

Istituto Omnicomprensivo Alanno

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ITA-IPSASR

Piano triennale 2016-2019

PREMESSA

Con la Legge 107/2015, a partire dall'a.s. 2015/2016 l'Alternanza Scuola Lavoro è diventata parte integrante del curriculum degli Istituti del secondo ciclo di istruzione.

L'Alternanza Scuola Lavoro (di seguito Asl) è un "ponte" tra scuola e mondo del lavoro. Si tratta di un modello di apprendimento integrato di conoscenze, abilità e competenze in contesti formali, non formali e informali, che consente agli studenti di "imparare facendo". In particolare, l'Asl permette agli studenti di realizzare esperienze attraverso le quali attivare competenze trasversali, disciplinari generali e tecnico-professionali, in modo da contribuire a far sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, integrando le dimensioni curricolare ed esperienziale in contesti lavorativi. Si attendono ricadute positive sull'apprendimento, sull'orientamento, sulla motivazione allo studio e in generale sulle prospettive di lavoro. Attraverso l'Alternanza Scuola Lavoro, inoltre, si rafforza l'alleanza tra scuola e territorio.

L'Istituto Omnicomprensivo di Alanno, per quanto riguarda il secondo ciclo di istruzione, comprende l'Istituto Tecnico Agrario di Alanno e l'Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Villareia di Cepagatti (di seguito ITA e IPSASR): per ciascun Istituto sono previste almeno 400 ore di attività in Alternanza Scuola Lavoro da svolgersi nel secondo biennio e nell'ultimo anno, ossia nelle classi terze, quarte e quinte. E' annessa all'Istituto Omnicomprensivo un'Azienda Agraria.

FINALITA'

L'Alternanza Scuola Lavoro è ispirata dalle seguenti finalità:

- innovare il processo di apprendimento, fornendo agli studenti la possibilità di "fare scuola" in situazione lavorativa e di "imparare facendo";
- attuare modalità di apprendimento flessibili, attraverso percorsi individualizzati, aderenti ai ritmi e agli stili cognitivi, agli interessi e alle attitudini degli alunni;
- collegare la formazione teorica in aula alla formazione pratica nelle aziende;
- far acquisire agli alunni competenze spendibili direttamente o indirettamente nel mondo del lavoro, integrando la formazione curricolare;
- favorire l'orientamento dei ragazzi per valorizzare vocazioni e interessi individuali e aiutare ognuno a costruire il proprio progetto;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa al settore economico tipico del territorio, anche con le sue risorse paesaggistiche e culturali, privilegiando realtà significative per tradizione e

storia, rispettose dell'ambiente, filiere di trasformazione a km zero, produzioni a denominazione protetta;

- espletare all'interno del percorso di Asl il corso sulla sicurezza previsto dalla normativa e, di conseguenza, educare all'importanza della conoscenza e del rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- ridurre la dispersione scolastica, favorendo la motivazione e la rimotivazione allo studio.

ARTICOLAZIONE

Nell'Ita e nell'Ipsasr, la progettazione dell'Alternanza Scuola Lavoro si articola su tre annualità, secondo una modalità progressiva e replicabile.

Sono previsti percorsi di incontro con esperti, aziende, enti, associazioni del territorio, pianificati e monitorati dalla scuola attraverso convenzioni.

I percorsi si snodano in attività diversificate riconducibili a Moduli, che vengono di seguito declinati in modo specifico per classi parallele, prevedendo una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro:

-per l'**ITA**: corsi di formazione, convegni, visite guidate presso aziende (Cantina Roxan, Cantina Angelucci, Podere Castorani, Caseificio Maielletta, Di Muzio Laterizi, Vivaio Oasi, Vivaio Apice Piante, Azienda agricola Aureli, Azienda di compostaggio Aciam, Birrificio Maiella, Pastificio Maiella ecc.), esercitazioni in Azienda Agraria, percorsi di alternanza in aziende esterne (progetto con Parco Nazionale della Maiella sul recupero e la valorizzazione dei complessi agropastorali del territorio; progetto con Regione Abruzzo - Assessorato Agricoltura per istruttoria pratiche PSR Abruzzo; progetto con Regione Abruzzo - Assessorato Agricoltura presso osservatorio fitosanitario regionale; Aziende agricole Tocco Enisio, Perna Luigi, Belfante Pierdomenico, Tartaglia Ercolino ecc.); Fiera dell'Agricoltura e dell'Artigianato di Alanno. L'Alternanza può essere svolta in orario curricolare ed extracurricolare, anche durante la sospensione delle attività didattiche e si può realizzare anche all'estero attraverso il progetto Erasmus "Win-wine" con attività di alternanza presso aziende estere del settore agroalimentare.

