PROGETTO TRIENNALE DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
anni scolastici 2018/2021

Classi Terze

Individuazione delle caratteristiche fondamentali del percorso triennale
Indicazioni per la individuazione dei percorsi per le classi terze - annualità 2018/2019

1	**Titolo del Progetto**
	"LA MIA PRIMA ESPERIENZA DI LAVORO" ***PERCORSO DI INTEGRAZIONE TRA ESPERIENZA SCOLASTICA ED ESPERIENZA ASSISTITA IN AZIENDA***

L'Alternanza scuola lavoro, già dal corrente anno scolastico, cambia denominazione, assumendo quella di "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento". I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento hanno durata:

- non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;

rimane certo il carattere obbligatorio dei nuovi percorsi e la responsabilità della valutazione degli apprendimenti da parte del Consiglio di classe. La centralità dell'Alternanza è confermata anche dal fatto che alla prova orale del nuovo esame di maturità del prossimo giugno i candidati dovranno esporre le esperienze di Alternanza Scuola-Lavoro svolte.

Si propone un progetto per lo sviluppo delle competenze trasversali e orientative da realizzare in collaborazione con le Imprese, con le associazioni di categoria, con le associazione ed enti culturali del territorio, con gli ordini professionali.
"Le competenze trasversali rappresentano una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti che aiutano la persona a gestire in modo flessibile e appropriato tutti i contesti di vita: famiglia, amicizie, scuola, lavoro, etc., soprattutto se tali contesti sono caratterizzati da forti cambiamenti (come accade per il lavoro) o da importanti momenti di transizione come per esempio il passaggio dalla scuola superiore all'università o al mondo del lavoro)";
"Le competenze orientative sono quelle che danno la possibilità di sapersi orientare, di saper governare la propria esperienza formativa e orientativa".

Finalità:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica (apprendimento attivo in situazione reale)
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro (valutazione formativa)

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali (valenza formativa orientativa)
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile (co-progettazione)
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio (interazione).

Indicazioni per la programmazione dei PCTO:

I Consigli di classe partecipano alla progettazione, al monitoraggio delle attività e alla valutazione delle competenze acquisite. I docenti, nel secondo biennio e nell'ultimo anno, adottano delle metodologie didattiche "attive" e pianificano un'UDA finalizzata a realizzare un raccordo sempre più solido con il mondo del lavoro del territorio. In linea con quanto previsto dalla Riforma e dalle Linee guida, il Consiglio di Classe procede all'elaborazione di un piano formativo per competenze. Si rimanda ai piani di lavoro dei consigli di classe e dei singoli docenti. In linea generale, spetta sempre al CdC:

- ✓ l'individuazione delle competenze da raggiungere presso l'ente ospitante, in relazione alle competenze del profilo in uscita dello studente previste dall'indirizzo e dall'eventuale opzione;
- ✓ l'individuazione, da parte di ciascun docente, di contributi disciplinari finalizzati a mantenere la sensibilità per il mondo del lavoro, attraverso la stesura del progetto, secondo il modello allegato al registro dei verbali;
- ✓ la valutazione condivisa dei risultati di apprendimento.

Struttura del percorso:
il percorso consta di Formazione all'Alternanza e Tirocinio effettivo presso un ente.

La Formazione all'alternanza potrà essere assolta (in classe e non) con esperti del settore del mondo del lavoro attraverso visite aziendali e ricerche sul campo, realizzando progetti di imprenditorialità.

- Corso specifico Inail, in modalità e-learning, dal titolo "Tutela della salute e della sicurezza per studenti in Alternanza, piattaforma Alternazna del MIUR ;

- Corso in presenza presso ente accreditato dalla Regione Calabria per la formazione sull'igiene e sicurezza alimentare , con rilascio dell'attestato Haccp;

- progetto "Ristorante Didattico"; la Scuola ha scelto di attivare, all'interno del percorso formativo ordinario, una strategia didattica che aiuti gli studenti – già all'interno delle aule e dei laboratori della scuola - a orientarsi e a sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro, puntando ai livelli più qualificati dei profili professionali di riferimento (sala, cucina, accoglienza);

- progetto "Stage in Azienda" ; per il 3° e 4° anno lo studio è rivolto all'acquisizione di competenze relative alle diverse attività agricole svolte all'interno dell'azienda agraria dell'istituto e finalizzate ad una organica interpretazione delle problematiche proprie del comparto produttivo in un'ottica di polifunzionalità della imprese agricola;

- progetto "Orti Solidali"; laboratorio attivo di giardinaggio e coltivazione di prodotti ortofrutticoli rivolto ai ragazzi svantaggiati. Il doppio fine è quello di valorizzare un'area dell'Istituto e creare uno spazio d'integrazione che dia la possibilità di esprimersi attraverso pratiche altre da quella prettamente didattica.

