

## PROGETTI E ATTIVITA'

### La prevenzione del disagio

Nella scuola è attivo lo SPORTELLO D'ASCOLTO (CIC), vengono realizzate ATTIVITÀ INTEGRATIVE E OPZIONALI di vario genere per favorire l'espressione delle proprie emozioni, la riflessione, l'ascolto, il confronto, la consapevolezza di sé e la relazione positiva con gli altri. Vengono attuate iniziative di EDUCAZIONE ALLA SALUTE e di EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ'.

### L'inclusione

La scuola promuove iniziative a favore e per l'inclusione di tutti studenti. Attiva percorsi individualizzati e personalizzati per accompagnare al successo formativo tutti gli studenti utilizzando le risorse specifiche dell'indirizzo e il clima di accoglienza della comunità scolastica come strumento di aggregazione e confronto. Ogni anno viene elaborato il Piano Annuale d'Inclusione, frutto del coinvolgimento di docenti, genitori, studenti e figure professionali di supporto.

### Formazioni aziendali

Il progetto propone di attivare delle situazioni operative reali dove gli studenti possono applicare le conoscenze e le abilità acquisite e contemporaneamente utilizzano le competenze personali operando in occasioni professionali diverse.

Le formazioni aziendali rientrano a tutti gli effetti nell'attività didattica.

Le attività coinvolgono principalmente gli studenti del triennio nell'ambito dei PCTO. Per gli studenti delle classi seconde rientrano nelle esercitazioni speciali.

### I concorsi e le attività' di approfondimento professionale

Finalità generale del progetto è di quella di fornire opportunità per gli studenti di partecipazione a concorsi, manifestazioni o attività di approfondimento con esperti esterni.

Gli studenti vengono selezionati secondo criteri che tengono conto del profitto nelle varie discipline, delle competenze tecnico professionali, dell'autonomia di lavoro e della motivazione.

### II PCTO

Consistono nella permanenza in aziende del settore:

lo studente ha la possibilità di entrare in contatto con la realtà operativa dell'azienda ristorativa o alberghiera e prendere coscienza delle conoscenze e competenze per svolgere la professione.

#### Il progetto prevede:

stage in Seconda: di orientamento  
stage in Terza: professionalizzante  
stage in Quarta : professionalizzante



**Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità Alberghiera  
"MASSIMO ALBERINI"**

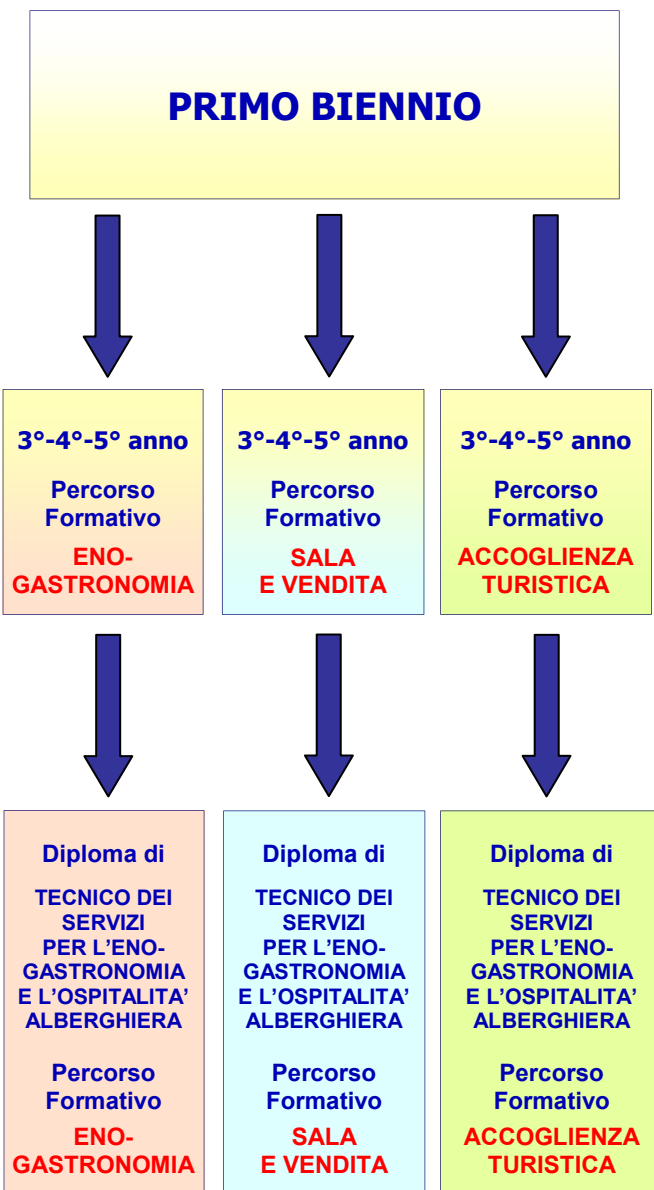


**IPSSEOA "M. Alberini" - Treviso**

Via Franchini, 1  
31020 Lancenigo di Villorba (TV)  
Telefono 0422/320204  
e-mail: tvrh03000v@istruzione.it

[www.istitutoalberini.edu.it](http://www.istitutoalberini.edu.it)

