

Istituto Omnicomprensivo Alanno

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ITA-IPSASR

Piano triennale 2017-2020

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 a indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria 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.

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 formativo;
- 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 aziende e 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 ri-motivazione allo studio.

ARTICOLAZIONE GENERALE

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 tra scuola ed esperti, aziende, enti, associazioni del territorio, pianificati e monitorati attraverso partenariati e convenzioni. Inoltre, essendo annessa all'Istituto Omnicomprensivo un'Azienda Agraria, gli studenti possono svolgere esercitazioni e compiti di realtà nelle aree di pertinenza della scuola nonché dell'azienda agraria: laboratori, poderi, cantina didattica, giardino, serra.

I percorsi si snodano in attività diversificate, aggregate in azioni riconducibili a macro-unità per ciascun anno, che vengono declinate per classi parallele, prevedendo una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro:

- per l'ITA:
 - ✓ **Macro-unità 1:** modulo "La cassetta degli attrezzi"
 - *azioni: corsi di formazione; convegni; fiere.*
 - *Obiettivi: conoscenze.*
 - ✓ **Macro-unità 2:** compito di realtà "Fiera in...fieri"
 - *azioni: attività nell'ambito della Fiera dell'agricoltura e dell'artigianato di Alanno con la realizzazione di un prodotto finale.*
 - *obiettivi: competenze.*
 - ✓ **Macro-unità 3:** Unità di apprendimento/compito di realtà "Terra madre: conoscere il territorio (classi III), conservare la biodiversità (classi IV), impiantare il futuro (classi V)"
 - *azioni: visite guidate presso aziende del territorio (Cantina Roxan, Cantina Angelucci, Podere Castorani, Caseificio Maielletta, Di Muzio Laterizi, Vivaio Oasi, Vivaio Apice Piante, Azienda agricola Aureli, Azienda di compostaggio Aciam, Birrifico Maiella, Pastificio Maiella ecc.); percorsi di alternanza in aziende esterne (progetto con Parco Nazionale della Maiella sul recupero e la valorizzazione dei complessi agropastorali del territorio e sulla conservazione della biodiversità; progetto con Regione Abruzzo, Assessorato Agricoltura, per istruttoria pratiche PSR Abruzzo; esperienze di potatura nelle aziende agricole Tocco Enisio, Perna Luigi, Belfante Pierdomenico, Tartaglia Ercolino ecc.); esercitazioni nell'azienda agraria dell'Istituto con la realizzazione di un prodotto finale e una documentazione multimediale.*
 - *obiettivi: conoscenze, abilità, competenze*

L'Alternanza può essere svolta in orario curricolare ed extracurricolare 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:
 - ✓ **Macro-unità 1:** modulo "La cassetta degli attrezzi"
 - *Azioni:* corsi di formazione; convegni; fiere.
 - *Obiettivi:* conoscenze.
 - ✓ **Macro-unità 2:** compito di realtà "Mostra-mercato del fiore" di Cepagatti
 - *Azioni:* attività nell'ambito della "Mostra-mercato del fiore" di Cepagatti con realizzazione di un prodotto finale.
 - *Obiettivi:* competenze.
 - ✓ **Macro-unità 3:** Unità di Apprendimento/compito di realtà "Maja: colorare il territorio (classi III), raccogliere per trasformare (classi IV), trasformare i frutti del sapere (classi V)":
 - *Azioni:* visite guidate presso aziende (Caseificio Di Memmo, azienda agricola Barba, vivaio forestale, Covalpa ecc.); 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.); esercitazioni nell'azienda agraria dell'Istituto con la realizzazione di un prodotto finale e una documentazione multimediale.
 - *Obiettivi:* conoscenza, abilità, competenze.

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

ARTICOLAZIONE ITA ALANNO

L'Ita di Alanno si articola in tre indirizzi: Produzioni e Trasformazioni (sez. A); Gestione dell'Ambiente e del Territorio (sez. B); Viticoltura ed Enologia (sez. C).

ITA ALANNO Classi III A, B, C				
AZIONI	ATTIVITA'	ORE	MODALITA' DI REALIZZAZIONE	RISORSE UTILIZZATE
Macro-unità 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"				
Corsi di formazione	Sicurezza (generale)	4	Seminari	Esperto interno, docenti curricolari
	Sicurezza sui luoghi di lavoro relativa alle aziende da visitare	7 +1	Seminari +questionari	Esperto esterno, docenti curricolari
Convegni	Nuove tecnologie di rilievo e di informatica	4 +1	Seminario +questionario	Esperto, docenti curricolari
	Agricoltura sostenibile	4 +1	Seminario +questionario	Esperto, docenti curricolari
	Normativa nazionale e comunitaria per lo sviluppo rurale	4 +1	Seminario +questionario	Esperto, docenti curricolari
Fiere	Fiera dell'agricoltura (Lanciano)	6	Visita alla Fiera dell'agricoltura di Lanciano	Autobus interno, docenti curricolari
	Fiera "Eima" (Bologna)	8	Visita alla Fiera di	Autobus a