Le ore dedicate alla Formazione all'alternanza rientrano tutti gli effetti nel monte ore complessivo ASL e non potranno superare la metà delle ore di ASL previste per annualità.
Lasciando massima discrezionalità organizzativa e operativa ad ogni CdC e al Tutor di classe, si consiglia comunque, potendolo concretamente realizzare, di dare più spazio all'attività di Tirocinio effettivo piuttosto che alla Formazione.
Per Tirocinio effettivo si intende l'esperienza diretta nell'azienda/ditta/ente partner. Tale tirocinio potrà essere svolto anche attraverso la partecipazione alle attività di banqueting e catering, alle attività di organizzazione e gestione del Bar Didattico nonché alle attività produttive dell'Azienda Agraria Tommasi; si intende offrire agli studenti l'opportunità di riprodurre all'interno della scuola il concreto modo di operare di un'azienda negli aspetti che riguardano l'organizzazione, l'ambiente, le relazioni e gli strumenti di lavoro.

2	**Indirizzo di studi cui si riferisce il progetto**	
TECNICO		
ENOLOGIA	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO
PROFESSIONALE		
ACCOGLIENZA	ENOGASTRONOMIA	SALE E VENDITA

3	**Studenti**
III A ITA a.s. 2018/2019 - n. 16 allievi	
Analizzare la situazione economica, patrimoniale e finanziaria di un'impresa calabrese di successo	
III D ITA a.s. 2018/2019 - n. 15 allievi	
Analizzare la situazione economica, patrimoniale e finanziaria di un'impresa calabrese di successo	
III G ITA a.s. 2018/2019 - n.12	
Analizzare la situazione economica, patrimoniale e finanziaria di un'impresa calabrese di successo nel campo della produzione floro-vivaistica	
III A IPSEOA a.s. 2018/2019 - n.19 allievi	
Descrizione della performance Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti **Percorso** Operatore per l'approvvigionamento della cucina, per la conservazione e trattamento di materie prime e per la preparazione dei pasti	
III B IPSEOA a.s. 2018/2019 - n.19 allievi	
Descrizione della performance Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie **Percorso** Cultura Mediterranea: dalla scelta delle materie prime alle modalità di preparazione e di consumo	
III C a.s. 2018/2019 - n.22	
Descrizione della performance Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti **Percorso** Cultura Mediterranea: dalla scelta delle materie prime alle modalità di preparazione e di consumo	
III D a.s. 2018/2019 - n.19	
Descrizione della performance Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	

Percorso Cultura Mediterranea: dalla scelta delle materie prime alle modalità di preparazione e di consumo
III E a.s. 2018/2019 - n. 16
Descrizione della performance Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti **Percorso** Cultura Mediterranea: dalla scelta delle materie prime alle modalità di preparazione e di consumo
III M a.s. 2018/2019 - n. 17
Descrizione della performance Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente **Percorso** Addetto alla preparazione e miscelazione delle Birre Artigianali Calabresi
III N a.s. 2018/2019 - n.14
Descrizione della performance Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti **Percorso** La Dieta Mediterranea: foods, snacks, bevande
III O a.s. 2018/2019- n.14
Descrizione della performance Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti **Percorso** Addetto alla preparazione e miscelazione delle Birre Artigianali Calabresi
III R a.s. 2018/2019 - n.12 allievi Descrizione della performance Interpretare il contesto territoriale e adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche sul territorio anche in lingua straniera **Percorso** Promoter del prodotto Turistico

