

Jacopo da Montagnana

"Il futuro a due passi da te!"

Liceo Scientifico

TRADIZIONALE

PROFILO BIOMEDICO

SCIENZE APPLICATE

Alberghiero

OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

CAMERIERE
SOCIAL - BARMAN

PASTICCERIA E CAFFETTERIA

Web Community
Manager



NOVITÀ!

QUADRIENNALE
ENOGASTRONOMIA

*Solo due autorizzati
in tutto il Veneto!*

SEDE CENTRALE: VIA LUPPIA ALBERI, 5 - MONTAGNANA (PD)

SUCCURSALE: VIA ADUA, 7 - MONTAGNANA (PD)



JACOPODAMONTAGNANA2223



IIS JACOPO DA MONTAGNANA



0429 800198

Progetti e Attività

Progetti di area umanistica

- Laboratorio Teatrale "Teatrando"
- Club del Libro
- Corso di Scrittura Creativa

Laboratorio musicale

JDM Band

Progetto Robotica

- Montagnana 4 Robotics
- Corsi di Robotica, Programmazione Droni, Intelligenza Artificiale

Scienze e fisica

- Astronomia per fare e per pensare
- Competizioni e attività laboratoriali di carattere scientifico

Lingue

Conversazione con lettore madrelingua

Spettacoli teatrali in lingua straniera

Corsi di lingua inglese, tedesca, francese e spagnola per le certificazioni

Settimana linguistica all'estero organizzata dall'istituto

Corsi Extra

- Corso Arte Bianca
- Corso Macelleria

I nostri percorsi più recenti

NEW

QUADRIENNALE ENOGASTRONOMIA

WEB COMMUNITY MANAGER

LICEO SCIENTIFICO PROFILO BIOMEDICO

Liceo Scientifico

Se vuoi approfondire le discipline matematiche e scientifiche e, allo stesso tempo, ricevere una formazione di alta qualità nelle materie umanistiche, qui sarai a casa! Dopo il diploma sarai in grado di affrontare con successo qualsiasi percorso universitario, grazie al metodo di studio che avrai consolidato nell'arco di cinque anni.

Al biennio frequenterai le lezioni dal lunedì al venerdì dalle 7:55 alle 13:25; verrai a scuola, inoltre, un pomeriggio la settimana se vorrai studiare lo Spagnolo come seconda lingua.

Liceo Scientifico Opzione Scienze Applicate

Se hai un amore particolare per le scienze, la matematica e l'informatica, se hai voglia di sperimentare nei laboratori, se la tua mente è aperta alle sfide della tecnologia e dotata di senso logico, qui sarai proprio a tuo agio! Al termine del tuo percorso potrai proseguire gli studi nei settori scientifici e tecnologici più avanzati, ma porterai con te anche un bagaglio di conoscenze e competenze di tutto rispetto nelle materie umanistiche.

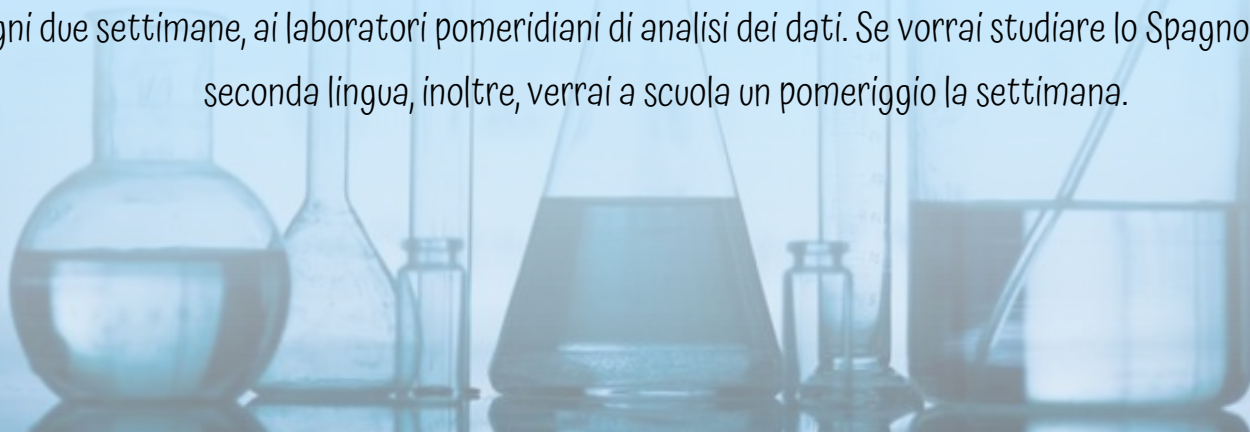
Al biennio frequenterai le lezioni dal lunedì al venerdì dalle 7:55 alle 13:25; verrai a scuola, inoltre, un pomeriggio la settimana se vorrai studiare lo Spagnolo come seconda lingua.

