

Istituto Professionale Odontotecnico

Il diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo Servizi socio-sanitari, nell'Articolazione Odontotecnico, possiede le competenze necessarie per predisporre, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.

Al termine del corso di studi lo studente deve essere in grado di:

- Applicare tecniche di ricostruzione impiegando correttamente materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo osservando le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione;
- Utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire protesi provvisorie, fisse e mobili;
- Eseguire le lavorazioni in gesso sviluppando le impronte;

- Utilizzo SCANNER INTRA ORALE, CAD CAM e STAMPANTE 3D;

- Convertire la rappresentazione grafica bidimensionale in un modello a tre dimensioni.

Gli studenti svolgono stage formativi presso strutture mediche ed odontotecniche, in laboratori aderenti al C.N.A fornite di scanner intra orale e macchina CAD-CAM

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (chimica e biologia)	2	2			
Informatica	2	2			
Anatomia, fisiologia e igiene	3	2	2		
Gnatologia				2	3
Scienze dei materiali dentali e laboratorio			4	4	4
Rappresentazione e modellazione odontotecnica	3	3	4	4	
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	4	5	7	7	8
Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio sanitaria					2
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

Istituto Tecnico Economico Indirizzo: Turismo

Il Perito Turistico ha competenze specifiche nel campo dei macro fenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, oltre a competenze specifiche nel comparto delle aziende del settore turistico. Opera nel sistema produttivo con particolare attenzione alla valorizzazione e fruizione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico. Integra le competenze dell'ambito gestionale e della produzione di servizi/prodotti turistici con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa. Opera con professionalità ed autonomia nelle diverse tipologie di imprese turistiche.

Lo studente acquisisce:

- competenza per la gestione di eventi congressuali e di guida turistica;
- comunicare con linguaggi appropriati in tre lingue straniere;
- operare nella produzione e gestione di servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valutazione del territorio;
- definire con soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- analizzare le tendenze del mercato e proporre opportune politiche di marketing rispetto a specifiche tipologie di imprese turistiche;
- avvalersi di tecniche di comunicazione multimediale per la promozione del turismo integrato.

Gli studenti partecipano a stage formativi presso siti turistici di eccellenza gestiti dal F.A.I (Fondo Ambientale Italiano) e sotto il patrocinio dell'UNESCO.

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (Spagnolo)	-	-	3	3	3
Discipline turistiche ed aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



I NOSTRI PARTNER



We prepare for

Cambridge

English Qualifications™

Via S. Francesco, 13 - 21047 Saronno (VA)

Tel: 029600580 - Fax: 0296704581

mail: direzione@prealpisuole.it

www.istitutoprealpi.it

Usufruisce del contributo regionale "DOTE SCUOLA"



Istituto Professionale Alberghiero

Il "Tecnico dei servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'eno-gastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Lo Studente è in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio e le cucine locali;
- Agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agro alimentari;
- Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative. L'Istituto Prealpi offre ai propri studenti la possibilità di svolgere periodi di stage dall'alto valore curricolare al fianco di Chef con stelle MICHELIN e in strutture che rappresentano l'eccellenza nella cucina italiana e riconosciute nelle GUIDE specializzate del settore.

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienze integrate (biologia e chimica)	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	-	-	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	-	-	-	2	2
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	-	-	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	-	-	6	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

Liceo Scientifico: Indirizzo Sportivo

La sezione di Liceo Scientifico ad indirizzo Sportivo è volta all'approfondimento delle scienze motorie e sportive e di una o più discipline sportive all'interno di un quadro culturale che favorisce, in particolare, l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri delle scienze matematiche, fisiche e naturali nonché dell'economia e del diritto.

- L'Istituto è convenzionato con il C.O.N.I. Lombardia;
- Alternanza Scuola-Lavoro e Stage orientativi/formativi presso Ospedali, Laboratori di analisi e Farmacie e nei reparti fisioterapia;
- Uscite didattiche e di istruzione ad Associazioni sportive Nazionali e Regionali;
- Adozione integrale del protocollo "Studenti- Atleti" del MIUR e C.O.N.I. con misure agevolative per lo studente atleta.