4	**Il progetto si effettua per classi intere**

5	**Indicazioni comuni**

	♣ Elaborare un **progetto formativo dettagliato e calibrato** rispetto sia ai bisogni formativi dell'allievo che alle sue caratteristiche fisiche e psichiche impiegabili nel contesto lavorativo ♣ Impostare la formazione in modo da **garantire un'alternanza tra la didattica curricolare e l'esperienza** in **situazione** ♣ Esaminare la situazione di lavoro in cui l'allievo andrà ad operare verificando che le **mansioni assegnate siano utili per la sua crescita professionale** ♣ Specificare nel **Patto formativo l**e regole e le modalità di lavoro sia con gli studenti che con le imprese ♣ Organizzare la didattica in modo che nell'orario scolastico sia possibile approfondire quanto appreso in azienda ♣ L'attività di **monitoraggio e valutazione del processo** *iniziale, in itinere ed ex-post* garantisce l'efficacia dell'intervento e consente di scongiurare eventuali criticità o comunque di controllarne gli effetti. **Obiettivi generali** per la costruzione delle **UNITÀ' DI APPRENDIMENTO** → Riconoscere e **interpretare** le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali e i cambiamenti dei sistemi economici per affrontare in modo critico la crisi attuale e il **nuovo paradigma economico** → **Analizzare** l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del **turismo integrato e sostenibile** → Rafforzare il senso di legalità e lo sviluppo di **un'etica della responsabilità**, che si realizzano nel dovere di scegliere e agire in modo consapevole e che implicano l'impegno a elaborare idee e a "promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita" → A partire dalle idee degli studenti, i percorsi sono finalizzati alla **progettazione, documentazione e presentazione** di un **prodotto o servizio turistico innovativo e sostenibile** dal punto di vista ambientale, sociale, economico.

6	**Tipologia**
	X Alternanza in Azienda, Partecipazione a fiere e concorsi, Eventi, Viaggi studio, stage all'estero
	X Simulazione d'Impresa
	Lavoro per progetti

7	**Modalità di coinvolgimento delle famiglie**
	X Incontri collettivi generali X incontri individuali X comunicazioni scritte X sito web

8	**Aziende, enti o associazioni coinvolte nel progetto**	
	<u>Coinvolti nella progettazione</u>	**<u>Coinvolti nella realizzazione</u>**
	X associazioni imprenditoriali □ enti non profit □ camera di commercio □ parti sociali X aziende □ regione □ comune □ altro ……..	X associazioni imprenditoriali X enti non profit X camera di commercio □ parti sociali X aziende □ regione X comune □ altro ……..

9	**1.Obiettivi Misurabili e Criteri di Successo del progetto** Obiettivi relativi agli stagisti: • Rafforzamento della capacità di rielaborazione, di analisi e sintesi dell'esperienza e dei contenuti importanti emersi nelle varie fasi; • Potenziamento delle capacità di valutazione, intesa come riconduzione a sé del percorso intrapreso in cui il soggetto seleziona in maniera critica i contenuti raccolti durante l'attività; • Il grado di partecipazione e impegno; • La capacità di lavorare in team; • Lo sviluppo e/o potenziamento delle competenze. Obiettivi relativi al progetto: • Raccordare i saperi disciplinari ed interdisciplinari alle pratiche concrete e alle abilità operative apprese nel sistema formale (scuola), nel sistema informale (vita sociale), nel sistema non formale (altre agenzie formative) allo scopo di scoprire nessi inscindibili che emergono dal contesto delle esperienze per conferire significatività ai contenuti e sostanziare di conoscenze la vita pratica • Negoziare il programma personalizzato per ciascun allievo • Accordarsi sulle modalità di monitoraggio e tutoraggio; • Pianificare la validazione e il riconoscimento delle attitudini e delle competenze acquisite sulla base di criteri definiti in comune; • Organizzare il sistema di comunicazione tra tutte le parti coinvolte; • Valutare continuamente lo sviluppo del progetto e attuare le eventuali strategie alternative. **Criteri di successo dell'iniziativa:** • Creazione di un luogo di progettazione cooperativa che consente di raggiungere risultati di sistema e di attribuire ad ogni partner un ruolo attivo attraverso l'assunzione di responsabilità e di compiti da svolgere; • coerenza del percorso in alternanza rispetto ai profili professionali che richiedono competenze e pratiche professionali innovative per la promozione e valorizzazione delle risorse-presidio del nostro territorio, legate al settore dell'agro-alimentare e dei servizi turistici; • Adozione di nuovi modelli di apprendimento che ripercorrono il ciclo completo dell'azione umana intenzionale nell'interazione con l'ambiente: dall'esperienza concreta, attraverso la riflessione, si giunge alla concettualizzazione, fino a ritornare al fare nell'applicazione; • Possibilità di sperimentare una didattica orientativa che permetta nei soggetti in formazione di costruire progressivamente il proprio progetto di vita e di lavoro. Modalità e strumenti per la valutazione delle competenze acquisite nel percorso in alternanza: • Colloqui con gli studenti da parte del tutor scolastico • Colloqui con gli studenti da parte del tutor aziendale • Compilazioni di schede e questionari • Esercitazioni di verifica orale e scritta/pratica • Lavori individuali e di gruppo • Relazione finale sull'esperienza • Interazioni tra tutor scolastico e aziendale Modalità di riconoscimento nell'ambito della valutazione scolastica delle competenze acquisite nell'esperienza lavorativa: • Certificazione delle competenze • Articolazione di moduli culturali (relativi alle discipline coinvolte); • Articolazione di modulo induttivo concernente il mondo del lavoro(dinamiche,relazioni, valori, ecc); • Articolazione del modulo concernente la sicurezza sul lavoro; • Riconoscimento dei crediti ai fini della prosecuzione del percorso scolastico.