Liceo Scientifico profilo biomedico

Hai già capito che il tuo sogno è lavorare nel mondo della medicina e delle professioni sanitarie?

Qui potrai prepararti a raggiungere l'obiettivo! Ti offriamo, infatti, un percorso con tutte le caratteristiche di un Liceo Scientifico, ma aggiungiamo, al biennio, un'ora settimanale dedicata all'analisi statistica di dati del settore biomedico; al triennio, poi, progettiamo per te dei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) in cui potrai toccare con mano le attività che si svolgono nelle strutture sanitarie pubbliche e private.

Al biennio frequenterai le lezioni dal lunedì al venerdì dalle 7:55 alle 13:25 e parteciperai, una volta ogni due settimane, ai laboratori pomeridiani di analisi dei dati. Se vorrai studiare lo Spagnolo come seconda lingua, inoltre, verrai a scuola un pomeriggio la settimana.



Liceo Scientifico

DISCIPLINE Orario Settimanale	1° BIENNIO		2° BIENNIO		V
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Matematica*	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	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 Cattolica o Attività Alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua opzionale (Spagnolo)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30
Totale ore settimanali con Spagnolo	(29)	(29)	(32)	(32)	(32)

*Con Informatica al primo biennio

** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

Liceo Scientifico

Opzione Scienze Applicate

Discipline Orario settimanale	1° Biennio		2° Biennio		V
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali *	3	4	5	5	5
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua opzionale (Spagnolo)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30
Totale ore settimanali (con Spagnolo)	(29)	(29)	(32)	(32)	(32)

* Biologia, Chimica, Scienze della Terra

Liceo Scientifico

profilo biomedico

Discipline Orario settimanale	1° Biennio		2° Biennio		V
	I	II	III	IV	
Italiano	4	4	4	4	4
Latino	3	3	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	3	3	3
Matematica *	5	5	4	4	4
Matematica per Biomedico	1	1	---	---	---
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali ***	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze Motorie Sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda Lingua opzionale (Spagnolo)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
TOT. ORE SETTIMANALI	28	28	30	30	30
TOT. ORE SETTIMANALI (spagnolo)	(30)	(30)	(32)	(32)	(32)

*Con informatica al primo biennio

**Un pomeriggio a cadenza bisettimanale

*** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

Istituto professionale dei servizi per *l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

Sai che il nostro Istituto Alberghiero è attivo dal 1986?

Qui si sono formate generazioni di giovani desiderosi di lavorare con competenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera.

Se anche tu vuoi diventare un professionista del settore e metterti in gioco sviluppando il tuo senso pratico e la tua creatività, questa è la scuola che ti apre il futuro!

Potrai, infatti, imparare sul campo grazie alle tante attività di laboratorio che svolgerai sotto la guida degli insegnanti tecnico-pratici (ITP).

Nel primo biennio, comune per tutti gli iscritti, studierai le materie culturali di base e inizierai a sperimentare concretamente le particolarità delle diverse articolazioni del nostro Alberghiero; dal terzo anno, poi, frequenterai le lezioni dell'indirizzo da te scelto fra i quattro che ti proponiamo.