# Nuovo Ordinamento



## QUADRO ORARIO

|                          |  | <b>BIENNIO COMUNE</b> |           | <b>1° anno</b> | <b>2° anno</b> |
|--------------------------|--|-----------------------|-----------|----------------|----------------|
| <b>Area comune</b>       | Lingua e letteratura italiana                          | 4                     | 4         |                |                |
|                          | Lingua inglese   | 3                     | 3         |                |                |
|                          | Storia   | 0                     | 2         |                |                |
|                          | Matematica   | 4                     | 4         |                |                |
|                          | Diritto ed economia                                    | 2                     | 2         |                |                |
|                          | Scienze motorie e sportive                             | 2                     | 2         |                |                |
|                          | Geografia  | 2                     | 0         |                |                |
|                          | Religione o attività alternative                       | 1                     | 1         |                |                |
|                          | <b>Totale ore area Comune</b>                          | <b>18</b>             | <b>18</b> |                |                |
| <b>Area di indirizzo</b> | Scienze integrate                                      | 2                     | 2         |                |                |
|                          | TIC (Tecniche dell'informazione e della comunicazione) | 2                     | 1         |                |                |
|                          | Scienze degli alimenti                                 | 2                     | 2         |                |                |
|                          | Lab. dei servizi enogastronomici cucina                | 2                     | 3         |                |                |
|                          | Lab. dei servizi enogastronomici sala e vendita        | 2                     | 2         |                |                |
|                          | Lab. dei servizi di accoglienza turistica              | 2                     | 2         |                |                |
|                          | Seconda lingua straniera (francese o tedesco)          | 2                     | 2         |                |                |
|                          | <b>Totale ore area Indirizzo</b>                       | <b>14</b>             | <b>14</b> |                |                |

|   |                                  | <b>Percorso Formativo "SALA E VENDITA"</b> |                |                |   |
|---|----------------------------------|--|----------------|----------------|---|
|   |                                  | <b>3° anno</b>                             | <b>4° anno</b> | <b>5° anno</b> |   |
| <b>Area comune</b>                              | Lingua e letteratura italiana    | 4  | 4              | 4              |   |
|   | Lingua inglese                   | 2  | 2              | 2              |   |
|   | Storia                           | 2  | 2              | 2              |   |
|   | Matematica                       | 3  | 3              | 3              |   |
|   | Scienze motorie e sportive       | 2  | 2              | 2              |   |
|   | Religione o attività alternative | 1  | 1              | 1              |   |
|   | <b>Totale ore area Comune</b>    | <b>14</b>                                  | <b>14</b>      | <b>14</b>      |   |
|   | <b>Area di indirizzo</b>         | Scienza e cultura dell'alimentazione       | 5              | 4              | 5 |
|   |                                  | Diritto e tecniche amministrative          | 3              | 3              | 3 |
| Laboratorio enogastronomia Bar - Sala e Vendita |                                  | 7  | 6              | 5              |   |
| Seconda lingua straniera (francese o tedesco)   |                                  | 3  | 3              | 3              |   |
| Tecniche di comunicazione                       |                                  | 0  | 2              | 2              |   |
| <b>Totale ore area Indirizzo</b>                |                                  | <b>18</b>                                  | <b>18</b>      | <b>18</b>      |   |
| <b>Di cui in presenza</b>                       |                                  | <b>4</b>                                   |                |                |   |

|   |                                  | <b>Percorso Formativo "ENOGASTRONOMIA"</b> |                |                |
|---|----------------------------------|--|----------------|----------------|
|   |                                  | <b>3° anno</b>                             | <b>4° anno</b> | <b>5° anno</b> |
| <b>Area comune</b>                            | Lingua e letteratura italiana    | 4  | 4              | 4              |
|   | Lingua inglese                   | 2  | 2              | 2              |
|   | Storia                           | 2  | 2              | 2              |
|   | Matematica                       | 3  | 3              | 3              |
|   | Scienze motorie e sportive       | 2  | 2              | 2              |
|   | Religione o attività alternative | 1  | 1              | 1              |
|   | <b>Totale ore area Comune</b>    | <b>14</b>                                  | <b>14</b>      | <b>14</b>      |
|   | <b>Area di indirizzo</b>         | Scienza e cultura dell'alimentazione       | 5              | 4              |
| Diritto e tecniche amministrative             |                                  | 3  | 4              | 4              |
| Laboratorio enogastronomia cucina             |                                  | 7  | 7              | 6              |
| Seconda lingua straniera (francese o tedesco) |                                  | 3  | 3              | 3              |
| <b>Totale ore area Indirizzo</b>              |                                  | <b>18</b>                                  | <b>18</b>      | <b>18</b>      |
| <b>Di cui in presenza</b>                     |                                  | <b>4</b>                                   |                |                |

|   |                                  | <b>Percorso Formativo "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b> |                |                |
|---|----------------------------------|---|----------------|----------------|
|   |                                  | <b>3° anno</b>                                    | <b>4° anno</b> | <b>5° anno</b> |
| <b>Area comune</b>                            | Lingua e letteratura italiana    | 4   | 4              | 4              |
|   | Lingua inglese                   | 2   | 2              | 2              |
|   | Storia                           | 2   | 2              | 2              |
|   | Matematica                       | 3   | 3              | 3              |
|   | Scienze motorie e sportive       | 2   | 2              | 2              |
|   | Religione o attività alternative | 1   | 1              | 1              |
|   | <b>Totale ore area Comune</b>    | <b>14</b>   | <b>14</b>      | <b>14</b>      |
|   | <b>Area di indirizzo</b>         | Arte e Territorio                                 | 3              | 3              |
| Diritto e tecniche amministrative             |                                  | 3   | 4              | 4              |
| Laboratorio di Accoglienza Turistica          |                                  | 7   | 6              | 5              |
| Seconda lingua straniera (francese o tedesco) |                                  | 3   | 3              | 4              |
| Tecniche di comunicazione                     |                                  | 2   | 2              | 2              |
| <b>Totale ore area Indirizzo</b>              |                                  | <b>18</b>   | <b>18</b>      | <b>18</b>      |
| <b>Di cui in presenza</b>                     | <b>4</b>                         |   |                |                |