9	**2. Articolazione dei percorsi e Risultati Attesi** Il percorso proposto nell'ambito dell'alternanza è inerente al percorso curriculare afferente al profilo. Di recente, l'interesse dell'Istituto si è focalizzato sui **"nuovi turismi**", alternativi al turismo di massa, rappresentativi di innovativi orientamenti legati alla tradizione e al rispetto della identità culturale dei luoghi. Le attività proposte si denotano e si caratterizzano per l'attenzione posta alla ristorazione tipica di qualità, ad un modello di accoglienza sostenibile e rispettosa delle risorse ambientali e socio-culturali del territorio, a difendere la tutela del territorio, delle sue eccellenze, della cultura locale, a promuovere cibo di qualità e stagionale sostenendo processi innovativi come quello della "filiera corta", a dedicare maggiore attenzione alla fase della pre-produzione (ovvero le materie prime) piuttosto che alla la post-produzione (packaging, marketing). Il progetto parte dalla volontà di contestualizzare, verificare e validare le competenze acquisite dagli studenti nel regolare percorso formativo in aula. Le competenze vengono individuate sia nelle diverse aree che compongono la programmazione annuale, con particolare attenzione all'area professionale sia nell'area di personalizzazione dello studente. L'articolazione triennale consente uno sviluppo graduale delle competenze che portano alla verifica dell'autonomia esecutiva e organizzativa rispetto agli elementi di profilo nel quinto anno **Classi terze - 80** ore: inizio/sviluppo delle attività professionali nei diversi settori, in affiancamento e conoscenza aziendale relativa all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi in relazione al contesto organizzativo e professionale di riferimento. Classi **quarte - 80** **Classi quinte - 50 ore** annuali: attività di catering e banqueting con sviluppo di competenze di eccellenza nell'area tecnologica ed enologica anche con interfaccia a lezioni teorico/frontali ed esperienze di learning week. Feedback Il **percorso si articola in tre fasi**: → **una fase preparatoria di formazione e orientamento** finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e ad aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo: formazione generale in materia di ***sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP*** (al terzo anno); ***attività di simulazione d'impresa***, presso l'azienda agraria e nell'ambito dell'attività conto terzi svolta dall'istituto alberghiero; **formazione specialistica con esperti dei vari settori** di indirizzo → **L'inserimento e la permanenza nei settori aziendali** individuati tramite un confronto sinergico e continuo tra tutor aziendale e tutor scolastico che pianificano, verificano e valutano il percorso dello studente. La valutazione delle competenze condivisa dai tutor aziendale e scolastico al termine del periodo di permanenza in azienda. → Al rientro in aula si procede ad un **bilancio/ verifica** delle attività da parte del consiglio di classe, con valutazione decimale, articolata su tre/quattro aree, che esplicita il processo di accrescimento dello studente, la sua percezione della realtà lavorativa in cui ha operato, la sua capacità ad individuare ed elaborare in modo costruttivo le connessioni tra scuola e realtà aziendale. La certificazione finale riassuntiva delle competenze acquisite viene riconosciuta al quinto anno. Risultati attesi: ➡ Creare sinergie sul territorio per la diffusione della cultura dell'Alternanza Indicatori > numero contatti per rete e protocolli/accordi stipulati; campagna di comunicazione; ➡ Condivisione di buone prassi Indicatori > elaborazione di strumenti e materiale didattico come risultato di confronti, ricerca, rinnovamento; ➡ Acquisizione di competenze trasversali Indicatori > percentuale di frequenza dei beneficiari; completamento percorso; di gradimento azioni dei beneficiari; ➡ Acquisizione competenze specifiche Indicatori > certificazione e ricaduta didattica.

