

**SCHEMA di candidatura - PROGETTO DI ALTERNANZA
SCUOLA/LAVORO A.S. 2014/2015**

da trasmettere all'indirizzo e-mail alternanzaslpuglia12edizione@gmail.com entro il 12/11/2014

1	Dati dell'Istituto scolastico
<p>Codice Meccanografico: LEIS03100A</p> <p>Denominazione: IISS "A.DE PACE"</p> <p>Comune: LECCE</p> <p>Tel 0832 345008 fax e-mail leis03100a@istruzione.it</p> <p>Se trattasi di Istituto di Istruzione Superiore (I.I.S.S.) indicare l'ordine di scuola a cui si riferisce il progetto (Liceo, Tecnico, Professionale):</p> <p align="center"> <input type="checkbox"/> LICEO <input type="checkbox"/> TECNICO <input checked="" type="checkbox"/> PROFESSIONALE </p> <p>Indirizzo di studi cui si riferisce il progetto: Economico aziendale/ Chimico/Grafico</p>	
<p>SETTORE richiesto Servizi Commerciali / Industria e Artigianato</p>	

2	Titolo del Progetto
<p>La filiera formativa per la promozione del prodotto agroalimentare</p>	

3	Destinatari		
<p>I destinatari dei percorsi saranno gli studenti frequentanti nell'anno scolastico 2014/15 la classe 3^a degli Istituti Secondari di Secondo Grado (A fine percorso il numero non deve essere inferiore a 15 unità)</p>			
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 150px;">Nr. studenti</td> <td align="center">20</td> </tr> </table>	Nr. studenti	20
Nr. studenti	20		

4	Il progetto si effettua:				
<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Per classi intere</td> <td align="right">sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Per gruppi di studenti provenienti da classi diverse</td> <td align="right">sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Per classi intere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	Per gruppi di studenti provenienti da classi diverse	sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Per classi intere	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>				
Per gruppi di studenti provenienti da classi diverse	sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>				

5	E' prevista la sottoscrizione delle convenzioni di cui all'art.1, comma 2 del Decreto Legislativo 77/2005?
<p><input type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> SI, per la fase di progettazione</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SI, per la fase di progettazione e realizzazione</p>	

6 **Aziende/Enti che ospitano gli studenti in alternanza:**

- **numero aziende/enti coinvolte/i:** 10 aziende appartenenti alla rete di aziende associate a Confindustria Lecce, Confartigianato e Confcommercio
- **coerenza con l'indirizzo di studio**
 - **NO** **x SI** Il coinvolgimento delle associazioni di categoria **Confcommercio, Confartigianato e Confindustria** assicurano una rete di aziende e imprese artigiane coerente agli indirizzi coinvolti nel percorso di alternanza che intende realizzare una attività di filiera finalizzata alla promozione e delocalizzazione del prodotto agroalimentare.
- **eventuale continuità di collaborazione nel tempo**
 - **NO** **X SI** Il rapporto con le associazioni di categoria Confcommercio Lecce, Confartigianato regionale e Confindustria affonda le sue radici nel primo accordo Quadro sottoscritto nel 2003 quando entrò in vigore la legge 53 del 2003 che introduceva i percorsi in Alternanza. Espressione tangibile delle significative sinergie è il Centro Risorse F.R.E.C.C.I.A., acronimo di Formazione Riequilibrio Educazione Comunicazione Crescita Integrazione Accoglienza, contro la dispersione scolastica e la frammentazione sociale, realizzato nel 2008 dall'Istituto in partenariato con la Provincia di Lecce e con le realtà territoriali dell'extrascuola impegnate nella ricerca e sui temi del Lavoro, grazie ad un FESR Misura 4.Azione 4.1 come laboratorio di ricerca-azione e raccordo tra ricerca accademica e istituzioni in fatto di formazione professionale ed educazione. Le collaborazioni sui temi del lavoro e della formazione del Capitale umano continuano nel 2010 attraverso l'adesione degli stessi partner alla RETE DEI SERVIZI PER IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI LECCE che ha inteso promuovere la sperimentazione di una RETE provinciale che includa tutti i soggetti che sul territorio erogano servizi per il lavoro alla domanda e all'offerta con l'obiettivo di accrescere il numero dei soggetti erogatori di servizi per soddisfare al meglio la richiesta di cittadini e imprese. Le sinergie si consolidano con la nascita del Polo Tecnico Professionale ma annovera significative collaborazioni sui temi della formazione in ambienti non formali e dell'alternanza scuola lavoro nel partenariato dell'Azione F Misura 3 del Fondo sociale europeo, oltre ad aver sostenuto con la "Fabbrica del Lavoro" già nel 2011, le attività promosse all'interno del Job center della Scuola poi divenuto Sportello di Placement con il Progetto FIO nel 2013.

