



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

MACRO - PROGETTO TRIENNALE DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Individuazione delle caratteristiche fondamentali del percorso triennale di alternanza

1	Titolo del Progetto
	<p>“La Mia Prima Esperienza di Lavoro”</p> <p>PERCORSO DI INTEGRAZIONE TRA ESPERIENZA SCOLASTICA ED ESPERIENZA ASSISTITA IN AZIENDA</p>

2	Indirizzo di studi cui si riferisce il progetto
	TECNICO
	VITICOLTURA ED ENOLOGIA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
	PROFESSIONALE
	ACCOGLIENZA ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

3	Studenti
	Enologia
	III a.s. 2017/2018 IV a.s. 2017/2018 V a.s. 2017/2018
	n. 23 n. n.
	Produzione e trasformazione
	IV a.s. 2017/2018 V a.s. 2018/2019
	n. 21 n.
	Accoglienza turistica
	III a.s. 2017/2018 IV a.s. 2018/2019 V a.s. 2019/2020
	n. 24 n. n.
	Enogastronomia
	III a.s. 2017/2018 IV a.s. 2018/2019 V a.s. 2019/2020
	n. 122 n. n.
	Sala e Vendita
	III a.s. 2017/2018 IV a.s. 2018/2019 V a.s. 2019/2020
	n. 64 n. n.

4	Il progetto si effettua per classi intere a partire dalle classi terze
---	---



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

5	<p>Indicazioni comuni</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ 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 le 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. <p>Obiettivi generali per la costruzione delle UNITÀ DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> → 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	<p>Tipologia</p> <p>X Alternanza in Azienda, Partecipazione a fiere e concorsi, Eventi, Viaggi studio, stage all'estero</p> <p>X Impresa a Scuola - attività conto terzi: catering e banqueting presso il bar e il ristorante didattico; produzione e trasformazione presso l'azienda agraria Tommasi</p> <p>X Lavoro per progetti</p>
7	<p>Modalità di coinvolgimento delle famiglie</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Incontri collettivi generali <input type="checkbox"/> incontri individuali <input type="checkbox"/> comunicazioni scritte <input type="checkbox"/> sito web



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

8	Aziende, enti o associazioni coinvolte nel progetto	
	<p><u>Coinvolti nella progettazione</u></p> <p>X associazioni imprenditoriali <input type="checkbox"/> enti non profit <input type="checkbox"/> camera di commercio <input type="checkbox"/> parti sociali X aziende <input type="checkbox"/> regione <input type="checkbox"/> comune <input type="checkbox"/> altro</p>	<p><u>Coinvolti nella realizzazione</u></p> <p>X associazioni imprenditoriali X enti non profit X camera di commercio <input type="checkbox"/> parti sociali X aziende <input type="checkbox"/> regione X comune <input type="checkbox"/> altro</p>



Unione Europea



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

9	<p>1.Obiettivi Misurabili e Criteri di Successo del progetto</p> <p><u>Obiettivi relativi agli stagisti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Obiettivi relativi al progetto:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Criteri di successo dell'iniziativa:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Modalità e strumenti per la valutazione delle competenze acquisite nel percorso in alternanza:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>Modalità di riconoscimento nell'ambito della valutazione scolastica delle competenze acquisite nell'esperienza lavorativa:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 e la sicurezza alimentare; • Riconoscimento dei crediti ai fini della prosecuzione del percorso scolastico.
---	---



Unione Europea



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

2. Articolazione dei percorsi e Risultati Attesi

Il percorso proposto nell'ambito dell'alternanza è inerente al percorso curricolare 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 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 - 150 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 - 180 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;

Classi quinte - 70 ore annuali:

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 d'impresa** presso l'azienda agraria e nell'ambito dell'attività per conto terzi svolta dall'istituto alberghiero; attività svolta presso il **bar e il ristorante didattico**; **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.



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

3. Nominativi, compiti e responsabilità delle risorse umane impiegate (direzione, coordinamento, gruppo progetto, tutor scolastici, aziendali ...)	
<p><u>Direzione e coordinamento: dirigente scolastico</u> 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.</p> <p><u>Referente dell'alternanza e gruppo di lavoro</u> Progettazione di massima, individuazione aziende, produzione modulistica, monitoraggio percorsi</p> <p><u>Attività di Amministrazione e Segreteria</u></p> <p><u>Tutor scolastico</u> 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; E' 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</p> <p><u>Tutor aziendale: rappresentante di ogni azienda partner</u> 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</p> <p><u>Esperto per l'apprendimento in aula</u> 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.</p>	
4. Attività del Consiglio di Classe	
Fase di progettazione	<input type="checkbox"/> progettazione didattica di dettaglio : specificazione contenuti reali di ciascuna materia e competenze specifiche e trasversali che si vogliono realizzare
Fase di realizzazione	<input type="checkbox"/> strumentazione per le attività formative degli studenti; <input type="checkbox"/> accompagnamento in azienda: supporto allo studente e confronto, messa a punto del percorso formativo con il tutor aziendale