9	**3. Nominativi, compiti e responsabilità delle risorse umane impiegate (direzione, coordinamento, gruppo progetto, tutor scolastici, aziendali …)**	
	Direzione e coordinamento: dirigente scolastico coordinatore di Progetto con funzioni di mediazione e facilitazione delle relazioni tra la scuola e aziende, associazioni di categoria, enti pubblici e privati, soggetti a vario titolo coinvolti; Valutazione e certificazione delle competenze. Referente dell'alternanza e gruppo di lavoro Progettazione di massima, individuazione aziende, produzione modulistica, monitoraggio percorsi Attività di Amministrazione e Segreteria Tutors scolastici Organizza la fase di avvio del progetto; Organizza e progetta con il tutor aziendale il percorso formativo all'interno dell'azienda; Coordina i vari attori del processo(studenti/ famiglie/docenti/tutors aziendali/operatori del territorio); Cura i rapporti con il Consiglio di classe e con il docente coordinatore per la definizione della situazione in ingresso dell'allievo; contenuti, competenze ed obiettivi dell'UDA; il monitoraggio e la valutazione dell'esperienza; Sostiene gli studenti nel percorso di apprendimento; è garante del corretto sviluppo del progetto di alternanza e del raggiungimento degli obiettivi formativi previsti; Monitora nelle sue diverse fasi la sperimentazione, risolvendo eventuali problemi; Valuta l'attività degli studenti in stage unitamente ai rispettivi tutors aziendali; Collabora nella valutazione e certificazione delle competenze Inserisce i dati sulla piattaforma SIDI Tutors aziendali: *rappresentanti di ogni azienda partner* Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo; Assiste lo studente nel percorso formativo; Fornisce all'istituzione scolastica ogni elemento per verificare e valutare le attività aziendali e scolastiche per l'alternanza; Collabora con il tutor scolastico per il corretto svolgimento del percorso di alternanza e si attiva per raggiungere gli obiettivi formativi previsti per ogni singolo alunno; Redige la scheda di valutazione dello stage Esperto per l'apprendimento in aula Moduli: Sicurezza nell'ambiente di lavoro e sicurezza alimentare attività di docenza nel percorso formativo di preparazione all'apprendimento in situazione; procede all'analisi in ingresso dei discenti, alla verifica e valutazione degli esiti.	
9	**4. Attività del Consiglio di Classe**	
	Fase di progettazione	☐ progettazione didattica di dettaglio : specificazione contenuti reali di ciascuna materia e competenze specifiche e trasversali che si vogliono realizzare
	Fase di realizzazione	☐ strumentazione per le attività formative degli studenti; ☐ accompagnamento in azienda: supporto allo studente e confronto, messa a punto del percorso formativo con il tutor aziendale

	Fase di valutazione	☐ valutazione delle ricadute formative e delle valutazioni scolastiche conseguenti per gli studenti ☐ analisi dettagliata critica e costruttiva del percorso formativo affrontato eventuali proposte di revisione per la successiva attività di alternanza ☐ sintesi delle attività svolte e delle competenze raggiunte da ciascuno studente ☐ rilevazione del gradimento delle diverse componenti

Funzioni svolte dal dirigente scolastico		
Fase di progettazione	Partecipa alla progettazione generale con lo staff d'istituto	
Fase di realizzazione	Verifica tempi e modalità	
Fase di valutazione	Garantisce che i pesi delle diverse valutazioni siano coerenti tra indirizzi e casi .	

9	**Struttura progetto**	**III**	**IV**	**V**
	n° ore di orientamento	**8**	**10**	**15**
	n° ore di formazione in presenza o in modalità elearning	**12**	**10**	**15**
	n° ore di formazione in azienda	**60**	**80**	

9	**<u>6. I documenti che accompagnano lo studente in azienda</u>** □ convenzione □ registro giornaliero □ scheda valutazione tutor scolastico □ progetto formativo individuale □ scheda valutazione tutor aziendale	□ patto formativo □ scheda autovalutazione □ relazione finale □ certificazione competenze

9	**7. Attività (mansioni effettivamente svolte) previste per il percorso da realizzare in azienda, coerenti con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire** □ lavorazione e trasformazione □ mise en place – servizio nei diversi stili; □ accoglienza cliente e customer satisfaction □ preparazione bevande miscelate e caffetteria □ gestione servizi di catering e banqueting □ preparazione prodotti dolciari □ gestione flussi ordini e merci

9

8. **Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso di alternanza**

Le competenze che l'ipotesi progettuale intende far acquisire mirano a sviluppare responsabilità ed autonomia al'interno del contesto produttivo e sono in linea con:

- Il Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali (DPR 15/03/2010);
- La Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio sulla costituzione del Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (2008/C111/01);
- La Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio sulla istituzione di un quadro europeo di riferimento per la garanzia della qualità dell'istruzione e formazione professionale (2009/C 105/01).