7	Progetti innovativi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro - caratteristiche del progetto previste dall'art. 2 comma 2 del D.D. 761/2014 della D.G. per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale d'istruzione
----------	--

I progetti di alternanza potranno, quale criterio prioritario, avvalersi di:

- a) **collaborazioni con associazioni di categoria e soggetti rappresentativi del mondo del lavoro secondo la metodologia “bottega scuola” e “scuola-impresa” (indicare quali):** *Confcommercio, Confartigianato e Confindustria Lecce* da tempo rappresentano partner privilegiati nella pianificazione delle attività formative e portatori di interesse a cui l'istituto si rivolge per aggiornare i propri curricula e per individuare “spazi di apprendimento curricolari” non formali e attraenti, assicurando anche alle scuole della rete costituita intorno alle esperienze di formazione coordinate dall'IISS “A.De Pace” un ventaglio di “aziende formative” idonee ad ospitare gli allievi delle altre province.
- b) **collaborazioni con imprese caratterizzate da un elevato livello di internazionalizzazione e operanti su aree tecnologiche strategiche, come efficienza energetica, mobilità sostenibile, nuove tecnologie della vita, nuove metodologie per il made in Italy, tecnologie innovative per i beni, le attività culturali e il turismo (indicare quali):**

Clio – Com di Lecce, 650MD; Centro Ricerca Basile Caramia ; C.n.r – ISPA Lecce; GAL Terra d'Arneo; Consorzio Nuova Generazione di Martano; Azienda florovivaistica OMAR di Monteroni; CETMA - Centro di Progettazione, Design e Tecnologie dei Materiali di Brindisi; Lachifarma; Facoltà di Ingegneria dell'Innovazione Unisalento.

- c) **collaborazioni con i Poli tecnico-professionali e/o fondazioni ITS che siano attinenti con il percorso (indicare)** Il Polo Tecnico Professionale per i Turismi di cui la scuola è capofila rappresenta un organismo che attraverso la rete di significative collaborazioni sul territorio regionale assicura una rete di collaborazioni che possono garantire una selezione di aziende in grado di realizzare percorsi formativi di qualità, oltre ad avere tra i partner sia il Centro ricerche Basile Caramia che l'ITS per l'agroalimentare vdi cui il nostro istituto è anche socio fondatore e gode di tutte le reti di collaborazione dell'ITS stesso.

- d) **proposte dei CTS/CS per la realizzazione dei percorsi (specificare):**

L'organismo che sovrintende l'attività di consulenza per tutte le iniziative che indirizzano la revisione dei curricula di settore e di indirizzo in base alle richieste del mondo del lavoro, ha indicato come strategico il settore dell'agroalimentare e della sua promozione anche a livello internazionale, pertanto propone esperienze formative che qualificano in tale direzione professionalità in ambito turistico. In particolare ha proposto di avviare gli allievi dei vari indirizzi dell'Istituto alla sperimentazione di un **percorso di filiera** in cui ognuno in base al proprio profilo di riferimento riconosca le responsabilità e competenze a lui riferibili nella promozione del prodotto agroalimentare locale utilizzando a tal fine spazi da sempre riservati ai prodotti turistici *tout court*, e introducendo nuove strategie di comunicazione e nuovi prodotti di marketing.

- e) **esperienze di divulgazione a mezzo stampa o altro mezzo informativo al fine di disseminare le buone pratiche (indicare).**

2002 - **Seminario Nazionale sull'Alternanza** ex art. 4 Legge 53 del 2003 tenutosi a Bari per diffondere sul territorio nazionale il modello Puglia.

2010/ 2013- Nell'ambito della **Delivery Unit** dell'USR l'Istituto ha partecipato agli incontri nazionali di confronto interregionale essendo stato individuato come realizzatore di buone prassi sia nell'organizzazione funzionale al curriculum per l'alternanza (Seminario Campania 2011/2012), sia nell'ambito della didattica laboratoriale (Seminario Sicilia 2011/2012).

