

I.I.S.S. "FERRARIS DE MARCO VALZANI"
S.PIETRO VERNOTICO

PROGETTO DI PCTO
SEDE "N. VALZANI"
Triennio 2021/2024

CLASSI 3Asia - 3AT- 3AG a.s. 2021/2024

"PROMOZIONE del TERRITORIO : LE CANTINE VINICOLE"

Il percorso di alternanza per il triennio 2021/2024 per le classi 3Asia, 3AT, 3AG si realizza dalla definizione dei **fabbisogni formativi** sulla base della conoscenza del territorio e dell'evoluzione del mondo del lavoro, fondata non solo sulle esperienze dirette, ma anche sull'analisi di una serie di dati e informazioni resi disponibili da **ricerche e rilevazioni** condotte da soggetti esterni alla scuola. La scuola individua quali realtà con cui avviare collaborazioni, sotto forma sia di **accordi** ad ampio raggio che di **convenzioni** operative e specifiche, le Cantine Vinicole del territorio, l'Università del Salento, tutti gli enti locali del territorio: Comuni di San Pietro V.co, Cellino S.Marco, Torchiarolo, Sandonaci, San Pancrazio S., Squinzano, il Movimento Turismo del Vino Puglia, il Gal Terra dei Messapi, le Proloco comunali, il Codivabri, i Patronati, i CAF, il FAI, la Coldiretti, le Associazioni di categoria, il Gal Valle della Cupa, associazioni ed aziende del territorio, scuole del territorio.

Questo progetto muove dall'assunto che una delle realtà più diffuse su tutto il territorio sono le Cantine Vinicole con tutte le attività ad esse collegate.

Il presente progetto di ASL, pertanto, ha come obiettivo quello di sensibilizzare gli alunni al fine di accrescere la conoscenza e la cultura della nostra prestigiosa area a vocazione vitivinicola.

I luoghi di produzione del vino con la loro attività interessano tutti i percorsi didattici degli alunni: Amministrazione e Marketing, Turismo e Grafica e Comunicazione.

Le competenze attese dall'esperienza di alternanza sono orientate alla conoscenza e promozione delle realtà del territorio: aziende, agenzie di formazione risorse produttive, beni ambientali e culturali, beni immateriali, potenzialità turistiche, per agevolare l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso la conoscenza delle opportunità presenti sul territorio.

Il percorso da realizzare è coerente con i risultati, specificati in termini di competenze, a conclusione del percorso di studi e descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A, dei nuovi programmi:

-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, economici dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

-Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici, antropici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

ORIENTAMENTO

Attività	Luogo	Attori	Obiettivi
<i>Visite guidate strutturate che prevedano - laddove possibile - anche l'accesso agli ambienti normalmente non accessibili al pubblico (depositi, laboratori etc.)</i>	Cantine luoghi della cultura e realtà operative collegate presenti sul territorio anche diversi da quelli dove si effettuerà lo stage	Tutor esterni / professionisti del settore vitivinicolo, del patrimonio culturale, ambientale, naturalistico e turistico collegato	Acquisizione di conoscenze intorno a specifici segmenti del processo operativo del settore vitivinicolo e delle modalità con cui esso viene tutelato, conservato e valorizzato
<i>Incontri con i professionisti del settore vitivinicolo e del patrimonio culturale, economico, ambientale, naturalistico e professionale</i>	Cantine Vinicole e luoghi collegati	Professionisti del settore	Acquisizione di conoscenze sui processi di lavoro del settore vitivinicolo e sulle specificità delle differenti professioni

FORMAZIONE SPECIFICA

Attività	Luogo	Attori	Obiettivi
<i>Approfondimenti disciplinari funzionali allo svolgimento di attività pratica da svolgere nel periodo del tirocinio</i>	Scuola	Docenti	Acquisizione di conoscenze disciplinari specifiche propedeutiche allo svolgimento delle attività pratiche
<i>Conferenze/seminari</i>	Scuola, Cantine Vinicole e luoghi collegati		Acquisizione di informazione e conoscenze relative ai temi che saranno sviluppati nel corso delle attività pratiche
<i>Formazione sulla sicurezza</i>	La formazione sulla sicurezza è in carico alla scuola		

TIROCINIO / ATTIVITÀ PRATICA

Attività	Luogo	Attori	Obiettivi
<i>Coinvolgimento degli studenti organizzati in piccoli gruppi in segmenti di attività proprie del luogo della cultura che li ospita</i> ¹¹	Cantine e luoghi collegati	Tutor esterni / esperti	Acquisizione e consolidamento di conoscenze e competenze

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

I Consigli di classe svolgeranno azione di progettazione didattica delle attività di alternanza scuola lavoro coerentemente con il Piano dell'Offerta Formativa, organizzeranno i percorsi di alternanza, predisporranno percorsi formativi personalizzati.