-per l'**IPSASR**: corsi di formazione, convegni, visite guidate presso aziende (fiere di settore, Caseificio Di Memmo, azienda agricola Barba, vivaio forestale, Covalpa ecc.), esercitazioni in Azienda Agraria, percorsi di alternanza in aziende esterne (Cantina Roxan, DMP movimento terra, Ponterosa mangimi e prodotti zootecnici, Vivaio Garden Gardenia, Azienda agricola Lisa Pietrangelo, Azienda agricola/zootecnica Di Luzio, Azienda agricola Cilli, Regione Abruzzo-Assessorato all'Agricoltura con progetto "Agristage" ecc.), Mostra-Mercato del Fiore.

La scelta delle attività valorizzano le vocazioni specifiche: agroalimentare (Ita) e floro-vivaismo (Ipsasr).

OBIETTIVI

Il percorso, in relazione alle classi, presenta obiettivi articolati in conoscenze, abilità e competenze di tipo generale (relative alle discipline di insegnamento generale), trasversale (relative alle competenze chiave di cittadinanza) e tecnico-professionale (relative alle discipline di indirizzo) riferibile ai Moduli.

L'Ita si articola in tre indirizzi: Gestione dell'Ambiente e del Territorio; Produzioni e Trasformazioni; Viticoltura ed Enologia.

CLASSI III ITA	OBIETTIVI		MODULI
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le normative comunitarie, nazionali e regionali: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale. 		CORSI DI FORMAZIONE
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecniche di rilevazione satellitare, il sistema di posizionamento globale, i sistemi informativi territoriali. ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche. ✓ Conoscere la qualità dei prodotti e i criteri di valutazione. 		CONVEGNI
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse. ✓ Conoscere specie e razze in produzione zootecnica. ✓ Conoscere le principali razze da latte e le loro caratteristiche produttive. ✓ Conoscere gli interventi, le tecniche e i sistemi colturali. ✓ Conoscere le strutture organizzative della produzione. ✓ Conoscere tecnologie speciali per il caseificio. ✓ Conoscere la meccanizzazione delle produzioni vegetali e degli allevamenti. ✓ Conoscere le trasformazioni che avvengono nella materia prima e nel prodotto finito. 		VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare i piani colturali nel rispetto dell'ambiente. ✓ Eseguire la potatura della vite nel rispetto delle regole agronomiche. ✓ Eseguire la potatura dell'ulivo. ✓ Riconoscere le principali affezioni parassitarie delle specie oggetto di osservazione. ✓ Saper effettuare le scelte di specie e varietà più corrette rispetto all'ambiente in cui si opera, anche nella gestione delle aree verdi. 		ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA
COMPETENZE	<i>Generali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali. 	PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. 	
	<i>Tecnico-Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire in attività produttive e trasformative. ✓ Individuare le operazioni e le 	

		attività di controllo della filiera agroalimentare.	
	<i>Generali</i>	✓ Relazionare un'esperienza.	ESPERIENZA POTATURA (in aziende esterne)
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. ✓ Acquisire una consapevolezza relativa all'organizzazione del lavoro, mediante l'osservazione ed eventuali interviste. 	
	<i>Tecnico-Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire in attività produttive di settore. ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per effettuare scelte tecniche adeguate. 	
	<i>Generali</i>	✓ Usare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali.	FIERA AGRICOLTURA
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere disponibili alla collaborazione. ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri. ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente. 	
	<i>Tecnico-Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organizzare attività nell'ambito della valorizzazione dei prodotti agroalimentari, collegati al territorio. ✓ Partecipare al processo produttivo di un bene e/o di un servizio. 	