2005/2014-**Workshop** sui temi dell'Alternanza come strategia di orientamento e opportunità di innovazione del curriculum nell'ambito del Salone dell'Orientamento Job e Orienta di Verona

2009- **Workshop** sui Tirocini e stage all'estero - Azioni C5 del Fondo Sociale Europeo, presentazione di buone prassi;

2008 – Creazione della piattaforma www.ipdepace.com/alternanza come repository di procedure e strumenti del modello in atto, oltreché una opportunità per raccogliere le buone prassi dell'Istituto e delle scuole afferenti alla rete interprovinciale costituita per diffondere esperienze innovative

Creazione di un **“folder”** divulgativo che raccoglie le esperienze di scuole che in Puglia hanno realizzato percorsi ASL innovativi

Realizzazione di una **trasmissione su Rai – educational** in cui l'Istituto è stato chiamato a raccontare le esperienze e le buone prassi legate ai percorsi in Alternanza

Partecipazione alla registrazione di una trasmissione su RAI tre in cui gli allievi e le aziende coinvolte nei percorsi hanno documentato l'esperienza

Pubblicazione(di prossima divulgazione) della raccolta ragionata di buone prassi della rete di Istituzioni scolastiche che dal 2008 ad oggi, su incarico dell'USR Puglia, sono state accompagnate dall'IISS “A. De Pace” nella realizzazione dei percorsi ASL.

Documentazione online sulla web tv della scuola “Web De Pace” delle attività svolte presso le aziende

8	Scheda percorso
a)	<p>Indicare sinteticamente il ruolo rivestito dall’Azienda nella progettazione del percorso precisando modalità organizzative previste per la fase di co-progettazione e figure coinvolte</p> <p>Le responsabilità delle Aziende nell’ attivazione di un percorso di alternanza afferiscono alla:</p> <ul style="list-style-type: none"> -condivisione prioritaria dei profili in uscita dagli indirizzi e settori dell’Istituzione scolastica rispetto ai bisogni formativi di un mercato del lavoro sempre più complesso e in evoluzione; -co-progettazione dei percorsi con il Consiglio di classe nella selezione delle competenze tecnico professionali e trasversali da potenziare e nella articolazione degli interventi formativi realizzati nell’aula e nell’azienda per rendere l’azione concertata e quindi coerente; - fase di abbinamento degli allievi con l’azienda realizzata attraverso un colloquio motivazionale e attitudinale di gruppo gestito dalle figure preposte alle risorse umane dell’azienda per ottimizzare la fase di abbinamento/accoglienza nella struttura e rendere più vicine alle dinamiche del mondo del lavoro anche le fasi preliminari del percorso; - gestione degli apprendimenti dei ragazzi attraverso approcci metodologici partecipativi concordati con i Tutor scolastici sul modello dell’apprendistato per il rafforzamento della motivazione dell’allievo a interagire con tutti gli attori del percorso; - validazione degli apprendimenti attraverso la sistematizzazione delle esperienze ,metacognizione sui processi nel Diario di bordo e la condivisione di strumenti di valutazione come le rubriche valutative e modalità di verifica come le prove esperte o il PPS attraverso strumenti costruiti nel corso di un decennio di ricerca-azione di rete. In particolare figure strategiche sono i Tutor aziendali che avranno la funzione di : <ol style="list-style-type: none"> 1.accompagnare e facilitare il processo di apprendimento dell’allievo in azienda. 2.garantire una presenza stabile il punto di riferimento costante per l’allievo 3.relazionare con il tutor scolastico insieme al quale verifica l’efficacia dell’intervento formativo in alternanza scuola lavoro <p>e il compito di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.fornire i primi rudimenti teorici, configurandosi, quindi, come “maestro di bottega”. 2.far rispettare il programma stabilito dal calendario 3.accogliere docenti e studenti in azienda (i primi nel caso di visite aziendali e formazione comune, i secondi ogni qualvolta siano previsti moduli in azienda) 4.compilare il registro di presenza dell’allievo specificando in modo sintetico e giorno per giorno i contenuti delle attività svolte in azienda 5.seguire l’apprendimento in azienda dell’allievo, preoccupandosi di compilare una scheda di valutazione in itinere (modulo per modulo) ed un report sintetico finale anno per anno (che verranno distribuite in quanto già predisposte strutturalmente) 6.mantenere contatti costanti con il tutor scolastico con cui si confronta su eventuali problematiche logistico/organizzative e/o legate all’apprendimento degli allievi ospitati, attraverso: <ul style="list-style-type: none"> – contatti telefonici o tramite posta elettronica settimanali - incontro mensile di briefing in presenza 8. contribuire, con il tutor scolastico alla stesura del portfolio delle competenze stilato al termine del percorso annuale 9.contribuire alla formazione anche in termini di acquisizione di comportamenti adeguati al contesto lavorativo di riferimento e in linea con la “cultura del lavoro” e l’assolvimento del compito