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	3	3	3	3	3
Diritto ed economia dello sport	-	-	3	3	3
Scienze motorie e sportive	3	3	3	3	3
Discipline sportive	3	3	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	27	27	30	30	30
Attività motorie proposte durante il percorso formativo					
Atletica	x	x	x	x	x
Nuoto	x	x	x	x	x
Pallavolo	x	x	x	x	x
Basket	x	x	x	x	x
Scherma	x	x	x	x	x
Calcio					x
Difesa personale		x			
Arrampicata			x		
Tiro con l'arco			x		
Bdy Building			x		
Fitness			x		
Danza e animazione				x	
Corso massaggio classico				x	
Teoria e metodologia dell'allenamento	x	x	x	x	x
Incoti con Società Sportive e specialisti esterni	x	x	x	x	x
* Con informatica nel primo biennio					
** Biologia, Chimica, Scienze della Terra					

Liceo Delle Scienze Applicate a orientamento Energetico - Ambientale

L'opzione "scienze applicate" fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alla cultura scientifico-tecnologica, con particolare riferimento alle scienze matematiche, fisiche, chimiche, biologiche e all'informatica e alle loro applicazioni. Questo percorso mostra l'intenzione di proseguire nella costruzione di un profilo curricolare liceale di elevato livello formativo e culturale, nell'ottica della ricerca scientifica per la tutela dell'ecosistema e dello studio delle strategie per l'armonizzazione dell'impronta antropica con l'ambiente.

Il Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate ad indirizzo Ambientale mira a fornire agli allievi una preparazione appropriata per proseguire gli studi a livello universitario in qualunque ambito, in particolar modo in quelli ingegneristico-architettonico e biologico-ambientale. Tale percorso offre agli studenti la possibilità di approfondire tematiche riguardanti l'impatto ambientale delle opere dell'uomo e lo studio della storia delle trasformazioni apportate dall'uomo al territorio. Il potenziamento si attua, innanzi tutto, nelle scienze naturali con lo scopo di approfondire i temi legati alla microbiologia ambientale, all'ecologia e alla chimica analitica. Sono in oltre previsti dei moduli di geografia, studio di problematiche socio-ambientali, diritto ambientale e geomorfologia del territorio. Il potenziamento verrà attuato anche attraverso un ampliamento orario della disciplina.

Collabora con il progetto didattico la UNET Energia, società di rilevanza nazionale.

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	2	2	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica	4	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali*	3	3	3	3	3
Diritto			2	2	2
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Approfondimento e laboratorio di scienze naturali	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	27	27	32	32	32

* Biologia, Chimica, Scienze della Terra



Liceo Delle Scienze Applicate a orientamento Biomedico

In questi anni di grandi cambiamenti emerge un forte interesse per i temi legati alla salute, alla qualità della vita, alla cura della persona. Le facoltà di Medicina e Chirurgia sono dure e impegnative, così come le prove da sostenere dopo aver passato il test d'ingresso. Il Liceo delle Scienze Applicate a indirizzo bio-medico, nel quale verranno trattati e approfonditi, oltre alle tradizionali discipline di indirizzo di un liceo, alcuni moduli per avvicinare lo studente verso l'affascinante professione medica, tra cui anatomia, fisiologia, patologia, biologia molecolare, microbiologia, istologia, neuroscienze che si completeranno con numerose ore di ricerca attraverso l'implementazione dei nostri laboratori e con lo svolgimento dei periodi di alternanza scuola-lavoro presso strutture sanitarie convenzionate e presso le aziende ospedaliere. Il Liceo delle Scienze Applicate ad Orientamento Biomedico del Prealpi nasce da una proficua collaborazione con l'ASST RHODENSE e gli ospedali di GARBAGNATE- RHO - BOLLATE. Collabora con il progetto l'OMC (l'Ordine dei Medico di Como).

Materie	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	2	2	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Scienze naturali	3	4	4	4	4
Laboratorio di Scienze naturali	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	27	28	31	31	31

SBOCCHI PROFESSIONALI

Operatore di laboratorio per analisi e ricerca
Operatore presso aziende alimentari, chimiche e biologiche
Operatore addetto al controllo di qualità dei prodotti alimentari
Operatore in laboratori legati allo studio degli alimenti
Operatore in attività paramediche

PRINCIPALI SBOCCHI UNIVERSITARI

Facoltà medico-sanitario: medicina e chirurgia, farmacia, fisioterapia, scienze motorie, veterinaria, biologia, scienze infermieristiche, odontoiatria - igiene dentale
Scientifico- tecnologico: chimica, scienze dell'alimentazione,