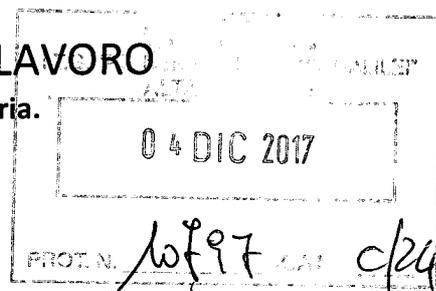


ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE ALTAMURA  
Cod. Mec. BAIS02200R

## PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Classe V A Agraria Agroalimentare Agroindustria.



### 1. TITOLO DEL PROGETTO

**IMPARARE OPERANDO**

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

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

Codice Mecc.:

Indirizzo: viale 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) AGRI LEVANTE-BARI ( FEDERUNACOMA )
- 2) ORTOBOTANICO ( NAPOLI )
- 3) AZIENDA VITI-VINICOLA "BOTROMAGNO"
- 4) OLEIFICIO "GEMANCO"
- 5) PARCO NAZIONALE DELL'ALTA MURGIA
- 6) AZIENDA AGRICOLE
- 7) AGRI EMME SRL
- 8) CONSERVE ALIMENTARI DI VALERIO &C.- SAN FERDINANDO DI PUGLIA
- 9) MASSERIA DI PUGLIA, AZIENDA DI CONSERVE ALIMENTARI
- 10) CAMERA DI COMMERCIO DI BARI
- 11) STUDI PROFESSIONALI e ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

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

Il progetto è rivolto, come prevede la legge 13/7/2015 n. 107 alla classe Quinta per l'a.s. 2017-2018. Gli alunni interessati sono gli studenti del corso A indirizzo Agraria Agroalimentare Agroindustria. Le attività previste dal progetto sono state individuate sulla base di un'analisi attenta e accurata delle realtà produttive e di trasformazione del territorio. Esse si realizzeranno all'interno dei percorsi curriculari, cercando di attuare un modello di alternanza come approccio metodologico che possa contribuire allo sviluppo delle competenze trasversali e professionali in uscita.

L'alternanza scuola lavoro rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Motivare lo studente stimolando la curiosità intellettuale offrendogli la possibilità di esercitare e misurare le proprie competenze, conoscenze e abilità nella realtà operativa;
- Consolidare ed ampliare le conoscenze scolastiche;
- Apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza;
- Integrazione tra conoscenza con conseguimento di competenze in equilibrio tra scuola e formazione tecnico professionale intese come processi sinergici e non alternativi;
- Sperimentare nuovi rapporti interpersonali, ritmi e stili propri dell'ambiente-impresa;
- Stabilire rapporti costruttivi e collaborativi tra scuola e le aziende del territorio per approfondire le conoscenze delle rispettive realtà e stimolare la didattica verso un cammino di reciprocità sociale basata sulla valorizzazione delle rispettive competenze.

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

L'I.T.T. 'Nervi-Galilei'di Altamura opererà in convenzione con imprese di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari del territorio e con enti pubblici locali. Saranno coinvolti numero 14 studenti della classe V A agraria indirizzo Agroindustria Agroalimentare provenienti dai comuni di Altamura e limitrofi oltre a docenti tutor, personale della scuola, C.d.C., personale delle aziende ed Enti coinvolti.

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

##### **Coordinamento (indicare soggetti e compiti)**

- Il C.d.C, in accordo con i tutor scolastici, stabiliscono: tempi, calendario delle attività scolastiche relative all'alternanza, collocazione operativa degli studenti e quali attività rientrano specificatamente nel percorso di formazione
- Il C.d.C. individuerà al suo interno quali docenti saranno di supporto diretto allo studente nel corso dell'alternanza con funzione di facilitatori dell'apprendimento.

##### **Monitoraggio (indicare soggetti, modalità e indicatori di efficacia)**

-sulla base di una programmazione condivisa, il C.d.C. monitorerà tutte le fasi dell'attuazione dell'alternanza, valutando il diario delle attività tenuto dallo studente, le relazioni tecniche, le

richieste e le osservazioni effettuate dallo studente ai docenti referenti per disciplina, esprimendo valutazioni sulle competenze trasversali e disciplinari individuate.

