

GRAZIELLA FUMAGALLI

L'Istituto Professionale " G. Fumagalli", che vanta una presenza da più di 60 anni nel territorio di Casatenovo, si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

- valorizzare la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli;
- fornire strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare la realtà e di orientarsi nelle scelte future;
- sviluppare, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, la capacità di autoaggiornarsi per poter affrontare l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale;
- consentire un ingresso nel mondo del lavoro attraverso attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative.

Il Professionale prevede un percorso quinquennale che offre allo studente una solida base di istruzione generale ed una preparazione tecnico - professionale per acquisire la cultura del settore economico di riferimento.

L'offerta formativa dell'Istituto prevede tre indirizzi avente in comune un'area di formazione di base.

"Al termine del quinquennio, il Diplomato potrà inserirsi nel mondo del lavoro, trovando occupazione in organizzazioni private o pubbliche o in alternativa proseguire gli studi nell'ambito universitario o in quello della Specializzazione tecnica superiore.

Servizi per la Sanità e l'Assistenza

SOCIALE

Servizi per l'Agricoltura

AGRARIO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

ALBERGHIERA



CONTATTI

via della Misericordia, 4

CASATENOVO (LC)

tel. 039 920 53 85

lcrc02000l@istruzione.it

orientamento@istitutograziellafumagalli.edu.it

Servizi per la Sanità e l'Assistenza

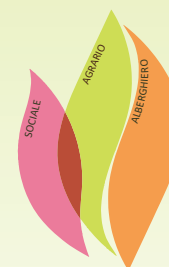
SOCIALE

Servizi per l'Agricoltura

AGRARIO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

ALBERGHIERA



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**
CASATENOVO

www.istitutograziellafumagalli.edu.it

Servizi per la Sanità e l'Assistenza SOCIALE

Il Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale ha come obiettivo fondamentale la formazione lavorativa attraverso l'esperienza con bambini, adolescenti, persone con disabilità e anziani mediante attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali.

Il Diplomato possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze sociosanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio – psicosociale

La preparazione offerta permetterà allo studente di affrontare agevolmente sia l'Università che percorsi lavorativi in strutture pubbliche e private

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
Francese	2	3	3	3	3
Scienze integrate	2	2	-	-	-
TIC	2*	2*	-	-	-
Metodologie Operative	4**	4**	3	3	3
Scienze Umane	4	3	-	-	-
Igiene e Cultura medico sanitaria			4	4	4
Psicologia			4	4	4
Diritto, economia e tecnica amministrativa			4	4	4
Totale delle ore	32	32	32	32	32

* In laboratorio con docente tecnico-pratico

**Metodologie operative 2 ore in più con Scienze umane

Servizi per l'Agricoltura AGRARIO

Il Diplomato possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione di prodotti agrari e agroindustriali. Dopo il Diploma di agraria il titolo di studio ottenuto sarà quello di Agrotecnico, considerato a tutti gli effetti un Perito agrario.

Il Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale consentirà allo studente di proseguire il percorso formativo con le Università di settore e garantirà molteplici sbocchi occupazionali e possibilità di lavoro tra le più disparate coinvolgendo il settore agroalimentare, la tutela del territorio e dell'ambiente, la gestione del verde, l'agriturismo e le energie alternative.

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
TIC	2	2	-	-	-
Ecologia e pedologia	3	3	-	-	-
Scienze integrate (biologia e chimica)	4	4	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5	5	-	-	-
Laboratorio biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	-	-	3	3	-
Tecniche produzioni Vegetali e zootecniche	-	-	2	2	2
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	3	3	3
Economia agraria e dello sviluppo rurale	-	-	4	4	4
Valorizzazione delle attività produttive	-	-	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	-	-	3	3	4
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	-	-	-	-	2
Totale delle ore	32	32	32	32	32
ore di compresenza con gli insegnanti tecnico-pratici	Biennio 396 Triennio 891				

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità ALBERGHIERA

Il Diplomato ha competenze tecniche, economiche e normative nelle Filiere enogastronomiche e dell'Ospitalità alberghiera, interviene nel ciclo di Organizzazione e Gestione dei servizi.

Dopo il primo biennio l'alunno avrà la possibilità di scegliere tra le seguenti articolazioni:

Enogastronomia - Prodotti Dolciari - Sala e Vendita - Accoglienza Turistica

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
TIC **	-	3			
Francese	2	2	3	3	3
Scienze integrate ***	3	-	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	4	5
Cucina *	4 #	4 #	6	5	4
Sala	4 #	5 #	6	5	4
Accoglienza	3	2	6	5	4
Pasticceria e arti bianche	-	-	6	5	4
Lab. cucina (solo per sala e vendita)	-	-	-	2	2
Lab. sala (solo per l'indirizzo cucina)	-	-	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	-	-	5	4	4
Tecniche di Comunicazione (solo per accoglienza turistica)	-	-	-	2	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (solo per pasticceria)	-	-	-	2	2
Totale delle ore	32	32	32	32	32

classi in squadra: metà classe svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala

*2 ore in compresenza con alimenti al biennio e 4 ore al triennio e un'ora con sala al secondo anno

** Compresenza con insegnante tecnico pratico

*** compresenza con insegnante tecnico pratico di chimica