CLASSI IV ITA	OBIETTIVI		MODULI
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecniche di ricerca e di marketing. ✓ Conoscere le tecniche di rilevazione satellitare, il sistema di posizionamento globale, i sistemi informativi territoriali. 		CORSI DI FORMAZIONE
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le biotecnologie innovative. ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche. ✓ Conoscere i criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità. 		CONVEGNI
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i procedimenti di trasformazione e gli aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi. ✓ Conoscere aspetti chimici dei processi trasformativi. ✓ Conoscere processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari e nel trattamento dei reflui. ✓ Conoscere attitudini e classificazioni dei territori. 		VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la potatura della vite per predisporre una produzione di qualità. ✓ Gestire il lavoro primaverile-estivo della vigna, con riguardo alla difesa antiparassitaria. ✓ Individuare i parassiti vegetali e animali dannosi alle colture. ✓ Eseguire una potatura dell'ulivo. ✓ Organizzare il calendario degli interventi colturali. ✓ Definire i piani colturali nel rispetto dell'ambiente. 		ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA
COMPETENZE	<i>Generali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentare un'esperienza, anche usando le tecnologie multimediali. 	PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE / ENTI
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. ✓ Sviluppare forme di auto-orientamento nel mondo del lavoro. 	
	<i>Tecnico - Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare caratteristiche significative dei contesti ambientali. ✓ Riconoscere e analizzare il valore, 	

		<p>i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona e del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire in attività produttive e trasformative con attenzione agli aspetti qualitativi dei prodotti e alla tracciabilità e sicurezza. ✓ Individuare i principali strumenti normativi, con particolare riguardo ai regimi vincolistici e di tutela delle aree protette. 	
	<i>Generali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Usare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. 	ESPERIENZA ALL'ESTERO
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere disponibili alla collaborazione. ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri. 	
	<i>Tecnico - Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire in attività produttive e trasformative con attenzione agli aspetti qualitativi dei prodotti e alla tracciabilità e sicurezza. ✓ Riconoscere gli aspetti ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, in relazione alle connessioni economiche, sociali e alle trasformazioni intervenute nel tempo. 	
	<i>Generali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali. 	FIERA AGRICOLTURA
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere disponibili alla collaborazione. ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri. ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente. 	
	<i>Tecnico - Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari e l'ambiente. 	

CLASSI V ITA	OBIETTIVI		MODULI	
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecniche di rilevazione satellitare, il sistema di posizionamento globale, i sistemi informativi territoriali. 	CORSI DI FORMAZIONE	
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le biotecnologie innovative. ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche. ✓ Conoscere le caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari e le politiche agrarie comunitarie. ✓ Conoscere la normativa ambientale e territoriale. 	CONVEGNI	
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere cicli produttivi ed esigenze ambientali. ✓ Conoscere tecnologie speciali per l'enologia, il caseificio, l'oleificio e il conservificio. ✓ Conoscere gli aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi. 	VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE	
	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prevedere interventi di difesa rispettosi dell'ambiente e della qualità del prodotto. ✓ Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo. ✓ Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi. ✓ Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni. ✓ Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive. ✓ Applicare il controllo dei processi trasformativi. ✓ Eseguire attività laboratoriali per il controllo della qualità dei vini, per l'esecuzione di test microbiologici e di filtrabilità. 	ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	
	COMPETENZE	<i>Generali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, anche relative a situazioni professionali. 	PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE / ENTI
		<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. 	

		<i>Tecnico-Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate. ✓ Intervenire nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali. 	
		<i>Generali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali. 	FIERA AGRICOLTURA
		<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. ✓ Essere disponibili alla collaborazione. ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri. 	
		<i>Tecnico-Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, collegati alle caratteristiche territoriali e alla qualità dell'ambiente. 	

