



I.T.G. "P. L. Nervi"

Viale Padre Pio da Pietrelcina. s.n.

70022 Altamura – BA

Cod. Mec. BATL02201D

Presidenza 080 3149864

Seg. Tel. 0803147459 - Fax 0803144161

[www.nervigalilei.gov.it](http://www.nervigalilei.gov.it)

[bais02200r@istruzione.it](mailto:bais02200r@istruzione.it)

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO  
Viale Padre Pio da P. snc  
70022 ALTAMURA  
Cod. Mec. BAIS02200R

**FATTURAZIONE ELETTRONICA**

COD. IPA: istc\_bais02200r

COD. UNIVOCO: UFP1UP

I.T.I.S. "G. Galilei"

Via Parisi - Polivalente

70022 Altamura – BA

Cod. Mec. BATF022019

Seg. Tel. 0803147426

[P.E.C. bais02200r@pec.it](mailto:P.E.C. bais02200r@pec.it)

[bais02200r@pec.istruzione.it](mailto:bais02200r@pec.istruzione.it)

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO A.S. 2017/2018

*IV AQ*

04 DIC 2017

1. TITOLO DEL PROGETTO

PROG. N. *10800* c/24

**"ALUNNI IN AZIENDA"**

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: I.I.S.S. "P.L. NERVI-GALILEI" –ALTAMURA

Codice Mecc.:BAIS02200R

Indirizzo: via Padre Pio da Pietrelcina, s.c.

Tel.: 080.3147459 fax080.3144161

e- mail. [Bais02200r@istruzione.it](mailto:Bais02200r@istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Vitantonio Petronella

3. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

- 1) MAINO GROUP (CLAAS) – Altamura
- 2) CASEIFICIO "VISCANTI"- Altamura
- 3) FEDERAZIONE USSPI – Agricoltura – prov. Di Bari
- 4) VIVAI "DI CHIO"- Matera

- 5) AZIENDA AGRITURISTICA E ZOOTECNICA “La Calcara”
- 6) SEMOLIFICIO LOIUDICE- Altamura
- 7) AZIENDA AGRITURISTICA E ZOOTECNICA “DI BENEDETTO”- Altamura
- 8) MOLINO C.D.P.- Altamura
- 9) AZIENDA ZOOTECNICA”VITI “Altamura
- 10) FRANTOIO OLEARIO “PERNIOLA”- Altamura
- 11) ANSELMI & C.SNC( JOHN DEER) – Altamura
- 12) AZIENDA AGRITURISTICA E ZOOTECNICA “ LOSURDO”- Altamura
- 13) ECODESIGN SRL – Matera
- 14) ECOPLEN SRL – Matera
- 15) BISCO’ di Luigi Picerno - Altamura
- 16) FATTORIE DIDATTICHE DI PUGLIA – Altamura
- 17) FEDERUNACOMA SURL ( EIMA) - Bologna
- 18) ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA (ECOMONDO) - Rimini

#### 4. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA’ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA’, RISULTATI E IMPATTO)

Il presente progetto, come previsto dalla L. n. 107/2015, si rivolge agli alunni della classe IV A dell’indirizzo Agraria Agroalimentare Agroindustria. Il tessuto economico in cui opera la nostra Istituzione Scolastica è caratterizzato da insediamenti industriali e dalla presenza di medio – grandi imprese agricole e di allevamento. In questa realtà, cominciano ad affermarsi imprese dedite alla produzione di prodotti di qualità (agro- alimentari) che contribuiscono sia alla crescita economica del territorio, sia ad un più facile accesso nel mercato del lavoro di nuove figure professionali in grado di inserirsi positivamente nei processi di sviluppo in atto .

L’alternanza scuola lavoro deve, pertanto, rappresentare un’importante modalità di raccordo tra sistema educativo e sistema economico produttivo ed in quest’ottica deve:

- Riconsiderare il ruolo della scuola nella sua dimensione educativa e formativa in rapporto al futuro inserimento degli alunni nel mondo del lavoro;
- Coinvolgere tutto il sistema formativo nella realizzazione dell’alternanza scuola- lavoro con adeguato coordinamento;
- Realizzare forme concrete di cooperazione tra il mondo della scuola e le aziende per una comune progettazione delle attività;
- Aprire il mondo della scuola alle attività e alle problematiche della comunità e del mondo del lavoro;
- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica.

- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili.

In relazione con le suddette finalità e, considerando che il progetto deve caratterizzarsi per una forte valenza educativa ed innestarsi in un processo di costruzione della personalità, per formare un soggetto orientato verso il futuro, gli obiettivi sono i seguenti:

- favorire la maturazione e l'autonomia dello studente;
- favorire l'acquisizione di capacità relazionali;
- fornire elementi di orientamento professionale;
- integrare i saperi didattici con i saperi operativi;
- acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea.

Saranno attuate le seguenti attività:

- partecipazione a convegni, seminari ecc.: n.12 ore
- incontri con esperti: n.12 ore ;
- visite in azienda : n. 20 ore ;
- attività laboratoriali : n. 16 ore ;
- formazione in azienda : n. 70 ore.

