre accessori, abiti, collezioni.
- Ti piacerebbe gestire un'attività nel settore della moda e della sartoria.
- Vuoi conoscere le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali necessari per la diffusione e la commercializzazione dei prodotti.

CON IL DIPLOMA DI QUESTO INDIRIZZO SARAI IN GRADO DI:

- Svolgere funzioni creative di ideazione e progettazione con riferimento alla filiera dei filati, tessuti, confezioni e accessori.
- Contribuire alle innovazioni tecnologiche, produttive e organizzative delle aziende del settore moda anche in relazione alla produzione di materiali e tessuti innovativi.
- Utilizzare strumenti informatici e software dedicati al settore tessile-sartoriale.
- Applicare i sistemi di controllo qualità.
- Organizzare, gestire e controllare gli standard di qualità delle materie prime e dei prodotti.

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE:

Inserirsi nei settori di riferimento e aziende artigianali di settore come:

Campionarista, Tecnico del controllo qualità, Tecnico della confezione, Responsabile della produzione, Disegnatore (CAD), Modellista, Costumista, Addetto allo show-room.

Inoltre potrai esercitare professioni di tipo artigianale in modo autonomo secondo i criteri di auto imprenditorialità.

Al termine del corso di studi potrai accedere a tutte le facoltà universitarie o agli Istituti Tecnici Superiori, alle Accademie di moda e di design, alle facoltà pubbliche di Scienze della moda e del costume.

ATTIVITÀ CHE CARATTERIZZANO QUESTO INDIRIZZO:

- Alternanza scuola lavoro e stage
- Corso di auto imprenditorialità
- Corso di design accessori
- Corsi di Portamento, Tecnica di sfilata e Coreografia di Moda



**...ambasciatore della moda
Italiana nel mondo!**



INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY - SETTORE MODA -



INSEGNAMENTI	QUADRO ORARIO				
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Tecnologie, disegno e progettazione	4	4	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	7	6	6
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi	-	-	5	4	3
Progettazione e produzione	-	-	5	5	5
Tecniche di distribuzione e marketing	-	-	-	2	3
TOTALE DELLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUESTO INDIRIZZO È QUELLO CHE FA PER TE SE:

- Vuoi valorizzare le risorse ed i prodotti tipici del territorio.
- Sei interessato alle produzioni locali e alle nuove tendenze enogastronomiche.
- Sei disponibile a lavorare in gruppo e sai comunicare.
- Sei interessato ad operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità.

CON IL DIPLOMA DI QUESTO INDIRIZZO SARAI IN GRADO DI:

- Operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.
- Programmare e realizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità - accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze.

PUOI SCEGLIERE TRA LE SEGUENTI ARTICOLAZIONI:

- **Enogastronomia per:** intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

- **Servizi di sala e di vendita per:** svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- **Accoglienza turistica per:** intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento organizzandole in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze dei clienti; promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera con la progettazione di prodotti turistici.

AMBITI PROFESSIONALI IN CUI POTRAI OPERARE:

- Produzione, conservazione, presentazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Organizzazione e gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere.
- Lavorare nell'ambito dell'ospitalità e nel settore del divertimento (hotel, ristorante, bar, nave da crociera, discoteca, villaggio turistico ecc.).

...una scuola
di tutti e per tutti!



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ENOGASTRONOMIA -



INSEGNAMENTI	QUADRO ORARIO				
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze integrate	3	-	-	-	-
TIC	-	3	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2	3	6	6	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita	3	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	4	4
TOTALE DELLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ACCOGLIENZA TURISTICA -



www.istitutomedici.edu.it

INSEGNAMENTI	QUADRO ORARIO				
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Tedesco	2	2	3	3	4
Scienze integrate	3	-	-	-	-
TIC	-	3	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2	3	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita	3	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2	6	5	4
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	4	4
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2
Arte e Territorio	-	-	3	3	3
TOTALE DELLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SALA E VENDITA -



INSEGNAMENTI	QUADRO ORARIO				
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze integrate	3	-	-	-	-
TIC	-	3	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2	3	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici Bar-sala e vendita	3	2	6	5	4
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	3	3
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
TOTALE DELLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



...il tuo percorso per il successo!

I NOSTRI DIPLOMI TI PERMETTONO DI:

- ▶ Avere una solida preparazione culturale e le competenze per un immediato inserimento nel mondo del lavoro (in un'impresa o in un'attività indipendente).
- ▶ Avere la possibilità di proseguire gli studi all'Università o di specializzarti ulteriormente con i corsi di formazione tecnica superiore.
- ▶ Vivere da protagonista il tuo futuro.

LA SCUOLA CHE TI PIACE: NON SOLO LIBRI, MA ANCHE...

- ▶ Stage nelle aziende.
- ▶ Attività di laboratorio.
- ▶ Alternanza tra banchi di scuola e contesti di lavoro.
- ▶ Opportunità di partecipare a progetti speciali in Italia e in Europa.
- ▶ Mobilità in Europa con Erasmus +.

LA LINGUA COME PASSAPORTO PER IL MONDO

- ▶ Certificazione Linguistica Trinity: certificazione di lingua inglese riconosciuta a livello europeo.
- ▶ Stage in Germania: puoi svolgere attività di stage internazionale per circa un mese effettuando attività lavorativa presso aziende o strutture tedesche con mansioni inerenti al tuo corso di studi.
- ▶ Soggiorno studio in Germania: puoi trascorrere una settimana in Germania per co-

noscere direttamente il paese e migliorare le tue competenze linguistiche.

- ▶ Intercultura: possibilità di vivere da 6 a 12 mesi in un paese straniero, ospite in famiglia con borsa di studio.

PIÙ SPORT A SCUOLA

- ▶ Partecipazione ai Giochi sportivi studenteschi.
- ▶ Gruppi Sportivi nelle seguenti discipline: Pallavolo, Calcio a 5, Badminton, Atletica leggera, Corsa campestre, Difesa personale.
- ▶ Uscite didattiche sportive (arrampicata, rafting, trekking sulla neve, visite guidate in bicicletta nelle città d'arte).

CITTADINANZA ATTIVA: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

- ▶ Riflessioni ed esperienze sull'importanza della legalità nei rapporti interpersonali.
- ▶ Io ho cura: percorso integrato di educazione civica.
- ▶ Lettura di quotidiani dalla nostra edicola digitale.

...ED ANCORA

- ▶ Nuovissimo corso di Flair Bartending (barman acrobatico).
- ▶ Corso di pet therapy.
- ▶ Corso di clown therapy.
- ▶ Band musicale.
- ▶ Gruppo teatrale.
- ▶ Biblioteca digitale.



Legnago

Polo Istruzione Professionale **GIUSEPPE MEDICI**



Via Nino Bixio, 49 - Porto di Legnago - VR

Tel. 0442 20036

info@istitutomedici.edu.it www.istitutomedici.edu.it