Per saperne di più su questi ultimi, leggi le pagine che seguono...



Istituto professionale dei servizi per
l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 Biennio comune e triennio le discipline di area comune

	DISCIPLINE Orario settimanale	1° Biennio		Triennio		
		I	II	III	IV	V
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia		2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Matematica	4	4	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2			
	Geografia	2				
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Area Scient.-Tec.-Prof.	Scienze integrate		3*			
	TIC-Informatica	3*				
	principi di alimentazione	2*	2*			
	Lab. serv. enogastronomici - Settore Cucina	2(a)*	2(a)*+1*			
	Lab. serv. enogastronomici - Settore Cucina	2(a)*+1*	2(a)*			
	Lab. servizi di Accoglienza Turistica	2*	2*			
	2^ Lingua straniera (Francese/Spagnolo/Tedesco)	2	2	3	3	3

(a) a squadra

*compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

Percorso Enogastronomia - Cucina

La cucina è la tua passione?

Qui imparerai a preparare, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici.

Dopo il biennio di formazione di base, scoprirai, attraverso lezioni teoriche ma soprattutto in laboratorio, come l'enogastronomia possa promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e sarai pronto per lavorare con professionalità e competenza nel mondo della ristorazione.

Area di indirizzo	DISCIPLINE Orario settimanale			Triennio		
				III	IV	V
	Scienze e cultura dell'alimentazione			4	4	4
	di cui in compresenza con l'ITP			2	1	1
	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
	Lingua inglese di settore			1	1	1
	Lab.serv. Enogastronomici - Settore Cucina			6*	4*	4*
	Lab. ser. Enogastronomici - Settore Bar				2*	2*

*compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

Percorso Pasticceria e Caffetteria

Sei attratto dal mondo della pasticceria? Qui da noi potrai diventare un esperto in grado di preparare, trasformare, conservare e presentare i prodotti dolciari e da forno.

Dopo il biennio di formazione di base, attraverso lezioni teoriche ma soprattutto in laboratorio svilupperai solide competenze nell'utilizzo degli impianti, nella gestione dei processi di produzione e nel controllo di qualità del prodotto alimentare.

E ricorda: il nostro indirizzo di Pasticceria e Caffetteria è l'unico in tutta la provincia di Padova!

Area di indirizzo	DISCIPLINE Orario settimanale			Triennio		
				III	IV	V
	Scienze e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	4	4
	di cui in compresenza con l'ITP			2	1	1
	Diritto e Tecniche Amministrative			6	4	4
	Lingua inglese di settore			1	1	2
	Lab.serv. Enogastronomici - Settore Pasticceria			6*	4*	4*
	Lab. ser. Enogastronomici - Settore Sala Bar			2*	2*	2*

*compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

Percorsi Cameriere Social - Barman

Ti entusiasma l'idea di saper produrre, organizzare e vendere prodotti enogastronomici, valorizzando in particolare le specialità del nostro territorio? Qui sei nel posto adatto a te!

Dopo il biennio di formazione di base, potrai acquisire, in maniera non solo teorica ma soprattutto pratica, le competenze necessarie per diventare uno specialista del servizio in sala e prepararti con efficacia alla carriera di barman.

Area di indirizzo	DISCIPLINE Orario settimanale			Triennio		
				III	IV	V
	Scienze e cultura dell'alimentazione			4	4	4
	di cui in compresenza con l'ITP			2	1	1
	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
	Lingua inglese di settore			1	1	1
	Lab. ser. Enogastronomici - Settore Bar			6	4	4
	Lab.serv. Enogastronomici - Settore Cucina				2	2

*compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

Percorso Ospitalità Alberghiera

Sogni di diventare un professionista dell'accoglienza turistica? Questo percorso fa proprio per te!