MODULO III ITA	ATTIVITA'	CLASSI III ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	RISORSE UTILIZZATE
Corsi di formazione	Sicurezza	4	Lezioni frontali	Docente interno
	Sicurezza	8	Lezioni frontali	Docente esterno
Convegni	Nuove tecnologie: Droni	4	Seminari	Esperto, docenti curricolari
	Biologico	4	Seminari	Esperto / docenti curricolari
	Legislazione relativa alla produzione	4	Seminari	Esperto / docenti curricolari
Visite guidate presso aziende	Caseificio	6	Visita ad azienda di trasformazione del latte, "Maielletta"	Autobus interno e docenti curricolari
	Laterizi	6	Visita ad azienda di laterizi, "Di Muzio"	Autobus interno e docenti curricolari
	Fucino: la produzione	8	Visita alla piana del Fucino e ad azienda di produzione e lavorazione di carote, "Aureli"	Autobus interno e docenti curricolari
	Fiera Lanciano	6	Visita alla Fiera dell'agricoltura di Lanciano	Autobus interno e docenti curricolari
	Fiera Bologna	8	Visita alla Fiera di meccanica agricola Eima	Autobus interno e docenti curricolari
	Viaggio di istruzione	12	Percorso di visite guidate ad aziende di produzione e trasformazione	Autobus a noleggio e docenti curricolari
	Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	18	Esercitazioni di potatura di ulivi nei poderi dell'Azienda agraria dell'Istituto
Giardino		18	Esercitazioni di cura	Docenti

			del verde e lavorazione del giardino di pertinenza dell'Istituto	curricolari
Percorsi di alternanza in aziende esterne	Stage individuali	...	Eventuali stage a scelta dell'alunno in aziende convenzionate	Convenzioni con aziende esterne
Esperienza potatura (in aziende esterne)	Esperienza di potatura nelle aziende "Tocco Enisio", "Podere Castorani", "Belfante Pierdomenico", "Perna Luigi", "Tartaglia Ercolino"	32	Potatura di viti presso aziende agricole del territorio	Autobus interno e docenti curricolari
Fiera dell'Agricoltura	Allestimento	12	Allestimento di materiale e di stand per la Fiera dell'Agricoltura di Alanno	Docenti curricolari
TOTALE ORE	150 (+ eventuali stage individuali)			

MODULO IV ITA	ATTIVITA'	CLASSI IV ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	RISORSE UTILIZZATE
Corsi di formazione	Comunicazione marketing e	6	Seminario, esercitazioni, simulazioni	Esperto, docenti interni
	Droni	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
Convegni	Nuove Tecnologie	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Biologico	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Legislazione relativa alla trasformazione dei prodotti: trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
Visite guidate	Birrificio	3	Visita a birrificio "Maiella"	Autobus interno, docenti curricolari
	Pastificio	3	Visita a pastificio "Maiella"	Autobus interno, docenti curricolari
	Fucino: la gestione dell'ambiente	8	Visita alla piana del Fucino e ad azienda di compostaggio "Aciam"	Autobus interno, docenti curricolari
	Fiera Bologna	8	Visita alla Fiera di meccanica agricola Eima	Autobus, docenti curricolari
	Viaggio di istruzione	24	Percorso di visite guidate ad aziende di produzione e trasformazione	Autobus a noleggio, docenti curricolari
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	18	Esercitazioni di potatura di ulivi e vigneti nei poderi dell'Azienda agraria dell'Istituto	Docenti curricolari
	Raccolta	12	Esercitazioni di raccolta uva e olive nei poderi dell'Azienda agraria dell'Istituto	Docenti curricolari
	L' "Orto della nonna"	12	Realizzazione e cura di orti nei terreni di	Docenti curricolari

			pertinenza dell'Istituto	
Percorsi di alternanza in aziende esterne / Enti	Parco Nazionale della Maiella	70	Attività di conoscenza, recupero e valorizzazione dei complessi agropastorali	Autobus interno, docenti curricolari, esperti
	Stage individuali	...	Eventuali stage a scelta dell'alunno in aziende convenzionate	Convenzioni con aziende esterne
Esperienza all'estero	Stage all'estero	...	Eventuali stage all'estero con aziende convenzionate	Docenti curricolari, convenzioni con aziende estere, rete di scuole
Fiera dell'Agricoltura	Allestimento e accoglienza	12	Allestimento di materiale e di stand e attività di accoglienza nella Fiera dell'Agricoltura di Alanno	Docenti curricolari
TOTALE ORE	192 (+ eventuali stage individuali e/o all'estero)			