Nella progettazione dell'alternanza del C.d.C., l'attività realizzata in contesti operativi deve costituire una vera e propria **combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro**, predisposte grazie alla collaborazione tra il tessuto produttivo e la scuola; tutto questo per mettere in grado gli studenti di individuare attitudini, acquisire competenze utili per sviluppare una **cultura del lavoro** fondata sull'esperienza diretta.

(La struttura dell'alternanza, infatti, presuppone la possibilità di passare in modo intermittente e reiterato dai periodi di formazione in aula a quelli di formazione nelle strutture ospitanti)

Il C.d.C. definisce opportunamente i contenuti perché le **discipline devono essere necessariamente contestualizzate e coniugate con l'apprendimento mediante esperienza di lavoro**.

In **fase di progettazione** saranno descritti gli esiti di apprendimento, che saranno gli elementi alla base del riconoscimento dei crediti e per un eventuale passaggio dello studente in percorsi di apprendistato o in altri indirizzi di studi.

In fase di progettazione si definisce la procedura e gli strumenti per la **certificazione finale**.

La **certificazione delle competenze** sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza può essere acquisita negli scrutini intermedi e finali.

(La valutazione di tali competenze concorre alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza di alternanza e, inoltre, del voto di condotta, partecipando all'attribuzione del **credito scolastico**)

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

- elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

TUTOR ESTERNI

Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

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

GAL "Terra dei Messapi"

Agenzia di Sviluppo Territoriale – Gruppo di Azione Locale (GAL) "Terra dei Messapi"

Il Gruppo di Azione Locale (GAL) **Terra dei Messapi** è una società a responsabilità limitata costituita da un **AMPIO PARTENARIATO** rappresentato dal Consorzio dei Comuni dell'Area (Cellino San Marco, Latiano, Mesagne, San Donaci, San Pancrazio S.no, San Pietro V.co, Torchiarolo), dal Comune di Francavilla F.na, da Associazioni ed organizzazioni operanti sul



territorio e da Soggetti Privati.

Obiettivi del GAL è la promozione e realizzazione del programma di iniziativa comunitaria Leader, secondo le leggi e le direttive nazionali e comunitarie vigenti o in corso di emanazione, nonché di intraprendere tutte le azioni utili allo sviluppo del territorio.

Dal 2012 il Gal **Terra dei Messapi** ha ottenuto l'accreditamento alla rete dei nodi per l'animazione territoriale del **Piano straordinario per il lavoro della Regione Puglia**.

Movimento Turismo del Vino - MTV

Il Movimento Turismo del Vino Puglia annovera oltre 60 soci produttori di vino (in Italia sono oltre 1000). L'associazione accoglie aziende che rispondono a ben definiti standard di qualità: l'imbottigliamento, la cura per l'immagine dell'azienda, l'organizzazione per l'accoglienza del turista. Un ruolo importante per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione è svolto anche dagli altri soci: albergatori, tour operator, enotecari e ristoratori interessati ad un circuito di promozione e valorizzazione del proprio territorio.

La Cantina Sampietrana

Per descrivere la storia della **Cantina Sampietrana** occorre andare molto indietro nel tempo, fino

al

1952.

L'Italia era da poco uscita dalla guerra e l'agricoltura iniziava a meccanizzarsi con i primi trattori; molti terreni ancora incolti, appartenenti a grandi latifondisti, venivano concessi **acooperative di contadini** con decreto del presidente della repubblica previa corresponsione ai proprietari di indennizzi. La Cantina nasceva su una superficie di circa **4.000 mq**, a pochi metri da quel tratto ferroviario che collegava il sud al nord Italia e che all'epoca costituiva l'unico mezzo di trasporto.