Dopo il biennio di formazione di base, imparerai, non solo a livello teorico ma soprattutto nella pratica, come si gestiscano le attività di ricevimento nel settore turistico-alberghiero, tenendo conto delle esigenze della clientela e della domanda stagionale.

Avrai tutte le carte in regola per operare nel mondo dell'ospitalità alberghiera e per dare il tuo contributo alla valorizzazione delle risorse del tuo territorio.

Area di indirizzo	DISCIPLINE Orario settimanale			Triennio		
				III	IV	V
	Scienze e cultura dell'alimentazione			2	2	
	di cui in compresenza con l'ITP			1	1	
	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
	Lingua inglese di settore			1	1	2
	Tecniche di comunicazione				2	2
	Lab. servizi di Accoglienza Turistica			6	5	5
	Arte e territorio			2	2	3
TOTALE ORE SETTIMANALI		32	32	32	32	32

*compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

Quadriennale I.I.S. Alberghiero

Percorso Enogastronomia

Dal prossimo anno scolastico sarà lanciata una sperimentazione che ti permetterà di concentrare in quattro anni la tua formazione nel settore della Cucina e di diplomarti un anno prima rispetto agli altri.



Dovrai impegnarti a fondo per acquisire, in un tempo più breve, tutte le competenze teoriche e pratiche necessarie per operare nel mondo della ristorazione; in compenso, però, potrai accedere al mercato del lavoro o all'Università più rapidamente, come i tuoi coetanei di diversi Paesi europei.

Ma c'è di più: in Veneto questo corso è stato attivato solo nel nostro Istituto e in un altro a Venezia.

Nel nostro territorio, quindi,
ci siamo solo noi!



Discipline Orario settimanale	1° Biennio		2° Biennio	
	I	II	III	IV
Italiano	5	5	5	5
Inglese	4	4	2	2
Matematica	4	5	4	4
Storia	2	2	2	2
Geografia	2	---	---	---
Diritto ed Economia	2	2	---	---
Scienze Motorie	3	3	2	2
IRC o attività alternative	1	2	1	1
Tedesco	3	3	3	4
Scienze Integrate	---	3	---	---
TIC	3	---	---	---
Scienze degli Alimenti	3	3	5	5
Inglese di Settore	---	---	1	3
Laboratorio di cucina	2(a)*+ 1*	2(a)*+ 2*	7*	5*
Lab. Bar-Sala e Vendita	2(a)*+1*	2(a)*	2*	2*
Laboratorio di Accoglienza	2*	2*	---	---
Diritto e Tecniche Amministrative	---	---	6	6
TOT. ORE	40	40	40	40

(a) a squadra

*compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

Web Community Manager

Per te che ami il Web e vuoi essere al passo con le tendenze più avanzate del mercato del lavoro europeo, questo è l'indirizzo giusto.

Approfondirai materie come l'Informatica, l'Economia e le Tecniche di comunicazione attraverso laboratori, attività di gruppo e simulazioni di situazioni reali, e diventerai un Web Manager in grado di gestire l'e-commerce, costruire e amministrare i profili social e i siti web di aziende ed enti pubblici e... tanto altro ancora!



	Discipline Orario settimanale	1° Biennio		2° Biennio		V
		I	II	III	IV	
Area comune	Italiano	4	4	4	4	4
	Inglese	3	3	2	2	2
	Matematica	4	4	3	3	3
	Storia	---	2	2	2	2
	Geografia	2	---	---	---	---
	Diritto ed Economia	2	2	4	2	2
	Scienze Motorie	2	2	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Area di indirizzo	Scienze Integrate	3	---	---	---	---
	TIC Informatica per la Comunicazione	3	3	3	3	3
	II° Lingua Straniera Tedesco	3	3	2	2	2
	Inglese per Web Community	---	1	1	1	1
	Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali	5	5	8	8	8
	Tecniche della Comunicazione	---	---	---	2	2
	DIS Lab. di Espress. Graf-Artis	---	2	---	---	---
	TOT. ORE	32	32	32	32	32