MODULO VITA	ATTIVITA'	CLASSI V ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	RISORSE UTILIZZATE
Corsi di formazione	Droni	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
Convegni	Nuove Tecnologie	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Biologico	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Legislazione relativa ai mercati	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
Visite guidate presso aziende	Fiera Bologna	8	Visita alla Fiera di meccanica agricola Eima	Autobus, docenti curricolari
	Viaggi di istruzione	18	Percorso di visite guidate ad aziende di produzione e trasformazione	Autobus a noleggio, docenti curricolari
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	15	Esercitazioni di potatura di ulivi e vigneti nei poderi dell'Azienda agraria dell'Istituto	Docenti curricolari
	Vendemmia	12	Attività di vendemmia nei poderi e nelle cantine di pertinenza dell'Azienda agraria dell'Istituto	Docenti curricolari
Percorsi di alternanza in aziende esterne / Enti	Regione Abruzzo	35	Attività di istruttoria pratiche PSR Abruzzo presso Assessorato Agricoltura Regione; attività presso Osservatorio fitosanitario regionale	Autobus interno, docenti curricolari, esperti
Fiera dell'Agricoltura	Accoglienza e Informazione	12	Attività di accoglienza, informazione e promozione nell'ambito della Fiera dell'Agricoltura di Alanno	Docenti curricolari
TOTALE ORE	116 (+ eventuali stage individuali)			

CLASSI III IPSASR	OBIETTIVI		MODULI
CONOSCENZE	✓ Conoscere le normative comunitarie, nazionali e regionali: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.		CORSI DI FORMAZIONE
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecniche di propagazione delle piante erbacee, arbustive e arboree. ✓ Conoscere le produzioni ecosostenibili. ✓ Conoscere la legislazione relativa alla produzione vegetale. 		CONVEGNI
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere il concetto di paesaggio e lettura del territorio. ✓ Conoscere i caratteri specifici per la produzione di latte, tecniche di allevamento e trasformazione. ✓ Conoscere i sistemi colturali. ✓ Conoscere i metodi della produzione. ✓ Conoscere le tecnologie speciali per il caseificio. ✓ Conoscere la meccanizzazione delle produzioni vegetali e degli allevamenti. ✓ Conoscere le trasformazioni che avvengono nella materia prima e nel prodotto finito. 		VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare i piani colturali nel rispetto dell'ambiente. ✓ Eseguire la potatura della vite nel rispetto delle regole agronomiche. ✓ Eseguire la potatura dell'ulivo. ✓ Individuare i principali parassiti delle specie oggetto di osservazione. ✓ Saper effettuare le scelte di specie e varietà più corrette rispetto all'ambiente in cui si opera, anche nella gestione delle aree verdi. 		ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA
COMPETENZE	<i>Generali</i>	✓ Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali.	PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. 	
	<i>Tecnico-Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire in attività produttive e trasformative. ✓ Individuare le operazioni e le attività di controllo della filiera agroalimentare. 	
	<i>Generali</i>	✓ Usare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali.	MOSTRA-MERCATO DEI FIORE
	<i>Trasversali</i>	✓ Essere disponibili alla	

			<p>collaborazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri. ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente. 	
		<p><i>Tecnico</i> <i>Professionali</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzare attività nell'ambito della valorizzazione dei prodotti agricoli, collegati al territorio. 	