8	Scheda percorso
b)	<p>Indicare sinteticamente il ruolo rivestito dal/i Consiglio/i di classe nell’intera progettazione/realizzazione del percorso</p> <p>La collegialità dei Consigli di Classe coinvolti nell’attività è considerata una risorsa preziosa per il buon funzionamento dell’esperienza, per questo è necessario che tutti i membri del C.d.c. strutturino i propri piani di lavoro curvando le UDA disciplinari alle esigenze del percorso in termini di tempo,di abilità e di conoscenze tecnico professionali, dopo l’incontro con il tutor aziendale. Inoltre, nell’ambito della individuazione delle metodologie, è importante che tutti i componenti privilegino esperienze di tipo laboratoriale in modo da rendere più facile l’equivalenza formativa e la validazione</p>

delle esperienze realizzate in contesti formali e non formali e agevoli l'idea dell'ambiente d apprendimento. In particolare si sottolinea che le risorse umane che interagiscono nei percorsi dovranno assumere i seguenti ruoli e responsabilità:

Tutor scolastico

- consulente di processo
- ruolo di connessione e integrazione dell'apprendimento per gestire le variabili di processo
- coordinatore organizzativo
- valutazione apprendimento e monitoraggio ricadute sul percorso scolastico attraverso la mediazione dei coordinatori di classe

Coordinatore del consiglio di Classe :

- coordina l'attività di microprogettazione dei docenti ed è garante di una comunicazione circolare anche attraverso al figura del tutor scolastico
- coordina le attività di selezione degli allievi sino alla ratifica ultima delle conclusioni presentate dall'orientatore nei profili di ogni singolo allievo previste nella microprogettazione
- collabora alla valutazione
- coordina le attività formative di processo rendendole sistematiche e funzionali all'organizzazione dell'apprendimento

Docenti del C.d.c

- Individuano nel PECUP le competenze oggetto dei percorsi di alternanza e ne fanno oggetto e campo d'azione per la didattica d'aula
- Valutano i risultati di apprendimento, insieme al tutor aziendale, attraverso prove esperte
- Valutano le competenze trasversali insieme al tutor aziendale

8	Scheda percorso
c)	<p>Indicare sinteticamente fasi e articolazioni del percorso :</p> <ul style="list-style-type: none">• periodo programmato di realizzazione gennaio /ottobre 2015 fase di Progettazione esecutiva Orientamento novembre /settembre 2015/2016 attività in azienda e accompagnamento all'esperienza attraverso formazione in aula e misure di accompagnamento.• durata totale in ore n. 150 di cui <input type="checkbox"/> ore in aula n. 50 20 (orientamento)10 (formazione in aula con esperti)20 (curvatura del curriculum per settore) <input type="checkbox"/> ore in azienda n. 100• tipologia di attività previste <p>Fase A: Progettazione esecutiva a cura del GOP costituita dai referenti dei C.d.c. coinvolti e le aziende partner segnalate dalle Associazioni di categoria su un format operativo predisposto in cui emergono le responsabilità dei singoli attori e le competenze di riferimento.</p> <p>Fase B: Orientamento e formazione d'aula a scuola: il Gop pianifica la natura degli interventi e scansione loro temporale, predispone gli strumenti necessari per la selezione delle risorse umane esterne o interne da coinvolgere in questa fase. Inoltre verificherà il corretto e necessario inserimento nella programmazione del C.d.c. delle attività riferite alla curvatura del curriculum e inserite nelle UDA.</p> <p>Articolazione:</p> <p>Orientamento: L'intervento formativo sarà articolato in 20 ore complessive, suddivise in 2 annualità con la distribuzione oraria così ripartita: I° Modulo I^ Anno 10 h; II° Modulo II^ Anno 10 h;</p> <p>METODOLOGIA</p> <p>Le attività formative privilegeranno, interazione d'aula alternati da momenti di scambio e riflessione in piccoli gruppi aperti alle famiglie con cui si condividerà il percorso nei contenuti e nelle sue articolazioni temporali. Si utilizzeranno schede stimolo, questionari test, e quant'altro,utili a mantenere l'attenzione e l'interesse a livelli tali da determinare</p>

l'apprendimento.