-i docenti componenti del C.d.C., in collaborazione con i tutor scolastici,

- ✓ Lavoreranno in maniera trasversale sulle seguenti tematiche:
  - a. Tecniche di lavorazione del terreni
  - b. Tecniche di produzione vegetale
  - c. Principali linee e mezzi utilizzati per la trasformazione di un prodotto agricolo.
- ✓ Valuteranno gli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta
- ✓ Attribuiranno i crediti ai sensi della tabella A allegata al D.M. n.99/2009, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite e coerenti con l'indirizzo di studi frequentato.

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

### TUTOR INTERNO:

- Compilazione del progetto in accordo con l'ente di formazione professionale ed il Comitato tecnico scientifico
- Coordinamento tra le decisioni assunte dal C. d. C., l'ente di formazione partner ed il c.d.c.
- Rapporti con le aziende partecipanti al progetto
- Referente per eventuali problematiche tra l'azienda e l'Istituto scolastico
- Referente per il dirigente scolastico
- Collaborazione e coordinamento della attività di monitoraggio e valutazione dell'esito del percorso formativo

### TUTOR ESTERNO:

- Informazione, accoglienza e consulenza presso l'istituzione formativa nei confronti degli allievi e dei genitori; tali informazione dovrà riguardare altresì la disciplina della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- Organizzazione e coordinamento delle attività dell'allievo;
- Assistenza, tutoraggio e monitoraggio degli studenti affidatigli
- Rapporti con l'istituto scolastico
- Proposte in merito alle attività che lo studente può eseguire in azienda da stabilire in accordo con il tutor scolastico
- Compilazione della scheda di valutazione della performances dello studente

### ESPERTO ESTERNO

Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio;

Formatori per conferenze;

Esperti per formazione tecnico professionale anche laboratoriale.

## 7. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

- 1) Il soggetto ospitante, si impegna ad accogliere a titolo gratuito presso le sue strutture n. soggetti in alternanza scuola lavoro su proposta del soggetto promotore;
- 2) Mettere in atto la progettazione e la certificazione del percorso formativo;
- 3) Coordinamento di tutte le attività di alternanza;
- 4) Organizzazione, gestione e realizzazione di tutte le attività di formazione ed orientamento;
- 5) Monitoraggio;
- 6) Valutazione.

## 8. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

### FASE DI PREPARAZIONE:

- a) Accordi tra i rappresentanti aziendali e il Consiglio di classe, per definire le attività specifiche aziendali da sviluppare e la modalità di monitoraggio degli studenti. **Tempi 1ora;**
- b) Illustrazione in aula del patto formativo e delle attività previste. **Tempi 2 ore;**
- c) Ricerche informative relative alle caratteristiche di tutte le realtà operative coinvolte nell'alternanza. **In aula 2 ore;**
- d) Incontro con i genitori degli studenti coinvolti nel progetto. **Tempo 2 ore;**
- e) Incontro sulle aziende e progettazione d'impresa tenuto da esperti esterni in **aula 5 ore per azienda; 20 ore di formazione sulla progettazione di impresa.**

### FASE DI ALTERNANZA

- f) Inserimento degli studenti nelle aziende con la guida dei tutor aziendali e monitoraggio effettuato dagli insegnanti del c.d.c. coordinati dal tutor scolastico che parteciperanno all'alternanza in qualità di referenti a sostegno dell'attività dello studente a seconda delle specificità delle rispettive discipline spendibili nell'attività specifica in atto.

Tempi: L'alternanza si svolgerà dal 07-09-2017 al 31-05-2018; nella prima settimana di giugno in aula (**5 ore**) per elaborazione scritta del diario delle attività svolte, colloqui con il tutor e gli insegnanti che si riterrà in quel momento necessari, per approfondimenti o consulenze specifiche e verifica attività.

Le 80 ore presso le aziende vanno così ripartite:

- a) si propongono due uscite didattiche al mese presso aziende e da gennaio attività di tirocinio pomeridiano presso associazioni di categoria, studi professionali e aziende del settore.
- b) La scelta del periodo è stata motivata dal carattere di stagionalità di molte attività agricole o attività ad esse correlate, e dalla necessità di avere la classe interamente impegnata nello stesso periodo come le attività didattiche ordinarie richiedono.