CLASSI IV IPSASR	OBIETTIVI		MODULI						
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecnologie di propagazione delle piante. ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche. ✓ Conoscere la normativa inerente la trasformazione dei prodotti agricoli. 	CONVEGNI						
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere fasi, cicli e tecnologie utilizzate nei processi di trasformazione dei prodotti. ✓ Conoscere i caratteri chimici dei prodotti agricoli da trasformare. ✓ Conoscere processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari. ✓ Conoscere attitudini e classificazioni dei territori. 	VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE						
	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la potatura della vite per predisporre una produzione di qualità. ✓ Gestire il lavoro primaverile-estivo della vigna, con riguardo alla difesa antiparassitaria. ✓ Individuare i parassiti dannosi alle colture. ✓ Eseguire una potatura dell'ulivo. ✓ Organizzare il calendario degli interventi colturali. ✓ Definire i piani colturali nel rispetto dell'ambiente. 	ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA						
	COMPETENZE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="501 1155 683 1267">Generali</td> <td data-bbox="683 1155 1139 1267"> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentare un'esperienza, anche usando le tecnologie multimediali. </td> </tr> <tr> <td data-bbox="501 1267 683 1637">Trasversali</td> <td data-bbox="683 1267 1139 1637"> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. ✓ Sviluppare forme di auto-orientamento nel mondo del lavoro. </td> </tr> <tr> <td data-bbox="501 1637 683 2076">Tecnico-Professionali</td> <td data-bbox="683 1637 1139 2076"> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere e analizzare il valore, i limiti, i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona e del territorio. ✓ Collaborare con gli enti locali e con gli uffici del territorio che operano nel settore. </td> </tr> </table>	Generali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentare un'esperienza, anche usando le tecnologie multimediali. 	Trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. ✓ Sviluppare forme di auto-orientamento nel mondo del lavoro. 	Tecnico-Professionali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere e analizzare il valore, i limiti, i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona e del territorio. ✓ Collaborare con gli enti locali e con gli uffici del territorio che operano nel settore. 	PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE / ENTI
Generali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentare un'esperienza, anche usando le tecnologie multimediali. 								
Trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. ✓ Sviluppare forme di auto-orientamento nel mondo del lavoro. 								
Tecnico-Professionali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere e analizzare il valore, i limiti, i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona e del territorio. ✓ Collaborare con gli enti locali e con gli uffici del territorio che operano nel settore. 								

		✓ Intervenire in attività produttive e trasformative con attenzione agli aspetti qualitativi dei prodotti.	
	<i>Generali</i>	✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali.	MOSTRA-MERCATO DEI FIORE
	<i>Trasversali</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere disponibili alla collaborazione. ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri. ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente. 	
	<i>Tecnico -Professionali</i>	✓ Promuovere e valorizzare i prodotti agricoli e l'ambiente.	

CLASSI	OBIETTIVI		MODULI	
V IPSASR	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le nuove tecnologie di propagazione delle piante. ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biodinamiche. ✓ Conoscere i disciplinari di produzione delle produzioni tipiche. 	CONVEGNI	
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere criteri e metodi per produzioni di qualità. ✓ Conoscere tecnologie speciali per l'oleificio. ✓ Conoscere le tecnologie usate nei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari. 	VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE	
	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la potatura della vite e degli alberi da frutta per predisporre una produzione di qualità. 	ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	
	COMPETENZE	Generali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, anche relative a situazioni professionali. 	PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE / ENTI
		Trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro. ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda. ✓ Rispettare le consegne. ✓ Autovalutare le proprie esperienze. 	
		Tecnico-Professionali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interpretare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate. ✓ Collaborare con gli enti locali e con gli uffici del territorio che operano nel settore. ✓ Assistere le entità produttive e trasformative, anche proponendo i risultati delle tecnologie innovative. 	
		Generali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali. 	
		Trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. 	
		MOSTRA-MERCATO DEL FIORE		

			<ul style="list-style-type: none">✓ Essere disponibili alla collaborazione.✓ Curare la sicurezza propria e degli altri.	
		<i>Tecnico- Professionali</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ Prevedere e organizzare attività di valorizzazione delle produzioni, anche mediante diverse forme di marketing.	

MODULO III IPSASR	ATTIVITA'	CLASSI III ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	RISORSE UTILIZZATE
Corsi di Formazione	Sicurezza	4	Lezioni frontali	Docente esterno
	Sicurezza	8	Lezioni frontali	Docente esterno
Convegni	Tecnologie di propagazione delle piante	4	Seminari	Esperto / docenti curricolari
	Produzione integrata	4	Seminari	Esperto / docenti curricolari
	Legislazione relativa alla produzione vegetale	4	Seminari	Esperto / docenti curricolari
Visite guidate presso aziende	Caseificio	6	Visita ad azienda di trasformazione del latte	Autobus interno e docenti curricolari
	Azienda agricola con allevamento	6	Visita ad azienda agricola con allevamento	Autobus interno e docenti curricolari
	Fucino: la produzione	8	Visita alla piana del Fucino e ad azienda di produzione e lavorazione di ortaggi	Autobus interno e docenti curricolari
	Fiere settore agricoltura	34	Visite alla Fiera dell'agricoltura di Lanciano, alla Fiera Agroalimenta di Lanciano, alla Fiera AgriUmbria di Bastia Umbra, alla Fiera Eima di Bologna, alla Fiera dell'agricoltura di Alanno	Autobus interno / a noleggio e docenti curricolari
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	18	Esercitazioni di potatura di vigneti e ulivi nei poderi dell'Istituto	Docenti curricolari
	Giardino	18	Esercitazioni di cura del verde e lavorazione dei giardini di pertinenza della scuola	Docenti curricolari
Percorsi di alternanza in aziende esterne	Stage individuali	40	Stage a scelta dell'alunno in aziende convenzionate	Convenzioni con aziende esterne
Mostra-Mercato del Fiore	Allestimento	18	Allestimento di materiale e di stand per la Mostra Mercato del Fiore	Docenti curricolari
TOTALE ORE	172			