			meccanica, meccanizzazione e giardinaggio "Eima" di Bologna	noleggio, docenti curricolari
Tot. ore	41			
Macro-unità 2: compito di realtà "FIERA...IN FIERI"				
Fiera dell'agricoltura e dell'artigianato (Alanno)	Allestimento	20 +1	Produzione di materiale e allestimento di stand per la Fiera dell'agricoltura di Alanno + questionario	Docenti curricolari
Tot. ore	21			
Macro-unità 3: UdA/compito di realtà "TERRA MADRE: CONOSCERE IL TERRITORIO"				
Visite guidate presso aziende	Vivai	6	Visita a vivai "Oasi" e "Apice piante"	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
	Fucino: la produzione	8	Visita alla piana del Fucino e ad azienda di produzione ortofrutticola (es. "Aureli")	Autobus interno o a noleggio, docenti curricolari, esperto esterno
	Viaggi di istruzione	12	Percorso di visite guidate ad aziende di produzione e trasformazione in ambito nazionale	Autobus a noleggio, docenti curricolari, esperti esterni
Percorsi di alternanza in aziende esterne	Esperienza di potatura nelle aziende "Tocco Enisio", "Podere Castorani", "Belfante Pierdomenico", "Perna Luigi", "Tartaglia Ercolino"	20	Potatura di viti presso aziende agricole del territorio	Autobus interno, docenti curricolari, tutor aziendale
	Stage individuali	Eventuali stage a scelta dello studente	Convenzioni con aziende, tutor aziendali
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura e raccolta	18	Esercitazioni di potatura di olivi e raccolta di olive nei poderi dell'azienda agricola dell'Istituto	Autobus interno, docenti curricolari
	Giardino	30	Esercitazioni di	Docenti

	(prodotto finale)	+1 +4	cura del verde e lavorazione del giardino di pertinenza dell'Istituto: analisi fisico-chimiche e granulometriche del terreno, piano di concimazione, scelta delle essenze +questionario di autovalutazione +documentazione multimediale	curricolari
Tot. ore	99			
Totale ore Macro-unità 1-2-3	161 (+ eventuali stage individuali)			

ITA ALANNO Classi IV A, B, C				
AZIONI	ATTIVITA'	ORE	MODALITA' DI REALIZZAZIONE	RISORSE UTILIZZATE
Macro-unità 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"				
Corsi di formazione	Sicurezza (generale)	4	Seminari	Esperto interno, docenti curricolari
	Sicurezza sui luoghi di lavoro relativa alle aziende da visitare	7 +1	Seminari +questionari	Esperto esterno, docenti curricolari
Convegni	Innovazioni nel campo delle biotecnologie in agricoltura (es. nuovi Ogm)	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Agricoltura sostenibile	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Normativa nazionale e comunitaria per lo sviluppo rurale	4 +1	Seminario +questionari	Esperto, docenti curricolari
Fiere	Fiera "Agriumbria" (Perugia)	8	Visita alla Fiera agricola di Bastia Umbra	Autobus a noleggio, docenti curricolari
	Fiera "Eima" (Bologna)	8	Visita alla Fiera di meccanica, meccanizzazione e giardinaggio	Autobus a noleggio, docenti curricolari

			"Eima" di Bologna	
Tot. ore	41			
Macro-unità 2: compito di realtà "FIERA...IN FIERI"				
Fiera dell'agricoltura e dell'artigianato (Alanno)	Allestimento e accoglienza	20 +1	Produzione di materiale, allestimento di stand e attività di accoglienza per la Fiera dell'agricoltura di Alanno +questionario autovalutazione	Docenti curriculari
Tot. ore	21			
Macro-unità 3: UdA/compito di realtà "TERRA MADRE: COLTIVARE LA BIODIVERSITA'"				
Visite guidate presso aziende	Caseificio	6	Visita ad aziende di trasformazione del latte (es. "Maielletta")	Autobus interno, docenti curriculari, esperto esterno
	Oleificio	3	Visita a un oleificio	Autobus interno, docenti curriculari, esperto esterno
	Pastificio	3	Visita a un pastificio	Autobus interno, docenti curriculari, esperto esterno
	Birrificio	3	Visita a un birrificio	Autobus interno, docenti curriculari, esperto esterno
	Viaggi di istruzione	12	Percorso di visite guidate ad aziende di produzione e trasformazione in ambito nazionale	Autobus a noleggio, docenti curriculari, esperti esterni
Percorsi di alternanza in aziende esterne	Parco Nazionale della Majella	40	Attività di conoscenza, recupero e valorizzazione dei complessi agro-pastorali; visita a giardini botanici, banca del germoplasma e ad aziende della	Autobus interno, docenti curriculari, tutor aziendale

			rete degli agricoltori custodi del Parco	
	Stage individuali in ambito nazionale	Eventuali stage a scelta dello studente	Convenzioni con aziende, tutor aziendali
	Stage individuali all'estero	Eventuali stage all'estero a scelta dello studente	Docenti curricolari, rete di scuole, convenzioni con aziende, tutor aziendale
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura e raccolta	24	Esercitazioni di potatura di olivi e viti e raccolta di olive e uva nei poderi dell'azienda agraria dell'Istituto	Autobus interno, docenti curricolari
	"L'orto della nonna" (prodotto finale)	30 +1 +4	Progettazione, realizzazione e cura di orti nelle aree di pertinenza dell'Istituto: semina, cura e raccolta di varietà autoctone +questionario autovalutazione +documentazione multimediale	Autobus interno, docenti curricolari
Tot. ore	126			
Totale ore Macro-unità 1, 2, 3	188 (+ eventuali stage individuali)			