La **Cantina Sampietrana**, negli anni, è rimasta fedele alle sue tradizioni e si è adattata alle sfide e alle opportunità del mercato globale, ampliando anno per anno la sua **presenza in tutto il mondo**. I vigneti dei soci si sviluppano, oggi, su una superficie di circa **190 ettari** di fertili terre che donano un vino unico per la sua corposità, complessità ed eleganza.

La Cantina Cellinese

La Cantina Cellinese: trecento viticoltori e un'antica tradizione!

Un'ampia gamma di prodotti, che nascono attraverso un profondo legame con la tradizione secolare della lavorazione dei vigneti, coniugata con la passione per il proprio lavoro e l'amore per la propria terra.

Un felice connubio tra antico e moderno, che si realizza in una straordinaria cornice nel cuore del Salento: accarezzati dal vento che si alza dal mare e baciati da un sole che sembra non tramontare mai sulla calda terra rossa del tacco d'Italia.

Negli antichi locali della cantina, sapientemente ristrutturati, ai clienti viene offerta un'accoglienza familiare e raffinata per degustare vini di carattere, dalle note aromatiche particolari

“Il vino si fa in vigna”,...recita un antico detto, e questo è alla base della esperienza tramandata dai soci fondatori, fin dai primi decenni del secolo scorso. Sapevano come lavorare la terra, conoscevano l'influenza delle condizioni meteorologiche sulla qualità del raccolto e l'importanza dell'esposizione al sole.

Nasce così... il desiderio di intraprendere la strada del vino, con la produzione e la trasformazione delle proprie uve.

In questi anni, la Cantina cresce e continua ad evolversi, con professionalità e tenacia, con passione ed entusiasmo, alla ricerca di nuove tecniche, senza perdere mai di vista la tradizione, il rispetto e la riconoscenza per questa terra così generosa. La storia poi si evolve...”tra un'etichetta e l'altra”....

La Cantina Santa Barbara San Pietro Vernotico

La Cantina due Palme Cellino S. Marco

Vinicola del Mediterraneo San Pietro Vernotico

Altre cantine vinicole del territorio

RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Conoscenza e promozione delle realtà del territorio (aziende, risorse produttive, beni ambientali e culturali, beni immateriali, potenzialità turistiche,..) per agevolare l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso la conoscenza delle opportunità presenti sul territorio.

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Progetti/Attività	Periodo	Ore previste per classe coinvolta		
		2018-2019	2019-2020	2020-2021
		3 [^]	4 [^]	5 [^]
• Esercitazioni pratiche in azienda didattica				
• Esercitazioni pratiche in cantina didattica				
• Esercitazioni pratiche nell'orto didattico				
• Stage presso cantine convenzionate con l'Istituto				
• Corsi specifici per il settore				
• Corsi territoriali del GAL				
• Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro				
• Sportelli informativi per la prevenzione degli infortuni e le malattie professionali in agricoltura (INAIL)				
• Visite guidate in strutture agro-industriali e iniziative di scambio con regioni differenti anche estere (turismo scolastico)				
• Orientamento allo studio e alle professioni				
• Corsi ed esami per certificazioni				
• Formazione in aula				
Totale ore		150	150	100

DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Parte delle attività si svolgeranno in aula, nei laboratori, in Auditorium mentre altre si svolgeranno sul luogo di lavoro. I tempi sono definiti nel seguente cronogramma delle attività.

Progetti/Attività a.s.2018-2019 classi terze	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
• Esercitazioni pratiche in azienda didattica										
• Esercitazioni pratiche in cantina didattica										
• Esercitazioni pratiche nell'orto didattico										
• Stage presso cantine convenzionate con l'Istituto										
• Corsi specifici per il settore										
• Corsi territoriali del GAL										
• Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro										
• Sportelli informativi per la prevenzione degli infortuni e le malattie professionali in agricoltura (INAIL)										
• Visite guidate in strutture agro-industriali e iniziative di scambio con regioni differenti anche estere (turismo scolastico)										
• Orientamento allo studio e alle professioni										
• Corsi ed esami per certificazioni										
• Formazione in aula										