MODULO IV IPSASR	ATTIVITA'	CLASSI IV ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	RISORSE UTILIZZATE
Convegni	Tecnologie di propagazione delle piante	4	Seminario	Esperto / docenti curricolari
	Biologico	4	Seminario	Esperto / docenti curricolari
	Legislazione relativa alla trasformazione dei prodotti agricoli	4	Seminario	Esperto / docenti curricolari
Visite guidate	Cantina	4	Visita a una cantina	Autobus interno / docenti curricolari
	Pastificio	4	Visita a un pastificio	Autobus interno / docenti curricolari
	Vivaio forestale o florovivaistico	6	Visita a un vivaio	Autobus interno / docenti curricolari
	Fiere settore agricoltura	34	Visite alla Fiera dell'agricoltura di Lanciano, alla Fiera Agroalimenta di Lanciano, alla Fiera AgriUmbria di Bastia Umbra, alla Fiera Eima di Bologna, alla Fiera dell'agricoltura di Alanno	Autobus interno / a noleggio, docenti curricolari
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	18	Esercitazione di potatura di ulivi e vigneti nei poderi dell'Istituto	Docenti curricolari
	Raccolta	12	Esercitazioni di raccolta uva e olive nei poderi dell'Istituto	Docenti curricolari
	Orto	18	Realizzazione e cura di orti nei terreni di pertinenza della scuola	Docenti curricolari
Percorsi di alternanza in aziende esterne / Enti	Regione Abruzzo	35	Attività presso laboratorio Fitosanitario	Autobus interno, docenti curricolari, esperti
	Stage individuali	40	Stage a scelta dell'alunno in aziende convenzionate	Convenzioni con aziende esterne
Mostra-Mercato del Fiore	Allestimento e accoglienza	18	Allestimento di materiale e di stand e attività di accoglienza nella Mostra Mercato del Fiore	Docenti curricolari
TOTALE ORE	201			

MODULO V IPSASR	ATTIVITA'	CLASSI V ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO	RISORSE UTILIZZATE
Convegni	Nuove tecnologie di propagazione delle piante	4	Seminario	Esperto / docenti curricolari
	Agricoltura biodinamica	4	Seminario	Esperto / docenti curricolari
	Disciplinari di produzione	4	Seminario	Esperto / docenti curricolari
Visite guidate presso aziende	Oleificio	4	Visita a un frantoio	Autobus interno / docenti curricolari
	Fiere settore agricoltura	34	Visite alla Fiera dell'agricoltura di Lanciano, alla Fiera Agroalimenta di Lanciano, alla Fiera AgriUmbria di Bastia Umbra, alla Fiera Eima di Bologna, alla Fiera dell'agricoltura di Alanno	Autobus interno / a noleggio, docenti curricolari
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	6	Esercitazioni di potatura di vigneti e alberi da frutta nei poderi della scuola	Docenti curricolari
Percorsi di alternanza in aziende esterne / Enti	Regione Abruzzo	35	Attività presso laboratorio Fitosanitario	Autobus interno, docenti curricolari, esperti
	Stage individuali	20	Stage a scelta dell'alunno in aziende convenzionate	Convenzioni con aziende esterne
Mostra-Mercato del Fiore	Accoglienza e informazione	12	Attività di accoglienza, informazione e promozione nell'ambito della Mostra Mercato del Fiore	Docenti curricolari
TOTALE ORE	123			

DESTINATARI E ORGANIZZAZIONE INTERNA

Sono individuati, per ciascun Istituto, un referente scolastico e un tutor per ciascuna classe, così individuati per l'a.s 2016/2017