Risultati :

Con tale progetto si intende garantire un'offerta formativa che :

- realizzi il diritto ad apprendere e la crescita educativa di tutti gli alunni;
- migliori il processo di insegnamento / apprendimento attraverso l'introduzione di nuove metodologie e flessibilità dei curricula;
- personalizzi gli itinerari formativi attraverso la progettualità della scuola e l'integrazione nel territorio;
- coinvolga tutte le componenti scolastiche nei processi attivati;
- individui gli strumenti per raggiungere gli obiettivi formativi, le procedure di autovalutazione e verifica interna, le azioni di monitoraggio, la progettazione del miglioramento;
- promuova le potenzialità di ciascun alunno, adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo;
- formi i giovani, rendendoli capaci di inserirsi nella vita attiva, con una solida cultura generale, una preparazione professionale di base ed approfondimenti specialistici;
- sostenga la formazione continua, attraverso un costante collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sostenga i soggetti in difficoltà con la prevenzione e la riduzione della dispersione scolastica;
- promuova iniziative finalizzate alla realizzazione di un sistema di qualità.

#### **Obiettivi di professionalizzazione:**

- fornire elementi di avviamento professionale
- possedere conoscenze e competenze relativamente agli aspetti igienico-sanitari, alla tecnologia e al controllo delle produzioni;
- conoscere la legislazione vigente in riferimento alla trasformazione dei prodotti agricoli e riconoscimento degli impianti di trasformazione;
- saper utilizzare le attrezzature specifiche
- conoscere e saper applicare le norme sulla sicurezza.

5. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE, DESCRIVERE IN DETTAGLIO

La scuola stipulerà specifiche convenzioni con le aziende di produzione e di trasformazione di prodotti agroalimentari nonché, con gli enti pubblici locali, garantendo la piena copertura assicurativa per gli studenti impegnati nelle esperienze lavorative a finalità formative. Le aziende saranno scelte nel rispetto della specificità dell'indirizzo di studi e le mansioni affidate agli studenti saranno preventivamente concordate sia con i tutor aziendali che scolastici. In totale nel presente progetto saranno coinvolti 22 alunni della classe quarta A indirizzo Agraria Agroalimentare Agroindustria, n. 1 docente tutor, personale scolastico, C.d.C., personale delle varie aziende e degli Enti.

6. COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

**Il Consiglio di classe**

- predispone, in collaborazione con il tutor scolastico, il calendario delle attività relative all'asl;
- predispone la scheda di accertamento delle abilità di ogni studente;
- individua e assegna gli studenti alle aziende tenendo in considerazione gli esiti della verifica delle competenze da sviluppare nel percorso scuola lavoro;
- decide le modifiche nelle programmazioni di alcune materie per consentire coerenza fra attività didattica ed esperienza in azienda;
- predispone momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico di tutte le fasi di attuazione del progetto;
- attribuirà i crediti formativi secondo quanto stabilito dalla tabella A allegata al D.M. n.99/2009, in coerenza con le competenze acquisite.

7. COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

**TUTOR INTERNO:**

**Il tutor scolastico**, incaricato di accompagnare lo studente nell'inserimento al mondo del lavoro, garantendo lo svolgimento del programma di formazione concordato con l'azienda, deve:

- proporre l'esperienza dal punto di vista dei contenuti e delle tempistiche;
- compilare il progetto in collaborazione con il Comitato tecnico Scientifico;
- individuare le aziende più consone per ospitare gli studenti;
- svolgere le funzioni di referente per il D.S.;
- seguire il corretto svolgimento dell'esperienza;
- valutare, assieme al tutor aziendale, il raggiungimento degli obiettivi e il buon esito dell'esperienza;
- riportare in consiglio di classe l'esperienza.

**TUTOR ESTERNO:**

E' la figura di riferimento in azienda ed è la persona che collabora e si coordina con la scuola per realizzare il percorso formativo. In particolare:

- permette l'accesso alle strutture aziendali;

- garantisce il rispetto degli accordi formativi;
- informa lo studente sul rispetto delle regole aziendali;
- informa i genitori degli allievi, in particolare per ciò che attiene alla disciplina della sicurezza e salubrità degli ambienti lavorativi;
- compila e aggiorna la modulistica;
- formula proposte in merito alle attività che l'allievo può svolgere, su accordo con i tutors scolastici;
- valuta l'apprendimento mediante la compilazione della scheda di valutazione.

**ESPERTO ESTERNO:**

Si tratta di:

- esperti di formazione tecnico – professionale- laboratoriale;
- formatori in conferenze/ convegni;
- professionisti e imprenditori .

**8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Le strutture ospitanti si impegnano, a titolo gratuito, a:

- accogliere gli studenti su proposta del promotore;
- coordinare le attività di alternanza;
- organizzare, gestire e realizzare le attività di formazione e di orientamento;
- monitorare;
- valutare.