ITA ALANNO Classi VA, B, C				
AZIONI	ATTIVITA'	ORE	MODALITA' DI REALIZZAZIONE	RISORSE UTILIZZATE
Macro-unità 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"				
Corsi di formazione	Sicurezza sui luoghi di lavoro relativa alle aziende da visitare	7 +1	Seminari +questionari	Esperto esterno, docenti curricolari
Convegni	Innovazioni nel campo delle biotecnologie in agricoltura	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari

	Agricoltura sostenibile	4	Seminario	Esperto, docenti curriculari
	Normativa nazionale e comunitaria per lo sviluppo rurale	4 +1	Seminario +questionari	Esperto, docenti curriculari
Tot. ore	21			
Macro-unità 2: UdA/compito di realtà “TERRA MADRE: IMPIANTARE IL FUTURO” <i>Sez. A Produzioni e Trasformazioni: “Colto e mangiato”</i> <i>Sez. B Gestione dell’Ambiente e del Territorio: “Non si butta via niente”</i> <i>Sez. C Viticoltura ed Enologia: “In vino Ver-ITAS”</i>				
Visite guidate presso aziende <u>Sez. A, B, C</u>	Il Fucino: la gestione dell’ambiente	8	Visita alla piana del Fucino e ad azienda di compostaggio “Aciam”	Autobus interno o a noleggio, docenti curriculari, esperto esterno
	Azienda zootecnica	6	Visita a un’azienda zootecnica	Autobus interno, docenti curriculari, esperto esterno
	Viaggi di istruzione	12	Percorso di visite guidate ad aziende di produzione e trasformazione in ambito internazionale	Autobus a noleggio, docenti curriculari, esperti esterni
Percorsi di alternanza in aziende esterne <u>Sez. A, B, C</u>	Regione Abruzzo	24	Attività di istruttoria pratiche Psr, presso Assessorato Agricoltura Regione Abruzzo	Autobus interno, docenti curriculari, esperto esterno, tutor aziendale
Esercitazioni in azienda agraria e presentazione del prodotto alla Fiera dell’Agricoltura di Alanno <u>Sez. A</u>	“Colto e mangiato” (prodotto finale)	40 +1 +4	Attività di produzione e trasformazione dei prodotti in chiave innovativa (es. saponi, microgreen ecc.) con obiettivo di distribuzione a Km0; presentazione del prodotto alla Fiera dell’Agricoltura di Alanno	Docenti curriculari

			+questionario di autovalutazione +documentazione multimediale	
Esercitazioni in azienda agraria e presentazione del prodotto alla Fiera dell'Agricoltura di Alanno <u>Sez. B</u>	"Non si butta via niente" (prodotto finale)	40 +1 +4	Attività di studio per il riutilizzo dei residui di potatura delle colture arboree e realizzazione di una compostiera; presentazione del prodotto alla Fiera dell'Agricoltura di Alanno +questionario di autovalutazione +documentazione multimediale	
Esercitazioni in azienda agraria e presentazione del prodotto alla Fiera dell'Agricoltura di Alanno <u>Sez. C</u>	"In vino Ver-ITAS" (prodotto finale)	40 +1 +4	Attività di microvinificazione, imbottigliamento, etichettatura e piano di marketing; presentazione del prodotto alla Fiera dell'Agricoltura di Alanno +questionario di autovalutazione +documentazione multimediale	Docenti curriculari
Tot. ore			95	
Totale ore Macro-unità 1-2-3			116	

ARTICOLAZIONE IPSASR CEPAGATTI

IPSASR CEPAGATTI Classi III				
AZIONI	ATTIVITA'	ORE	MODALITA' DI REALIZZAZIONE	RISORSE UTILIZZATE
Macro-unità 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"				
Corsi di formazione	Sicurezza (generale)	4	Seminari	Esperto interno, docenti curricolari
	Sicurezza sui luoghi di lavoro relativa alle aziende da visitare	7 +1	Seminari +questionari	Esperto esterno, docenti curricolari
Convegni	Tecnologie di propagazione delle piante	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Produzione integrate	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Legislazione relativa alla produzione vegetale	4 +1	Seminario +questionari	Esperto, docenti curricolari
Fiere	Visite a fiere del 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
Tot. ore	59			
Macro-unità 2: compito di realtà "MOSTRA-MERCATO DEL FIORE"				
Mostra-mercato del fiore (Cepagatti)	Allattamento	18	Produzione di materiale e allestimento di stand per la Mostra-mercato del Fiore di Cepagatti	Docenti curricolari
Tot. ore	18			
Macro-unità 3: UdA/compito di realtà "MAJA: COLORARE IL TERRITORIO"				
Visite guidate presso aziende	Vivaio forestale o florovivaistico	6	Visita a un vivaio	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
	Fucino: la produzione	8	Visita alla piana del Fucino e ad	Autobus interno o a noleggio,