ITA	Referente Scolastico: prof. Di Nardo Corrado	
Classi terze tot. alunni 43	B (Indirizzo Gestione dell'Ambiente e del Territorio)	Tutor: prof. Di Meo Fernando
	C (Indirizzo Viticoltura ed Enologia)	Tutor: prof. Staffolani Piero
Classi quarte tot. alunni 50	A (Indirizzo Produzioni e Trasformazioni)	Tutor: prof. Dell'Oste antonio
	B (Indirizzo Gestione dell'Ambiente e del Territorio)	Tutor: prof. Civitarese Carlo
	C (Indirizzo Viticoltura ed Enologia)	Tutor: prof. Di Nardo Corrado
Classi quinte tot. alunni 21	A (Indirizzo Produzioni e Trasformazioni)	Tutor: prof. Pachioli Silverio
	B (Indirizzo Gestione dell'ambiente e del Territorio)	Tutor: prof. Pachioli Silverio
IPSASR	Referente Scolastico: prof. Marrone Tonio	
Classi terze tot. alunni 24	A (Indirizzo Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio)	Tutor: prof. Marrone Tonio
	B (Indirizzo Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio)	Tutor: prof. Marrone Tonio
Classi quarte tot. alunni 10	A (Indirizzo Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio)	Tutor: prof. Giannantonio Silvana
Classi quinte tot. alunni 0		

VALUTAZIONE

La valutazione è tripartita: ex ante, in itinere, ex post.

La valutazione ex ante può contribuire alla ridefinizione delle finalità del percorso formativo, al loro ordinamento in sistemi di obiettivi e alla verifica dell'esistenza dei prerequisiti iniziali.

La valutazione in itinere riguarda il processo formativo in corso di svolgimento e la valutazione ex post mira a verificare il conseguimento degli obiettivi formativi e l'eventuale ricaduta occupazionale in termini di creazione di nuove opportunità.

Durante lo svolgimento dello stage i tutor didattici visitano ogni azienda/ente per verificare il grado di avanzamento degli obiettivi co-progettati da far raggiungere ai ragazzi in alternanza.

Le attività svolte dai ragazzi sono annotate nel "diario di bordo", sotto la guida del tutor aziendale. Quest'ultimo dovrà compilare la scheda di valutazione sull'attività svolta dallo stagista, firmata e restituita all'Istituto, tramite i ragazzi o i tutor didattici.

La supervisione durante il periodo di permanenza dei ragazzi in azienda può avvenire anche attraverso contatti telefonici, con gli stagisti, per sincerarsi che l'attività proceda nella norma, e con il tutor interno all'azienda, in modo da seguire le varie fasi dello stage e raccogliere elementi valutativi informali.

La relazione di valutazione del tutor aziendale e l'Attestato di Alternanza Scuola Lavoro costituiscono una sorta di portfolio dello studente, rappresentando la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite a fine percorso e, dopo essere state compilati, nella fase finale a giugno, tali documenti sono consegnati a ciascun allievo in modo che possano far parte del proprio curriculum.

Al fine di monitorare e valutare i percorsi, per rilevarne punti di forza e di aspetti nodali, si somministrano questionari ai tutor d'azienda per accertare il livello di partenza ex-ante e quello finale ex-post l'esperienza lavorativa.

Gli indicatori riguardano le competenze acquisite dagli studenti, queste ultime risultanti dai questionari somministrati ai tutor d'azienda. I tutor scolastici elaboreranno un modello per certificare le competenze acquisite dagli alunni in relazione agli obiettivi programmati. Tale certificato avrà validità di credito formativo.

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso triennale il Consiglio di Classe procede alla valutazione degli esiti delle attività di Alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di comportamento, nonché sulla attribuzione dei crediti ai fini della certificazione che deve essere effettuata prima degli scrutini di ammissione agli esami di Stato. La certificazione viene inserita nel curriculum dello studente. Lo studente deve avere una frequenza minima di almeno $\frac{3}{4}$ del monte ore previsto dal progetto.

DISSEMINAZIONE

Gli alunni sono invitati a documentare l'esperienza in Alternanza Scuola Lavoro e a produrre presentazioni in power point.