<u>Cosa si apprende in un contesto lavorativo</u>:

- Apprendimenti orientativi: conoscenza settore, organizzazione, ruoli lavorativi; rappresentazione del lavoro e del sé al lavoro; autoconsapevolezza di propensioni e interessi;

- Apprendimenti disciplinari:
  - Gli studenti recuperano, consolidano apprendimenti, acquisiscono nuovi apprendimenti, si accorgono di ciò che non sanno;
  - Motivazione ad apprendere; contestualizzare saperi astratti.

- Apprendimenti professionali:
  - Procedimenti, abilità operative, uso strumenti, sicurezza, norme tecniche, organizzazione del lavoro.

- Apprendimenti cognitivi trasversali:
  - Osservare, ricercare informazioni, confrontare, schematizzare, analizzare/interpretare, categorizzare, generalizzare…

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nella classe TERZA

competenze	***abilità***	***conoscenze***	***modalità di accertamento***
1.Riconosce i registri linguistici appropriati ai diversi interlocutori	1.1. utilizza in modo appropriato il linguaggio specifico 1.2. Interagisce in maniera adeguata con i diversi interlocutori	Conosce strutture, morfologia e lessico specifico di base della lingua inglese e francese	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni
2.Realizza in parziale autonomia i compiti assegnati	1.1 opera con destrezza nel settore assegnato 1.2 utilizza opportunamente alcuni strumenti e/ o programmi funzionali allo svolgimento delle attività 1.3 (al rientro in aula) rielabora e rappresenta, aiutato, uno o più processi produttivi	Conosce una o più attività operative in azienda Conosce gli strumenti utili alla loro realizzazione	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni

	3.Riconosce, guidato, il proprio ruolo evidenziando flessibilità e adattamento	3.1 analizza i diversi aspetti dell'attività formativa aziendale e scolastica 3.2 valuta similitudini e differenze 3.3 individua il proprio ruolo	Conosce le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni e verifica scritta
	Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nella classe QUARTA			
	competenze	***abilità***	***conoscenze***	***modalità di accertamento***
	1.comunica con i diversi interlocutori presenti in azienda (tutor aziendale, "colleghi", clienti, fornitori…)	1.1 utilizza in modo appropriato il linguaggio specifico 1.2. interagisce in maniera adeguata con i diversi interlocutori	Conosce strutture, morfologia e lessico specifico di base della lingua inglese e francese	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni
	2. Riconosce il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e ne valuta prospettive e possibilità reali	2.1 verifica le sue reali capacità operative 2.2 riconosce potenzialità e difetti del proprio operato 2.3 valuta la propria esperienza	Conosce l'organigramma aziendale e le modalità organizzative del proprio reparto Conosce le procedure standard aziendali con riferimento alle seguenti aree: produzione, vendita, accoglienza nel settore turistico-ristorativo; Conosce i sistemi informatici utilizzati in azienda	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni
	3. Gestisce in parziale autonomia gli incarichi avuti	3.1 organizza il proprio tempo 3.2. pianifica il lavoro 3.3 rispetta le scadenze 3.4.adotta comportamenti improntati al rispetto dell'ambiente e scegliere quelli a minor impatto ambientale Utilizza l'informatica applicata al reparto 3.5.sa operare negli ambienti di lavoro in sicurezza e nel rispetto dei materiali e dell'incolumità propria e altrui	Conosce i processi lavorativi a lui assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni
	Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nella classe QUINTA			
	competenze	***abilità***	***conoscenze***	***modalità di accertamento***
	1. Comunica e interagisce con i diversi interlocutori presenti in azienda (tutor aziendale, "colleghi", clienti, fornitori…)	1.1 utilizza in modo appropriato il linguaggio specifico 1.2 interagisce in maniera adeguata con i diversi interlocutori 1.3.Riconosce le esigenze ed aspettative della clientela 1.4.Gestisce possibili situazioni di conflitto	Conosce strutture, morfologia e lessico specifico della lingua inglese e francese	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni

	2. Riconosce il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e ne valuta prospettive e possibilità reali	2.1 verifica le sue reali capacità operative 2.2 riconosce potenzialità e difetti del proprio operato 2.3 valuta la propria esperienza	Conosce la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui agisce Conosce il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni
	3. Gestisce in autonomia gli incarichi avuti	3.1 organizza il proprio tempo 3.2 pianifica il lavoro 3.3 rispetta le scadenze	Conosce i processi lavorativi a lui assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta	Osservazione e valutazione delle prestazioni per ogni servizio – sintesi complessiva delle valutazioni
	4.Realizzare i compiti professionali nel rispetto della normativa vigente nel campo della sicurezza, della prevenzione degli infortuni, della protezione dell'ambiente e nel rispetto degli standard di qualità azienda	4.1 Applica le norme di igiene dell'ambiente di lavoro 4.2. Applica le norme di igiene per la sicurezza alimentare 4.3. Adotta le procedure e i modelli aziendali di gestione delle anomalie 4.4.adotta comportamenti improntati al rispetto dell'ambiente e sceglie quelli a minor impatto ambientale Utilizza l'informatica applicata al reparto 4.5.sa operare negli ambienti di lavoro in sicurezza e nel rispetto dei materiali e dell'incolumità propria e altrui	Conosce le principali normative igienico sanitari europei, regionali e locali Conosce l'evolversi del sistema imprese in chiave di sviluppo ecocompatibile e la normativa europea e nazionale sulla tutela dei marchi di qualità Conosce le norme dettate per l'incolumità dei lavoratori e per la sicurezza nei luoghi di lavoro e la redazione di un piano di sicurezza	Test, certificazione delle competenze

9	6. **Modalità e strumenti utilizzati per l' accertamento, il monitoraggio e la valutazione del grado di acquisizione delle competenze** *Cosa valutare? Gli apprendimenti(conoscenze acquisite); le competenze(quanto di ciò che ha appreso viene espresso in prestazioni efficaci); i comportamenti sul lavoro; la ricaduta scolastica (in che misura migliora la sua performance)* ***I livelli di valutazione:*** • valutazione da parte del consiglio di classe finalizzata al conseguimento di un voto ai fini della promozione o bocciatura; • valutazione in itinere da parte del tutor aziendale finalizzata alla certificazione delle competenze acquisite in azienda; • valutazione al termine del percorso finalizzata alla certificazione delle competenze acquisite nel percorso in alternanza ***I criteri di valutazione del percorso in azienda,:*** funzionalità, completezza, correttezza, rispetto dei tempi, precisione e destrezza, ricerca e gestione delle informazioni relazioni con i formatori e le altre figure adulte, capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio tecnico, superamento delle crisi. ***I criteri di valutazione del percorso in alternanza:*** • oltre alle conoscenze e competenze acquisite rispetto agli obiettivi prefissati, la valutazione dovrà accertare il rafforzamento delle capacità di rielaborazione, di analisi e sintesi dell'esperienza e dei contenuti importanti emersi nelle varie fasi (compresa la ricaduta didattica); il potenziamento della capacità di valutazione, intesa come riconduzione a sé del percorso intrapreso in cui il soggetto seleziona in maniera critica i contenuti raccolti durante l'attività (dossier dello stagista); la partecipazione e impegno; la capacità di lavorare in team ***I criteri di valutazione da parte dei consigli di classe:*** • La crescita personale e professionale dello studente; si terrà conto delle sue capacità ed attitudini, del livello di partenza, dei cambiamenti prodotti dall'esperienza professionale; • il riconoscimento delle abilità trasversali apprese dallo studente. Compito del consiglio di classe è anche valutare nel complesso la validità dell'esperienza di alternanza rispetto ai risultati attesi. *Per una buona riuscita del progetto è essenziale che il modello di apprendimento attraverso l'alternanza sia condiviso dai docenti.* **Strumenti previsti:** • colloqui con gli studenti da parte del tutor scolastico ed aziendale, schede di osservazione e questionari; esercitazioni di verifica orale e/o scritta; lavoro individuale in azienda; lavoro di gruppo in aula come disseminazione dell'esperienza ai rispettivi componenti della propria classe; diario di bordo come momento di autovalutazione dell'esperienza; matrice di valutazione dell'esperienza compilata dal tutor aziendale. **Criteri, modalità, tempi e strumenti previsti per il monitoraggio del progetto:**
	Indicatori Quantitativi: n. ore di attività di apprendimento in azienda, n. alunni coinvolti, n. personale coinvolto; accrescimento competenze degli alunni, indice di frequenza delle attività, riduzione del tasso di dispersione, dei debiti formativi, numero degli accordi, convenzioni ed intese sottoscritti. **Indicatori Qualitativi**. Per la **valutazione ex ante** si fissano i seguenti indicatori: coerenza e organicità; presenza di tutti gli attori chiave; individuazione delle metodologie; definizione puntuale dei percorsi. Per la **valutazione in itinere,** si considerano i seguenti indicatori: efficacia del coordinamento dell'attività; sviluppo coerente del percorso; rispetto dei tempi. Per la **valutazione ex post**, si considerano i seguenti indicatori:coerenza tra i risultati attesi e conseguiti; rispetto dei tempi e costi; raggiungimento degli obiettivi; adeguatezza dell'efficacia degli strumenti utilizzati; soddisfazione dell'utenza.