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

Fase di valutazione	<input type="checkbox"/> valutazione delle ricadute formative e delle valutazioni scolastiche conseguenti per gli studenti <input type="checkbox"/> analisi dettagliata critica e costruttiva del percorso formativo affrontato eventuali proposte di revisione per la successiva attività di alternanza <input type="checkbox"/> sintesi delle attività svolte e delle competenze raggiunte da ciascuno studente <input type="checkbox"/> rilevazione del gradimento delle diverse componenti
----------------------------	---

Articolazione orario percorsi			
IPSEOA	III	IV	V
n° ore di orientamento	10		10
n° ore di formazione	10	20	
n° ore di impresa a scuola	30	40	
n° ore di permanenza in azienda	100	120	60

ITA	III	IV	V
n° ore di orientamento	10		10
n° ore di formazione	10	20	
n° ore di impresa a scuola	50	60	60
n° ore di permanenza in azienda	80	100	

6. I documenti che accompagnano lo studente in azienda	<input type="checkbox"/> patto formativo <input type="checkbox"/> scheda autovalutazione <input type="checkbox"/> relazione finale <input type="checkbox"/> certificazione competenze
<input type="checkbox"/> convenzione <input type="checkbox"/> registro giornaliero <input type="checkbox"/> scheda valutazione tutor scolastico <input type="checkbox"/> progetto formativo individuale <input type="checkbox"/> scheda valutazione tutor aziendale	



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

7. Attività (mansioni effettivamente svolte) previste per il percorso da realizzare in azienda, coerenti con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire

- lavorazione, trasformazione, commercializzazione
- 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

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 all'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).

Cosa si apprende in un contesto lavorativo:

- ▶ **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



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

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



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

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



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Conosce le principali normative igienico sanitarie europee, regionali e locali</p> <p>Conosce l'evolversi del sistema imprese in chiave di sviluppo ecocompatibile e la normativa europea e nazionale sulla tutela dei marchi di qualità</p> <p>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</p>	<p>Test, certificazione delle competenze</p>
---	---	---	--



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

9. 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.



Unione Europea



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

9	<p>10. Modalità di dichiarazione delle competenze</p> <p>Scheda di dichiarazione delle competenze condivisa tra Scuola e Azienda, 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 (<i>team work, tacit knowledge, problem solving, ecc.</i>) 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.</p> <p>Si ritiene di adottare come format di riferimento il modello Europass seguendo le indicazioni della Guida Operativa dell'alternanza scuola lavoro del MIUR 2015.</p> <p><u>IL Sistema di Attestazione delle Competenze in ASL</u></p> <p>I riferimenti sono i livelli dell'EQF</p> <ul style="list-style-type: none"> - giudizio impostato sui livelli: base, intermedio, avanzato, non raggiunto - trasparenza dei criteri: <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Polizza di assicurazione per gli studenti ed i tutor (Infortuni e RC):</p> <p>L'istituzione scolastica assicura il/i beneficiario/i del percorso in alternanza scuola lavoro contro gli infortuni sul lavoro presso l'INAIL, pat. n. 91975016 nonché per la responsabilità civile presso compagnie assicurative operanti nel settore. In caso di incidente durante lo svolgimento del percorso il soggetto ospitante si impegna a segnalare l'evento, entro i tempi previsti dalla normativa vigente, agli istituti assicurativi (facendo riferimento al numero della polizza sottoscritta dal soggetto promotore: Assicurazione Benacquista, via Lido, Latina, n. polizza 22586) e, contestualmente al soggetto promotore.</p>
11	<p>Sicurezza sul lavoro:</p> <p>Apprendimento in aula e in azienda – (h 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ 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.



Unione Europea



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE CALABRIA
Assessorato Cultura



Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Capofila POLO C.R.A.T.I.

Via Consalvo Aragona - 87100 Cosenza

12	<p>Obblighi del beneficiario del percorso in alternanza:</p> <p><i>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; rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, rispetto degli orari).</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Tenere costanti rapporti con il proprio tutor aziendale e scolastico2. Inserirsi nel contesto lavorativo e rispettare il regolamento aziendale3. Eseguire operativamente le attività previste nel progetto formativo4. Compilare schede e questionari appositamente predisposti5. Rispettare gli obblighi di riservatezza circa i processi produttivi6. Rispettare le norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro
----	---