Progetti/Attività a.s.2019-2020 classi quarte	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
• Esercitazioni pratiche in azienda didattica										
• Esercitazioni pratiche in cantina didattica										
• Esercitazioni pratiche nell'orto didattico										
• Stage presso cantine convenzionate con l'Istituto										
• Corsi specifici per il settore										
• Corsi territoriali del GAL										

• Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro										
• Sportelli informativi per la prevenzione degli infortuni e le malattie professionali in agricoltura (INAIL)										
• Visite guidate in strutture agro-industriali e iniziative di scambio con regioni differenti anche estere (turismo scolastico)										
• Orientamento allo studio e alle professioni										
• Corsi ed esami per certificazioni										
• Formazione in aula										

Progetti/Attività a.s.2020-2021 classi quinte	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
• Esercitazioni pratiche in azienda didattica										
• Esercitazioni pratiche in cantina didattica										
• Esercitazioni pratiche nell'orto didattico										
• Stage presso cantine convenzionate con l'Istituto										
• Corsi specifici per il settore										
• Corsi territoriali del GAL										
• Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro										
• Sportelli informativi per la prevenzione degli infortuni e le malattie professionali in agricoltura (INAIL)										
• Visite guidate in strutture agro-industriali e iniziative di scambio con regioni differenti anche estere (turismo scolastico)										
• Orientamento allo studio e alle professioni										
• Corsi ed esami per certificazioni										
• Formazione in aula										

INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste

Tutte le attività di ASL sono organizzate tenendo presente che l'ASL è un obiettivo cardine del PTOF.

Nel dettaglio, le attività previste sono le seguenti:

- Esercitazioni pratiche in azienda didattica
- Esercitazioni pratiche in cantina didattica
- Esercitazioni pratiche nell'orto didattico
- Stage presso cantine convenzionate con l'Istituto
- Corsi specifici per il settore
- Corsi territoriali del GAL
- Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Sportelli informativi per la prevenzione degli infortuni e le malattie professionali in agricoltura (INAIL)
- Visite guidate in strutture agro-industriali e iniziative di scambio con regioni differenti anche estere (turismo scolastico)
- Orientamento allo studio e alle professioni
- Corsi ed esami per certificazioni

PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste:

La maggior parte delle attività previste dal presente progetto possono essere personalizzate in base alle esigenze dei singoli studenti.

Modalità di svolgimento:

La molteplicità dei casi che si possono presentare, nonché le specificità delle esigenze non rendono possibile una pianificazione a priori delle modalità di svolgimento. La personalizzazione avverrà

	in base delle esigenze di ciascuno studente
Archiviazione materiale	
Ricerca su realtà territoriali, su supporto informatico e supporto cartaceo	
Condivisione e rielaborazione Documentazione su realtà territoriali	

ATTIVITÀ LABORATORIALI

- Cantina didattica
- Orto didattico
- Certificazioni
- Corso base di CAD e corsi specifici

UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

L'utilizzo di attrezzature e tecnologie informatiche è previsto nell'ambito dei progetti previsti. L'attività verranno svolte prevalentemente nel laboratorio di informatica dell'istituto o in modalità elearning. Verranno utilizzati i più diffusi software di videoscrittura, i fogli di calcolo e di CAD.

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Valutazione del percorso formativo e del progetto:	<p>Le azioni di valutazione delle attività di alternanza svolte dagli studenti verranno attivate sia in ambito scolastico sia aziendale. Tali azioni prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheda di valutazione del tutor aziendale¹; • Scheda di valutazione del tutor interno¹; • Scheda di autovalutazione dello studente¹; • Incontro fra allievi, famiglie, tutor interno ed esterno e consiglio di classe; • Incontro scuola azienda come rendiconto finale dell'esperienza. <p>L'ASL verrà valutata dai consigli di classe e farà parte della valutazione formativa complessiva di ciascuno studente.</p>
Autovalutazione del processo e monitoraggio del percorso formativo:	Questionari di gradimento da parte degli studenti ¹ .

MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

Modalità di accertamento delle	<p>L'accertamento delle competenze verrà effettuata dai Consigli di Classe, mediante la valutazione delle schede predisposte dal tutor esterno e dal tutor interno.</p> <p>L'accertamento influirà positivamente o negativamente sul punteggio finale dello studente nei limiti dei crediti disponibili. Inoltre, durante i consigli di classe svolti</p>
---------------------------------------	---

competenze:	<p>durante l'anno, potranno essere valutati i risultati raggiunti adeguando, su necessità, anche i programmi delle varie discipline sulla base delle necessità richieste nei particolari settori interessati dall'ASL.</p> <p>Per i progetti di maggiore durata, durante le varie attività di ASL sarà necessario effettuare un monitoraggio periodico dell'esperienza che dimostri la partecipazione degli studenti alle attività svolte sia in campo sia presso le strutture ospitanti.</p>
--------------------	---

COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE

<p>In relazione con le finalità espresse, considerando che le varie attività devono caratterizzarsi per una forte valenza educativa ed innestarsi in un processo di costruzione della personalità per formare un soggetto orientato verso il futuro, le competenze attese sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • favorire la maturazione, l'autonomia e l'autostima dello studente; • favorire l'acquisizione di capacità relazionali; • fornire elementi di orientamento allo studio e professionale; • integrare i saperi didattici con saperi operativi; • acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea; • formare tecnici con adeguate abilità professionali a servizio immediato del mondo del lavoro con possibilità di inserimento presso le aziende ospitanti e i partner d'azione. <p>L'interazione tra gli oggetti educativi sono:</p> <p>a. attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;</p> <p>b. arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;</p> <p>c. favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;</p> <p>d. realizzare un organico collegamento della nostra istituzione scolastica con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;</p> <p>e. correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.</p>
--

Livello	Conoscenze	Abilità	Competenze
Area dei Linguaggi	Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione ed il miglioramento di attività lavorative o di studio
Area scientifica	Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione ed il miglioramento di attività lavorative o di studio
Area di indirizzo	Conoscenza teorica e pratica esauriente e	Una gamma esauriente di abilità cognitive e	Saper gestire e sorvegliare attività nel contesto si

	specializzata, in un ambito di lavoro o di studio e consapevolezza dei limiti di tale conoscenza.	pratiche necessarie a dare soluzioni creative a problemi astratti	attività lavorative o di studio esposte a cambiamenti imprevedibili. Esaminare e sviluppare le prestazioni proprie e di altri.
Area di cittadinanza	Imparare ad imparare Progettare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Comunicare Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni		

Valutazione del percorso formativo e del progetto:	<p>Le azioni di valutazione delle attività di alternanza svolte dagli studenti verranno attivate sia in ambito scolastico sia aziendale. Tali azioni prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheda di valutazione del tutor aziendale¹; • Scheda di valutazione del tutor interno¹; • Scheda di autovalutazione dello studente¹; • Incontro fra allievi, famiglie, tutor interno ed esterno e consiglio di classe; • Incontro scuola azienda come rendiconto finale dell'esperienza. <p>L'ASL verrà valutata dai consigli di classe e farà parte della valutazione formativa complessiva di ciascuno studente.</p>
Autovalutazione del processo e monitoraggio del percorso formativo:	Questionari di gradimento da parte degli studenti ¹ .

1 Vedi allegati

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Modalità di certificazione e attestazione delle competenze:	<p>La certificazione delle competenze verrà effettuata dal CTS, dal Dipartimento tecnologico coinvolto e dal Consiglio di Classe dello studente.</p> <p>La formalità o meno della certificazione dipende dal tipo di attività. Per alcune attività sono previsti esami finali che permettono il rilascio di attestati. Per altre attività, per le quali non è prevista la verifica delle competenze, sarà rilasciato un certificato di partecipazione (ad esempio il corso di viticoltura). Infine, altre attività, come lo stage presso l'azienda didattica dell'Istituto, non prevedono il rilascio né di attestati né di certificati.</p>
---	--

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

<p>Nel rispetto della privacy, i risultati raggiunti da ciascuno studente verranno comunicati solamente all'interessato e alla sua famiglia, secondo modalità che verranno stabilite di volta in volta. Sarà cura dei docenti del CTS, del Dipartimento tecnologico coinvolto, del Consiglio di Classe dello studente, nonché del Dirigente Scolastico, prestare particolare attenzione al rispetto della privacy di ciascuno studente.</p>