9	7. **Modalità di dichiarazione delle competenze** Scheda di dichiarazione delle competenze condivisa Scuola Azienda e compilata contestualmente dal tutor aziendale e dal tutor scolastico. La scheda prevede la valutazione delle competenze acquisite sia trasversali che tecnico professionali. Il mutamento della realtà lavorativa e delle condizioni di vita sociale richiede il possesso di un nuovo complesso di abilità/competenze (*team work, tacit knowledge, problem solving, ecc.*) che diventa problematico riconoscere e testare con strumenti, prove, metodi tradizionali di valutazione. Si avverte la necessità di un sistema condiviso per la descrizione e accertamento delle competenze e riconoscimento dei crediti formativi. Si ritiene di adottare come format di riferimento il modello Europass seguendo le indicazioni della Guida Operativa dell'alternanza scuola lavoro del MIUR 2015 <u>IL Sistema di Attestazione delle Competenze in ASL</u> I riferimenti sono i livelli dell'EQF - giudizio impostato su tre livelli: b a s e , i n t e r m e d i o, a v a n z a t o, più livello non raggiunto - trasparenza dei criteri: 1.tipologia e grado di difficoltà del compito o della prestazione 2.grado di padronanza in termini di autonomia e responsabilità -giudizio basato su **rubriche** (indicatori) e **parametri** (descrizione di situazioni tipo alle quali confrontare le prestazioni/le evidenze della competenza fornite dallo studente).

10	**Polizza di assicurazione per gli studenti ed i tutor (Infortuni e RC):** Assicurazione Benacquista, via Lido, Latina, n. polizza 22586; infortuni sul lavoro presso l'INAIL, posizione, pat. 91575016.

11	**Sicurezza sul lavoro:** Apprendimento in aula e in azienda – (h 8) ♣ Area cognitiva: la disciplina della sicurezza nei settori d'interesse con particolare riferimento ai principali obblighi del datore di lavoro e del lavoratore ♣ Area operativa: individuare le fonti normative contenenti le disposizioni da osservarsi per la prevenzione dei rischi - compilare una scheda per l'inventario dei rischi ai fini dell'impiego di attrezzature di protezione individuale ♣ Area dell'essere: essere consapevole dell'importanza del sistema di protezione e prevenzione per la sicurezza negli ambienti di lavoro e porre in essere comportamenti virtuosi in azienda ♣ Modalità e strumenti: lezioni frontali e attività laboratoriali, dirette a sviluppare competenze nuove, legate ad attività di tipo innovativo ♣ Strumenti, materiale didattico e risorse tecnologiche da utilizzare: laboratorio informatico, dispensa, esercitazioni, schede di lavoro.

12	**Obblighi del beneficiario del percorso in alternanza:** *Indicare gli obblighi che gravano sull'allievo (in modo esemplificativo: seguire le indicazioni dei tutori e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo od altre evenienze; rispettare gli obblighi di riservatezza circa i processi produttivi; rispettate i regolamenti aziendali e le norme in materia si igiene e sicurezza sul lavoro, rispetto degli orari).* 1. Tenere costanti rapporti con il proprio tutor aziendale e scolastico 2. Inserirsi nel contesto lavorativo e rispettare il regolamento aziendale 3. Eseguire operativamente le attività previste nel progetto formativo 4. Compilare schede e questionari appositamente predisposti 5. Rispettare gli obblighi di riservatezza circa i processi produttivi 6. Rispettare le norme in materia si igiene e sicurezza sul lavoro