			azienda di produzione e lavorazione di ortaggi	docenti curriculari, esperto esterno
	Azienda agricola con allevamento	6	Visita ad azienda agricola con allevamento	Autobus interno, docenti curriculari, esperti esterni
Percorsi di alternanza in aziende esterne	Stage individuali	40	Eventuali stage a scelta dello studente	Convenzioni con aziende, tutor aziendali
Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	18	Esercitazioni di potatura di olivi e vigneti nei poderi dell'azienda agricola dell'Istituto	Autobus interno, docenti curriculari
	Giardino (prodotto finale)	18 +1 +4	Esercitazioni di cura del verde e lavorazione del giardino di pertinenza dell'Istituto +questionario autovalutazione +documentazione multimediale	Docenti curriculari
Tot. ore	101			
Totale ore Macro-unità 1-2-3	178			

IPSASR CEPAGATTI Classi IV				
AZIONI	ATTIVITA'	ORE	MODALITA' DI REALIZZAZIONE	RISORSE UTILIZZATE
Macro-unità 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"				
Convegni	Tecnologie di propagazione delle piante	4	Seminario	Esperto, docenti curriculari
	Biologico	4	Seminario	Esperto, docenti curriculari
	Legislazione relativa alla trasformazione dei prodotti agricoli	4 +1	Seminario +questionari	Esperto, docenti curriculari

Fiere	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
Tot. ore	47			
Macro-unità 2: compito di realtà "MOSTRA-MERCATO DEL FIORE"				
Mostra-mercato del fiore (Cepagatti)	Allestimento e accoglienza	18	Produzione di materiale, allestimento di stand e attività di accoglienza per la Mostra-mercato del fiore di Cepagatti	Docenti curricolari
Tot. ore	18			
Macro-unità 3: UdA/compito di realtà "MAJA: RACCOGLIERE PER TRASFORMARE"				
Visite guidate presso aziende	Cantina	4	Visita a una cantina	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
	Pastificio	4	Visita a un pastificio	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
	Caseificio	6	Visita a un'azienda di trasformazione del latte	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
Percorsi di alternanza in aziende esterne / Enti	Regione Abruzzo	35	Attività presso laboratorio fitosanitario della Regione Abruzzo	Autobus interno, docenti curricolari, tutor aziendale
	Stage individuali	40	Eventuali stage a scelta dello studente	Convenzioni con aziende, tutor aziendali

Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	18	Esercitazioni di potatura di olivi e viti nei poderi dell'azienda agraria dell'Istituto	Autobus interno, docenti curricolari
	Raccolta	12	Esercitazioni di raccolta di olive e uva nei poderi dell'azienda agraria dell'Istituto	Autobus interno, docenti curricolari
	Orto botanico (prodotto finale)	18 +1 +4	Realizzazione e cura di orti botanici nei terreni di pertinenza dell'Istituto +questionario autovalutazione +documentazione multimediale	Autobus interno, docenti curricolari
Tot. ore	142			
Totale ore Macro-unità 1-2-3	207			

IPSASR CEPAGATTI				
Classi V				
AZIONI	ATTIVITA'	ORE	MODALITA' DI REALIZZAZIONE	RISORSE UTILIZZATE
Macro-unità 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"				
Convegni	Nuove tecnologie di propagazione delle piante	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Agricoltura biodinamica	4	Seminario	Esperto, docenti curricolari
	Disciplinari di produzione	4 +1	Seminario +questionari	Esperto, docenti curricolari

Fiere	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
Tot. ore	47			
Macro-unità 2: compito di realtà "MOSTRA-MERCATO DEL FIORE"				
Mostra-mercato del fiore (Cepagatti)	Accoglienza e informazione	12	Attività di accoglienza, informazione e promozione nell'ambito della Mostra-mercato del fiore di Cepagatti	Docenti curricolari
Tot. ore	12			
Macro-unità 3: compito di realtà "MAJA: TRASFORMARE I FRUTTI DEL SAPERE"				
Visite guidate presso aziende	Oleificio	4	Visita a un oleificio	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
	Azienda di conserve	4	Visita a un'azienda di conserve (marmellate, succhi di frutta ecc.)	Autobus interno, docenti curricolari, esperto esterno
Percorsi di alternanza in aziende esterne / Enti	Regione Abruzzo	35	Attività presso laboratorio fitosanitario della Regione Abruzzo	Autobus interno, docenti curricolari, tutor aziendale
	Stage individuali	40	Eventuali stage a scelta dello studente	Convenzioni con aziende, tutor aziendali

Esercitazioni in azienda agraria	Potatura	6	Esercitazioni di potatura di vigneti e alberi da frutta nei poderi dell'azienda agraria dell'Istituto	Autobus interno, docenti curricolari
	Frutta (prodotto finale)	18 +1 +4	Attività di lavorazione e valorizzazione di frutti +questionario autovalutazione +documentazione multimediale	Docenti curricolari
Tot. ore	112			
Totale ore Macro-unità 1-2-3	171			

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) perseguibili con le diverse azioni.