**9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

**FASE DI PREPARAZIONE:**

- Definizione del Consiglio di classe degli obiettivi e delle attività da inserire nel piano personalizzato del percorso. Tempo n. 2 ore;
- Accordi tra le aziende e il CdC per definire le attività specifiche aziendali da sviluppare e le modalità di monitoraggio. Tempo n. 2 ore;
- Presentazione agli alunni del patto formativo e delle attività previste. Tempo n. 2ore ;
- Incontro con i genitori degli studenti coinvolti nel Progetto asl . Tempo n.2 ore;
- Incontro sulla sicurezza tenuto da esperti esterni in aula. Detto corso sarà frequentato da due soli alunni, trattandosi di una classe IV. Tempo n.8 ore.

## FASE DI ALTERNANZA

- E' previsto l'inserimento degli studenti nelle aziende
  - Tempi: l'asl si svolgerà dal 14.09.2017 al 31.05.2018
- Al termine della stessa si procederà alla redazione del diario delle attività svolte, colloqui con i tutors per la verifica delle attività.
- La scelta della tempistica trova giustificazione nella stagionalità di tutte le attività agricole, nonché nella opportunità di impegnare contestualmente tutti gli studenti.

## FASE DI RESTITUZIONE O FEEDBACK

a giugno :esame della documentazione prodotta ( diario e relazioni) da parte dei docenti componenti del C.d.C. divisi per ambiti disciplinari, garantendo l'equa ripartizione del lavoro tra gli stessi;

a giugno: elaborazione del giudizio individuale di ciascun allievo ratificato, in sede di scrutinio finale, dal C.d.C.

### STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Ore in classe	Ore in azienda	Totale ore
32	168	200

## 10. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Le attività progettuali interesseranno il triennio scolastico 2016/17, 2017/18, 2018/19. Dette attività saranno svolte nelle aule, nelle aziende e nei laboratori scolastici.

## 11. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO E MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

I genitori degli studenti saranno chiamati ad autorizzare l'attività per i propri figli e a sottoscrivere un patto formativo.

Sarà somministrato agli alunni un test d'ingresso allo scopo di verificare le loro competenze. Al termine del progetto gli alunni potranno esprimere eventuali criticità in un apposito questionario di gradimento.

## 12. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione del percorso formativo e del progetto si articolerà in varie fasi:

- in itinere, da parte dei docenti curricolari nell'ambito delle attività curricolari
- finale, nella quale dovrà valutarsi, appunto, la completezza, la creatività, la coerenza e la correttezza conseguite dallo studente al termine del percorso formativo.

## 13. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE

Sarà predisposta una scheda di osservazione per la valutazione dell'esperienza lavorativa svolta, nella quale si analizzeranno sia gli aspetti comportamentali che gli apprendimenti operativi in riferimento al lavoro svolto.

Si potranno conseguire crediti formativi e crediti scolastici attraverso il raggiungimento di specifiche competenze professionali e comportamentali che saranno rilevati tramite una scheda analitica di osservazione appositamente predisposta dai tutor aziendali e dai tutor scolastici.

Le certificazioni conseguite dovranno specificare la tipologia dell'attività svolta, le ore di stage, le competenze sviluppate e l'attestato finale deve essere validato da un ente esterno.

L'azienda rilascerà una specifica certificazione (credito formativo) che sarà valutata dal consiglio di classe per il riconoscimento del credito scolastico. La scheda sarà articolata in varie sezioni:

- rispetto delle norme sulla sicurezza
- affidabilità nell'esecuzione dei compiti operativi e rispetto delle regole aziendali
- capacità di ascolto e comunicazione per le relazioni e il lavoro di gruppo
- capacità di documentare e presentare il proprio lavoro
- capacità di adeguamento ai cambiamenti.

#### **ABILITA'**

- Capacità di decisione
- Capacità di automotivarsi
- Capacità di interpretare dati analitici
- Capacità di descrizione delle tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli
- Valutare gli aspetti morfologici degli animali allevati e le tecniche di allevamento
- Saper individuare le corrette pratiche di concimazione
- Interpretare l'etichetta di un prodotto agricolo trasformato
- Capacità di gestire le attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti lattiero – caseari e olivicoli

#### **CONOSCENZE**

- Tecniche di lavorazione e di irrigazione del terreno
- Caratteristiche del terreno (fisico – chimiche)
- La difesa delle coltivazioni tipiche del territorio dalle avversità ambientali e parassitarie
- Principali razze bovine e ovine allevate
- Fabbisogni di animali allevati
- Alimenti zootecnici : composizione e valore nutritivo
- Struttura del bilancio di un'azienda
- Studio e certificazione della qualità di un prodotto agro – alimentare

#### 14. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Nel sito web della scuola verrà allestito uno specifico spazio che conterrà tutte le informazioni relative alla attività di alternanza scuola-lavoro.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Vitantonio PETRONELLA

Il tutor scolastico:

Prof.ssa Maria FERRULLI



Il tutor d'Indirizzo

Prof. Nicola OSTUNI