ATTIVITÀ

Svolgimento di azione relative a tre ambiti principali:

Conoscersi: attività finalizzate alla conoscenza di sé e alle caratteristiche personali richieste da diversi ambiti lavorativi (plenaria e lavoro di gruppo- interazione d'aula)

Conoscere : attività relative alla conoscenza del mondo delle professioni, modalità per la ricerca attiva del lavoro (plenaria e lavoro di gruppo- interazione d'aula)

Percorsi di scelta: ipotesi di un progetto professionale

1^ MODULO "CONOSCERSI"

FASE 1 :Illustrazione delle finalità del modulo

Presentazione dei componenti il gruppo - Aspettative personali

Visita Guidata presso aziende-Aspettative professionali

FASE 2.Mappa della descrizione del sé

Motivazione allo studio

Le competenze trasversali – Questionario

Controllo e fronteggiamento

Stili di apprendimento

FASE 3:Colloqui individuali : Motivazione all'esperienza di alternanza. Redazione dei profili degli allievi a supporto del consiglio di classe

2^ MODULO "CONOSCERE"

FASE 1: ex ante l'esperienza di alternanza; cosa osservare, cosa verificare, identificare intuizione orientative rispetto alla costruzione del Proprio Progetto Personale"

FASE 2:Conoscere le Istituzione: Centro per L'Impiego, Camera di commercio, Azienda speciale

FASE 3."Orientamento Formativo"- Storming sull'esperienza di alternanza ex posto- Punti di forza e di debolezza. I cambiamenti nelle caratteristiche del lavoro

FASE 4. "PERCORSI DI SCELTA"

Brain Storming sull'esperienza di alternanza ex posto- Punti di forza e di debolezza

Redazione di un progetto professionale

Plenaria e/o Colloqui individuali

Intervento formativo con esperti sulla filiera dell'agroalimentare

-analisi della vocazione turistica del territorio salentino e delle attività produttive e di ricerca legate al settore agroalimentare

Curvatura del curriculum:

Ogni settore coinvolto dedicherà le ore stabilite alla focalizzazione di conoscenze tecnico professionali funzionali all'inserimento in azienda attraverso le seguenti:

ATTIVITA'

Settore Servizi Commerciali :

- individuazione** di strategie di marketing e tecniche di comunicazione del prodotto agroalimentare (scheda tecnica del prodotto)
- **selezione** di canali di distribuzione e di commercializzazione nazionali ed internazionali
- **utilizzo** di strumenti operativi amministrativo contabili funzionali alle operazioni di commercializzazione secondo il sistema di qualità di processo
- **riconoscimento** dei comportamenti che garantiscono la **sicurezza nei luoghi di lavoro**

Settore Industria e artigianato(Chimico Biologico)

- Mappatura** dei prodotti enogastronomici salentini nella alimentazione mediterranea
- **realizzazione** di etichettature di prodotti agroalimentari vegetali secondo la normativa vigente
- **riconoscimento** dei comportamenti che garantiscono la **sicurezza nei luoghi di lavoro**

Fase C: Formazione in azienda. il Gop pianifica e organizza le modalità di abbinamento allievo /azienda attraverso un colloquio motivazionale e attitudinale di gruppo gestito dalle figure preposte alle risorse umane dell'azienda stessa; i tempi di attuazione del percorso formativo in collaborazione con i tutor aziendali e ne definisce le attività specifiche, in relazione alle

