



Città di Legnano

RELÈ



# ЗАСОБИ БАГАТОМОВНОГО ОРІЄНТУВАННЯ

посібник для розуміння  
курсів середньої школи



**ial**  
LOMBARDIA

**IAL COMO**

Via Clerici, 1 - 22100 COMO  
sede.como@ialombardia.it  
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/como/  
Sportello Orientamento Tel. 031 3371769



Città di Legnano

RELÈ



українська

Центр професійно-технічного навчання пропонує студентам курс навчання на основі технічного та лабораторного досвіду.

На курсах професійної підготовки в основному вивчаються технічні предмети, пов'язані з роботою. Ці курси включають багато годин практичної діяльності в лабораторіях і стажування, тобто навчання на робочому місці. Професійна підготовка дозволяє мати знання та навички, щоб увійти на ринок праці.

Студент, який обирає цей тип школи, повинен бути орієнтованим на ринок праці, а також бути мотивованим і захопленим даною професією.

#### НАВЧАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ В КЛАСІ

У професійному центрі базові предмети (математика, італійська, англійська...) пропонуються більш практичними.

ІТАЛІЙСЬКА ТА СПІЛКУВАННЯ,  
АНГЛІЙСЬКА, ІСТОРІЯ, МАТЕМАТИКА ТА  
НАУКИ, ІНФОРМАТИКА, ОРІЄНТАЦІЯ,  
ФІЗИЧНА ТА РУХОВА АКТИВНІСТЬ, ЕТИКА,  
ХАРЧОВІ НАУКИ.

#### ДІЯЛЬНІСТЬ СТАЖУВАННЯ

СТАЖУВАННЯ є невід'ємною частиною навчального курсу, який проходить на підприємстві, як практичний досвід для вивчення професії.

Перший рік	990 годин з них 380 техніко-професійної лабораторії
Другий рік	990 годин з яких 218 техніко-професійної лабораторії та 425 стажування в компанії
Третій рік	990 годин з яких 145 техніко-професійної лабораторії та 495 стажування в компанії
Четвертий курс	1015 годин з яких 180 техніко-професійної лабораторії та 486 стажування в компанії



Città di Legnano

RELÈ



українська

## CUOCO PERSONALIZZATI



### ПЕРСОНАЛІЗОВАНЕ НАВЧАННЯ ДЛЯ СТУДЕНТІВ З ІНВАЛІДНІСТЮ (ПОМІЧНИК КУХАРЯ)

Курс розрахований на дітей, які закінчили неповну середню школу (третій рік середньої школи), мають документи, що підтверджують стан інвалідності. Весь персонал прагне зміцнювати та розвивати автономію та здібності кожного окремого студента з метою сприяння реальній соціальній та робочій інтеграції. Наприкінці курсу студент зможе реалізувати будь-який тип кулінарної підготовки відповідно до набутих навичок і компетенцій.

### ОСВІТНЄ ПРОГРАМУВАННЯ

Курс включає індивідуальне програмування з освітніми цілями, пов'язаними з життєвим проектом, спільно з учнем, сім'єю та місцевими соціальними службами. Тренінговий контекст – мала група. Класні групи формуються не більше 14 студентів на 1-2 курсах і 16 на 3 курсах. Такий підхід до навчання робить можливим успіх у навчанні та здобуття кваліфікації відповідного професійного профілю. Подорож триває три роки.

Цілі персоналізуються та індивідуалізуються через PEI (індивідуальний навчальний план: це документ, який визначає цілі та заходи, які будуть виконуватися протягом навчального року)

### МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

Помічник кухаря знаходить роботу в будь-якому типі компанії сектору громадського харчування (ресторани, їдальні, самообслуговування) і супермаркетах (гастрономічні відділи). Після отримання трирічної кваліфікації можна отримати доступ до додаткового року, спрямованого на визначення соціального та професійного контексту включення, що відповідає характеристикам окремого студента.