### FASE DI RESTITUZIONE O FEEDBACK

- a) a giugno: esame della documentazione prodotta durante l'alternanza (diario e relazioni) suddivisa tra gli insegnanti del C.d.C. per ambiti disciplinari opportuni e con equa distribuzione del lavoro
- b) a giugno: elaborazione del giudizio individuale globale che verrà ratificato dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale.

Struttura organizzativa		
Ore in classe	Ore in azienda	Durata totale in ore
30	50	80

## 9. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Le attività proposte interesseranno il triennio scolastico 2015/'16-2016/'17-2017/'18 a partire dalle classi terze del corrente anno scolastico.  
Le attività saranno svolte in azienda, nei laboratori scolastici e nelle aule.

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

E' previsto un incontro formativo, per alunni e genitori, in cui sarà presentato il progetto, le aziende coinvolte, le attività formative previste, la sottoscrizione del patto formativo, un test d'ingresso per la verifica delle competenze degli alunni.  
A conclusione del progetto del corrente anno scolastico, sarà somministrato agli alunni un test di gradimento che evidenzierà eventuali criticità.

### VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione sarà effettuata in itinere dai singoli docenti, all'interno dell'attività curricolare, intermedia e/o finale che terrà conto della completezza, correttezza, coerenza e creatività raggiunte dallo studente al termine del percorso.

## 11. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE

### COMPETENZE

- 1) Imparare ad imparare;
- 2) Acquisire, interpretare e comunicare l'informazione;
- 3) Comprendere, collaborare e partecipare alle problematiche aziendali;
- 4) Individuare collegamenti e relazioni tra i fatti
- 5) Agire in modo autonomo, responsabile
- 6) Sviluppare competenze relazionali ed organizzative
- 7) Acquisire capacità di documentare e presentare il proprio lavoro
- 8) Dimostrare capacità di adeguamento al cambiamento

### ABILITA'

- 1) Capacità di autovalutazione e auto motivazione;
- 2) Capacità di decisione;
- 3) Descrivere correttamente la azienda in cui si opera ed il riparto colturale dove presente;
- 4) Sapere interpretare dati analitici a vario titolo (terreno, alimenti, prodotto agricolo);
- 5) Indicare le tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli;
- 6) Riconoscere le principali coltivazioni, razze allevate, macchine ed impianti agricoli;
- 7) Interpretare il cartellino di un mangime o una etichetta di un prodotto agricolo

trasformato;

- 8) Distinguere ed interpretare i principali documenti contabili;
- 9) Valutare gli aspetti morfologici degli animali allevati;
- 10) Conoscere le tecniche di allevamento animale;
- 11) Individuare le pratiche corrette di concimazione e gestione dei reflui zootecnici nel rispetto del piano di spandimento az.le.

#### CONOSCENZE

- 1) Caratteristiche fisico- chimiche del terreno
- 2) Tecniche di lavorazione del terreno, irrigazione e caratteristiche dei concimi minerali ed organici
- 3) Tecniche di produzione vegetale più diffuse sul territorio e difesa delle coltivazioni dalle avversità ambientali e parassitarie
- 4) La composizione ed il valore nutritivo dei principali alimenti zootecnici
- 5) I fabbisogni degli animali in allevamento
- 6) Principali razze bovine e ovine allevate
- 7) I fattori della produzione di un'azienda
- 8) La struttura di un bilancio economico
- 9) Le principali linee e mezzi utilizzati per la trasformazione di un prodotto agricolo
- 10) Conoscenze basilari di tecnica laboratoriale
- 11) Conoscenza storico-culturale della vocazione agricola, zootecnica e architettonico-paesaggistica del mondo rurale.
- 12) Conoscenza di elementi e nozioni sul vincolo archeologico e paesaggistico.
- 13) Studio e certificazione della qualità dei prodotti agro-alimentari.
- 14) Step per la progettazione di impresa

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

La diffusione dei risultati del progetto e dell'esito del test di gradimento degli studenti e dei genitori, sarà pubblicata, in forma anonima sul sito web della scuola al link 'alternanza scuola-lavoro'.

Il tutor  
Prof. CannitoGraziantonio