<p>caratteristiche aziendali e a quelle degli allievi abbinati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • in azienda (precisarne la specificità) <p>Area 1(comune ai settori coinvolti): <i>Sistema azienda</i> Attività :- osservazione guidata sull'organizzazione aziendale: ruoli e responsabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipologia del prodotto e modalità di commercializzazione - rilevazione del sistema di comunicazione interno ed esterno, attraverso: l'osservazione diretta e l'interazione nel processo di redazione di documenti informativi; la gestione del sito Web <p>Area 2(specifico per ogni settore):<i>Il processo produttivo, la commercializzazione e i sistemi di qualità</i> Attività :Gli allievi inseriti in Aziende agroalimentari seguiranno il processo produttivo, dalla selezione della materia prima (uva e olive)alla sua prima lavorazione secondo i sistemi di qualità e controllo del prodotto(procedure HCCP e costruzione del manuale), all' imbottigliamento; il gruppo inserito nell'area della commercializzazione delle stesse aziende si occuperà delle strategie di marketing applicate sul territorio nazionale e locale. Gli allievi inseriti in Aziende di grafica seguiranno il processo di creazione di un'etichetta(studio del prodotto e ideazione)e di una brochure informativa del prodotto agroalimentare. Gli allievi inseriti nell' Azienda di promozione turistica si occuperanno della organizzazione di percorsi enogastronomici e di eventi in cui promuovere la cultura del gusto legata ai luoghi, alle tradizioni e alla letteratura locale. Fase D: Valutazione dell'esperienza /documentazione e diffusione. Il GOP procederà al monitoraggio di prodotto e di processo dell'azione attraverso :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la somministrazione di questionari di gradimento per famiglie, allievi e aziende coinvolte - il report del tutor aziendale per singolo allievo con esplicitazione dei livelli di competenza raggiunti - gli esiti di apprendimento degli allievi coinvolti a cura del C.d. c. definiti attraverso indicatori e descrittori di livello - l'impatto dell'azione sul contesto classe attraverso strategie di rilevazione partecipative <p>La documentazione e diffusione sarà curata dal tutor aziendale e scolastico che redigeranno congiuntamente un prodotto finale multimediale coerente con l'esperienza realizzata.</p>

8	Scheda percorso
d)	Individuare gli obiettivi formativi e di apprendimento da far acquisire agli studenti nel percorso di alternanza in coerenza con quelle indicate dalle linee guida e dalle indicazioni del riordino
	<p>Competenze di base:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Redigere tipologie testuali e documenti afferenti al mondo del lavoro e al proprio settore professionale -Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure del PPS -Redigere brevi testi professionali in lingua straniera(brochure, banner..) <hr/> <p>Competenze tecnico-professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali. -.Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali. -Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati. -Interagire con attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari. -Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi. -Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici -Ideare,progettare,realizzare e presentare sul mercato produzioni tipiche locali, innovative con riferimento agli standard originari -Osservare i principi di igiene e qualità, secondo la normativa vigente, che presiedono alla produzione e distribuzione dei prodotti agroalimentari