OBIETTIVI ASL ITA

ITA ALANNO Classi III A, B, C			
AZIONI	OBIETTIVI		
MACRO-UNITA' 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"			
CORSI DI FORMAZIONE	CONOSCENZE	✓ Conoscere le normative comunitarie, nazionali e regionali di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale	
CONVEGNI		✓ Conoscere le tecniche di rilevazione satellitare, il sistema di posizionamento globale, i sistemi informativi territoriali ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche ✓ Conoscere e comprendere la normativa ambientale e territoriale per lo sviluppo rurale	
MACRO-UNITA' 2: compito di realtà "FIERA...IN FIERI"			
FIERA DELL'AGRICOLTURA DI ALANNO	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	✓ Usare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi
		<i>TRASVERSALI</i>	✓ Essere disponibili alla collaborazione ✓ Essere autonomi nella realizzazione di un lavoro ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente

		TECNICO PROFESSIONALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzare prodotti e organizzare attività nell'ambito della valorizzazione dei prodotti agroalimentari, collegati al territorio ✓ Partecipare al processo produttivo di un bene e/o di un servizio
MACRONITA' 3: Uda/compito di realtà "TERRA MADRE: CONOSCERE IL TERRITORIO"			
VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE E FIERA	CONOSCENZE		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere tipologie di paesaggio e caratteristiche connesse ✓ Conoscere gli interventi, le tecniche e i sistemi colturali ✓ Conoscere le strutture organizzative della produzione ✓ Conoscere la meccanizzazione delle produzioni vegetali e degli allevamenti ✓ Conoscere le trasformazioni che avvengono nella materia prima e nel prodotto finito
PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE	COMPETENZE	GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relazionare un'esperienza ✓ Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali
		TRASVERSALI	<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 ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro
		TECNICO-PROFESSIONALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire in attività produttive e trasformative ✓ Utilizzare gli strumenti colturali e metodologici acquisiti per effettuare scelte tecniche adeguate ✓ Individuare le operazioni e le attività di controllo della filiera agroalimentare
ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	ABILITA'		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare i piani colturali nel rispetto dell'ambiente ✓ Eseguire la potatura nel rispetto delle regole agronomiche ✓ Riconoscere le principali affezioni parassitarie delle specie oggetto di osservazione
	COMPETENZE	GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produrre una documentazione multimediale
		TRASVERSALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispettare le consegne ✓ 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"> ✓ Sapere effettuare le scelte di specie e di varietà più corrette rispetto all'ambiente in cui si opera, anche nella gestione delle aree verdi ✓ Realizzare analisi fisico chimiche e granulometriche dei terreni ✓ Organizzare un piano di-concimazione
--	--	------------------------------	--

ITA ALANNO Classi IV A, B, C			
AZIONI		OBIETTIVI	
MACRO-UNITA' 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"			
CORSI DI FORMAZIONE	CONOSCENZE		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le normative comunitarie, nazionali e regionali di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale
CONVEGNI			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le biotecnologie innovative ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche ✓ Conoscere e comprendere la normativa ambientale e territoriale per lo sviluppo rurale
MACRO-UNITA' 2: compito di realtà "FIERA...IN FIERI"			
FIERA DELL'AGRICOLTURA DI ALANNO	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi
		<i>TRASVERSALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere disponibili alla collaborazione ✓ Essere autonomi nella realizzazione di un lavoro ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente
		<i>TECNICO PROFESSIONALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzare prodotti, promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari e l'ambiente ✓ Partecipare al processo produttivo di un bene e/o di un servizio
MACRO-UNITA' 3: Uda/compito di realtà "TERRA MADRE: COLTIVARE LA BIODIVERSITA'"			
VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE E FIERA	CONOSCENZE		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i procedimenti di trasformazione e gli aspetti tecnologici legati all'organizzazione dei cicli trasformativi ✓ Conoscere aspetti chimici dei processi trasformativi ✓ Conoscere processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari ✓ Conoscere la meccanizzazione delle produzioni vegetali e degli allevamenti ✓ Conoscere specie e razze in produzione zootecnica ✓ Conoscere le principali razze da latte e le loro caratteristiche produttive ✓ Conoscere tecnologie speciali per il caseificio
PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relazionare un'esperienza, anche usando le tecnologie multimediali ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire

			<p>in diversi ambiti e contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Usare la lingua inglese per scopi comunicativi
		<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 ✓ Essere disponibili alla collaborazione ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri
		<i>TECNICO-PROFESSIONALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare caratteristiche significative dei contesti ambientali ✓ Riconoscere e analizzare il valore, 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 ✓ Intervenire in attività produttive e trasformative con particolare 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 ✓ Riconoscere gli aspetti ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, in relazione alle connessioni economiche, sociali e alle trasformazioni intervenute nel tempo
ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	ABILITA'		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la potatura della vite per predisporre una produzione di qualità ✓ Individuare i parassiti vegetali e animali dannosi alle colture ✓ Eseguire una potatura dell'olivo
		<i>GENERALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produrre una documentazione multimediale
	COMPETENZE	<i>TRASVERSALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispettare le consegne ✓ 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 il calendario degli interventi colturali ✓ Definire piani colturali nel rispetto dell'ambiente ✓ Seguire il ciclo colturale di varietà autoctone

ITA ALANNO Classi V A, B, C			
AZIONI		OBIETTIVI	
MACRO-UNITA' 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"			
CONVEGNI	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le biotecnologie innovative ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche ✓ Conoscere e comprendere la normativa ambientale e territoriale per lo sviluppo rurale ✓ Conoscere le caratteristiche dei mercati dei prodotti agraria e le politiche agrarie comunitarie 	
MACRONITA' 2: UdA/compito di realtà "TERRA MADRE: IMPIANTARE IL FUTURO"			
VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE E FIERA	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere cicli produttivi ed esigenze ambientali ✓ Conoscere specie e razze in produzione zootecnica ✓ Conoscere gli aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi ✓ Conoscere tecniche per la gestione e il riutilizzo dei reflui in agricoltura 	
PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE	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
		<i>TRASVERSALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro ✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda / Ente ✓ 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 ✓ Intervenire nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali
ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi ✓ Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere di produzione e trasformazione ✓ Applicare il controllo dei processi trasformativi ✓ Organizzare interventi adeguati per la gestione dei reflui ✓ Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni ✓ Eseguire attività laboratoriali per il controllo della qualità dei vini, per l'esecuzione di test micro-biologici e di filtrabilità 	
	COMPETENZE	<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

			✓ Produrre una documentazione multimediale
		TRASVERSALI	<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 ✓ Gestire con autonomia tempo e lavoro
		TECNICO-PROFESSIONALI	✓ Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, collegati alle caratteristiche territoriali e alla qualità dell'ambiente

OBIETTIVI ASL IPSASR

IPSASR CEPAGATTI Classi III			
AZIONI	OBIETTIVI		
MACRO-UNITA' 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"			
CORSI DI FORMAZIONE	CONOSCENZE		✓ Conoscere le normative comunitarie, nazionali e regionali di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale
CONVEGNI			<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
MACRO-UNITA' 2: compito di realtà "MOSTRA-MERCATO DEL FIORE"			
MOSTRA-MERCATO DEL FIORE DI CEPAGATTI	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	✓ Usare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi
		<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"> ✓ Realizzare attività nell'ambito della valorizzazione dei prodotti agricoli, collegati al territorio ✓ Partecipare al processo produttivo di un bene e/o di un servizio
MACRONITA' 3: UdA/compito di realtà "MAJA: COLORARE IL TERRITORIO"			
VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE E FIERA	CONOSCENZE		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere attitudini e classificazioni dei territori ✓ Conoscere il concetto di paesaggio e lettura del territorio ✓ Conoscere i sistemi colturali ✓ Conoscere i metodi della produzione ✓ Conoscere la meccanizzazione delle produzioni vegetali e degli allevamenti ✓ Conoscere le trasformazioni che avvengono nella materia prima e nel prodotto finito

PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	✓ Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali
		<i>TRASVERSALI</i>	✓ Interagire con il contesto sociale dell'azienda ✓ Gestire in modo autonomo tempo e lavoro
		<i>TECNICO-PROFESSIONALI</i>	✓ Intervenire in attività produttive e trasformative ✓ Individuare le operazioni e le attività di controllo della filiera agroalimentare
ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	ABILITA'	✓ Applicare i piani colturali nel rispetto dell'ambiente ✓ Eseguire la potatura della vite nel rispetto delle regole agronomiche ✓ Eseguire la potatura dell'olivo ✓ Individuare i principali parassiti delle specie oggetto di osservazione	
	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	✓ Produrre una documentazione multimediale
		<i>TRASVERSALI</i>	✓ Rispettare le consegne ✓ Essere disponibili alla collaborazione ✓ Curare la sicurezza propria e degli altri ✓ Rispettare gli altri e l'ambiente
		<i>TECNICO-PROFESSIONALI</i>	✓ Sapere effettuare le scelte di specie e di varietà più corrette rispetto all'ambiente in cui si opera, anche nella gestione delle aree verdi ✓ Seguire i cicli colturali applicando i criteri agronomici

IPSASR CEPAGATTI Classi IV		
AZIONI	OBIETTIVI	
MACRO-UNITA' 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"		
CONVEGNI	CONOSCENZE	✓ Conoscere le tecnologie di propagazione delle piante ✓ Conoscere le produzioni sostenibili e biologiche ✓ Conoscere la normativa inerente la trasformazione dei prodotti agricoli
MACRO-UNITA' 2: compito di realtà "MOSTRA-MERCATO DEL FIORE"		
MOSTRA-MERCATO DEL FIORE DI CEPAGATTI	COMPETENZE	<i>GENERALI</i> ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali

		<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"> ✓ Partecipare al processo produttivo di un bene e/o di un servizio ✓ Promuovere e valorizzare i prodotti florovivaistici, agricoli e l'ambiente
MACRONITA' 3: Uda/compito di realtà			
"MAJA: RACCOGLIERE PER TRASFORMARE"			
VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE E FIERA	CONOSCENZE		<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 i processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari ✓ Conoscere i caratteri specifici della produzione del latte, tecniche di allevamento e trasformazione ✓ Conoscere le tecnologie speciali per il caseificio
PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentare un'esperienza anche usando le tecnologie multimediali
		<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"> ✓ 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 trasformatrici con attenzione agli aspetti qualitativi dei prodotti
ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	ABILITA'		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la potatura della vite per predisporre una produzione di qualità ✓ Individuare i parassiti dannosi alle colture ✓ Eseguire la potatura dell'olivo ✓ Organizzare il calendario degli interventi culturali
	COMPETENZE	<i>GENERALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produrre una documentazione multimediale
		<i>TRASVERSALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispettare le consegne ✓ 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"> ✓ Definire i piani colturali nel rispetto dell'ambiente ✓ Seguire i cicli colturali applicando i criteri agronomici
--	--	------------------------------	--

IPSASR CEPAGATTI			
Classi V			
AZIONI	OBIETTIVI		
MACRO-UNITA' 1: modulo "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI"			
CONVEGNI	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
MACRO-UNITA' 2: compito di realtà "MOSTRA-MERCATO DEL FIORE"			
MOSTRA-MERCATO DEL FIORE DI CEPAGATTI	COMPETENZE	<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
		<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"> ✓ Prevedere e organizzare attività di valorizzazione delle produzioni, anche mediante diverse forme di marketing
MACRONITA' 3: UdA/compito di realtà "MAJA: TRASFORMARE I FRUTTI DEL SAPERE"			
VISITE GUIDATE PRESSO AZIENDE E FIERA	CONOSCENZE		<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
PERCORSI DI ALTERNANZA IN AZIENDE ESTERNE	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
		<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"> ✓ 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
ESERCITAZIONI IN AZIENDA AGRARIA	ABILITA'		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la potatura della vite e degli alberi da frutta per predisporre una produzione di qualità ✓ Organizzare il calendario degli interventi colturali
		<i>GENERALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produrre una documentazione multimediale
	COMPETENZE	<i>TRASVERSALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rispettare le consegne ✓ 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"> ✓ Definire ed eseguire operazioni nei cicli di trasformazione dei prodotti ✓ Promuovere produzioni agroalimentari del territorio

ORGANIZZAZIONE ANNUALE

All'inizio di ogni anno scolastico si procede alle seguenti operazioni di organizzazione interna:

- SETTEMBRE- Individuazione, per ciascun Istituto, dei **destinatari** (numero di studenti per classe), di un **referente scolastico** dell'Alternanza Scuola Lavoro e di un **tutor** didattico per ciascuna classe.
- SETTEMBRE- Distribuzione di materiali e strumenti, da parte del referente scolastico, a ciascun tutor didattico: Piano Triennale dell'Asl; **strumento di progettazione annuale; strumenti di rilevazione e di valutazione** per il compito di realtà e l'UdA/compito di realtà; diario-registro per ciascuno studente.
- SETTEMBRE/OTTOBRE- Socializzazione dei materiali e degli strumenti, da parte del tutor didattico, all'interno di ciascun Consiglio di Classe e progettazione condivisa del compito di realtà e dell'UdA/compito di realtà per ogni classe, da parte del maggior numero di discipline.
- OTTOBRE- Presa di conoscenza, da parte del referente scolastico, delle progettazioni di ciascuna classe e pianificazione del calendario complessivo delle attività curricolari ed extracurricolari di Asl, con attenzione particolare alle azioni che prevedono uscite con impiego di autobus interno o a noleggio.
- IN ITINERE OTTOBRE/GIUGNO- Realizzazione dell'Asl. Compilazione degli strumenti di rilevazione e di valutazione del compito di realtà e dell'UdA/compito di realtà, da parte dei docenti di ciascun Consiglio di Classe. Compilazione dei diari-registri da parte degli studenti e monitoraggio da parte dei tutor didattici.
- MAGGIO/GIUGNO - **Disseminazione** dei prodotti finali dei compiti di realtà e delle UdA/compiti di realtà tra tutti i docenti e la comunità territoriale. Controllo del monte-ore di ciascuno studente da parte del tutor didattico e comunicazione al referente scolastico di eventuali criticità.