- Applicare la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

8	Scheda percorso
e)	Indicare le modalità congiunte di accertamento delle competenze con l’Azienda e le modalità di valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi e di apprendimento di cui sopra precisando la previsione di ricaduta sulla valutazione con particolare riferimento alle discipline di indirizzo
	<p>-competenze tecnico-professionali : sono l'insieme degli elementi (saperi e tecniche) connessi all'esercizio delle attività e dunque legati agli specifici processi di lavoro dei diversi ambiti professionali. Dette competenze riguardano la sfera del fare o del sapere applicato. Gli strumenti di valutazione da adottare sono prove pratiche o esperienze simulate, quali esercitazioni applicative o case study. Il modello di riconoscimento dei crediti maturati in esito dai percorsi curricolari si riferisce sia alla proposta Isfol delle UFC, ai modelli di certificazione adottati nei percorsi di Alternanza scuola lavoro, regolamentati dal decreto 53/2003 e alle programmazioni Dipartimentali e Disciplinari che, nel nostro Istituto, sono già articolate in competenze in esito dal profilo professionale quinquennale. A tal proposito è bene sottolineare che già il curriculum si è curvato alle esigenze di certificazione di competenze attraverso le UDA, che nel Riordino assumono un'importanza strategica e che tale metodologia facilita l'approccio valutativo alle competenze acquisite in contesti non formali.</p> <p>L'approccio per UC standard adottato da Isfol, di base, trasversali, e tecnico professionali «si presta ad essere veicolo di trasparenza e strumento di negoziazione fra i partner, sia in funzione della condivisione e corresponsabilizzazione nella realizzazione del percorso, sia in vista della valorizzazione e spendibilità dell'esperienza in termini di occupabilità e del riconoscimento di crediti». Tale formato della UC, definito come standard minimo di competenza, è infatti composto da una sezione A (competenze), consistente in un protocollo di descrizione delle competenze da raggiungere a fine percorso, e da una sezione B (declinazione di livello) contenente descrittori (il “soggetto deve dimostrare di...”) e relativi indicatori utili per la valutazione o l'autovalutazione delle competenze stesse.</p> <p>A completamento di tale metodologia e, nonché ai fini del recepimento delle UC nell'esperienza di alternanza si è reso necessario sviluppare e rendere trasparenti la strategia e il procedimento (durata, contenuti, metodologie, ecc) con il quale si intende guidare l'acquisizione delle competenze attese in uscita dal percorso curricolare. Utilizzare la filosofia di progettazione per UFC significa quindi dichiarare, tramite indicatori di trasparenza del percorso formativo (UF), la quantità e la qualità di formazione.</p> <p>Il sistema di certificazione si riferisce alla valutazione delle:</p> <p>-competenze di base, che costituiscono le risorse fondamentali necessarie ad un individuo per lo sviluppo di un proprio percorso professionale e di vita. Sono competenze che, classicamente, riguardano il sapere,(matematica, normativa specifica ,comunicazione professionale, anche in lingua straniera) in definitiva gli Assi culturali e le key skill, pertanto, richiedono un approccio valutativo di tipo cognitivo. Gli strumenti utilizzati per valutare tali competenze sono test oggettivi e report esperienziali;</p> <p>- competenze trasversali sono l'insieme degli aspetti (comunicativi, relazionali, di problem solving, etc.) che entrano in gioco nelle diverse situazioni laboratoriali e che consentono all'individuo di trasformare i saperi in un comportamento lavorativo efficace all'interno di un contesto specifico, dunque in competenze di cittadinanza. Si tratta di competenze che, più delle altre, riguardano la singola persona, la sua modalità d'essere e il suo codice di comportamento ed è difficile isolare quanto è stato trasmesso attraverso il percorso e quanto era già posseduto ex-ante dallo studente. In fase di progettazione dell'intervento si è reso necessario declinare gli obiettivi che attengono al saper essere il più possibile in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscenza e padronanza di tecnologie per comunicare meglio, anche in lingua straniera- lavorare in gruppo,

	<ul style="list-style-type: none"> - interagire in team strutturati - comunicare in modo efficace in contesti di lavoro <p>Pertanto, la modalità da utilizzare per questo tipo di valutazione è quella dell'osservazione dei comportamenti, ovvero <i>attraverso simulazioni di performance</i> realizzate sia nel contesto aziendale che in aula, al fine di acquisire elementi che permettano di valutare complessivamente l'allievo nella sua dimensione sociale e relazionale.</p> <p>-competenze tecnico-professionali sono l'insieme degli elementi (saperi e tecniche) connessi all'esercizio delle attività e dunque legati agli specifici processi di lavoro dei diversi ambiti professionali. Dette competenze riguardano la sfera del fare o del sapere applicato. Gli strumenti di valutazione da adottare sono prove pratiche o esperienze simulate, quali <i>esercitazioni applicative</i> o <i>case study</i>, curate dal C.d.c. e concordate con il tutor aziendale. Gli esiti faranno parte integrante della valutazione degli apprendimenti delle singole discipline. E concorreranno all'attribuzione del credito finale.</p>
--	---

8	Scheda percorso
f)	E' previsto il rilascio da parte dell'azienda di attestazioni di specifiche competenze professionali in esito al percorso effettuato nella stessa?
	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI : attestazione di competenze tecnico professionali e certificazione congiunta con l'Istituzione scolastica secondo un modello condiviso.

9	Il percorso usufruisce di cofinanziamento ?
	<p><input checked="" type="checkbox"/> sì (indicarne l'importo e la fonte) <input type="checkbox"/> no</p> <p>€ 1000 Spinelli caffè fonte finanziamento</p>

10	Parametri di costo del percorso
	<input type="checkbox"/> Costo preventivato per la realizzazione del percorso € 8.000 (incluso l'eventuale cofinanziamento) <input type="checkbox"/> Costo preventivato per la realizzazione del percorso per alunno coinvolto € 400,00 Costo alunno /ore 3,00

Nominativo Responsabile di Progetto Prof.ssa Antonella Augenti