DESTINATARI, REFERENTE, TUTOR

Sono individuati, per ciascun Istituto, un referente scolastico e un tutor didattico per ciascuna classe, così individuati per l'a.s 2017/2018

ITA ALANNO	Referente Scolastico: prof.ssa D'Alessandro Patrizia	
Classi terze tot. alunni 48	A (Indirizzo Produzione e Trasformazione)	Tutor: prof. Manzoli
	B (Indirizzo Gestione dell'Ambiente e del Territorio)	Tutor: prof. Dell'Oste
	C (Indirizzo Viticoltura ed Enologia)	Tutor: prof.Pangiarella
Classi quarte tot. alunni 42	B (Indirizzo Gestione dell'Ambiente e del Territorio)	Tutor: prof. Di Meo
	C (Indirizzo Viticoltura ed Enologia)	Tutor: prof. Staffolani
Classi quinte tot. alunni 50	A (Indirizzo Produzioni e Trasformazioni)	Tutor: prof. Di Nardo
	B (Indirizzo Gestione dell'ambiente e del Territorio)	Tutor: prof.Civitarese
	C (Viticoltura ed Enologia)	Tutor: prof. Pachioli
IPSASR	Referente Scolastico: prof. Centurione Monica	
Classi terze tot. alunni 13	A (Indirizzo Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio)	Tutor: prof. Di Benigno

Classi quarte tot. alunni 22	A (Indirizzo Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio)	Tutor: prof. Barbone
Classi quinte tot. alunni 8	A (Indirizzo Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del territorio)	Tutor: prof. Giannantonio

STRUMENTI

Gli strumenti, distribuiti a ciascun tutor didattico e condivisi con tutti i docenti di ogni Consiglio di Classe, sono i seguenti:

- ITA ALANNO:
 - ✓ Progettazione, rilevazione e valutazione compito di realtà “Fiera...in Fieri”
 - ✓ Progettazione, rilevazione e valutazione UdA/compito di realtà “Terra Madre”
- IPSASR CEPAGATTI:
 - ✓ Progettazione, rilevazione e valutazione compito di realtà “Mostra-mercato del Fiore”
 - ✓ Progettazione, rilevazione e valutazione UdA/compito di realtà “Maja”

VALUTAZIONE

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

- ✓ La valutazione **ex ante**, iniziale, 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. Le attività svolte sono annotate da ciascuno studente nel diario-registro personale dell'Alternanza Scuola Lavoro.
Durante lo svolgimento degli stage, nei percorsi di alternanza in aziende esterne, i tutor didattici visitano ogni azienda/Ente per verificare il grado di avanzamento degli obiettivi co-progettati da far raggiungere ai ragazzi in alternanza. 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 aziendale, in modo da seguire le varie fasi dello stage e raccogliere elementi valutativi informali. Il tutor aziendale dovrà contribuire infine alla valutazione dell'attività svolta dallo stagista.
- ✓ La valutazione **ex post** mira a verificare il conseguimento degli obiettivi e l'eventuale ricaduta occupazionale in termini di creazione di nuove opportunità.

- Al termine di corsi di formazione e convegni (modulo “La cassetta degli attrezzi”) sono previsti **questionari su contenuti formativo-informativi**, predisposti dai formatori coinvolti.
- Al termine di ogni UdA/compito di realtà è prevista la somministrazione di **questionari di auto-valutazione** agli studenti e la compilazione di **una griglia di valutazione** per ciascuno studente da parte di tutti i docenti coinvolti e del tutor aziendale, **secondo la rubrica di valutazione** sotto riportata.

E' espresso un voto di Alternanza Scuola Lavoro per ciascuno studente da parte del Consiglio di Classe, che è il risultato della media ponderata tra i voti espressi per le tre Macro-unità: “Macro-unità 1” (10%), “Macro-Unità 2” (40%), “Macro-Unità 3” (50%).

I tutor didattici certificano infine le competenze, raccolta anche l'eventuale relazione di valutazione del tutor aziendale, in modo propedeutico all'Attestato di Alternanza Scuola Lavoro.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La rubrica di valutazione comprende 4 indicatori:

- **Prodotto**: corretta realizzazione del prodotto finale di ciascun compito di realtà
- **Processo**: processo di lavoro e di esecuzione del compito
- **Linguaggio**: competenze di relazione e di uso del linguaggio
- **Metacognizione**: dimensione meta cognitiva (competenze relative al governo dei processi di apprendimento, di riflessione e di analisi)

RUBRICA DI VALUTAZIONE			
INDICATORI	ARTICOLAZIONE INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI
PRODOTTO	Completezza, pertinenza, organizzazione (tutte le discipline)	Liv. 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.
		Liv. 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.
		Liv. 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
		Liv. 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate.
	Correttezza e funzionalità (tutte le discipline)	Liv. 4	Il prodotto risulta eccellente da punto di vista della corretta esecuzione e funzionalità.
		Liv. 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità e funzionalità.
		Liv. 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto e funzionale.
		Liv. 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione e alla funzionalità.
	Rispetto della tempistica	Liv. 4	Ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.
		Liv. 3	Ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione.
		Liv. 2	Ha utilizzato un tempo più ampio rispetto a quanto indicato.

		Liv. 1	Ha disperso il tempo a disposizione.
PROCESSO	Precisione e destrezza nell'utilizzo di metodi e tecniche (solo le discipline operative)	Liv. 4	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza, trova soluzioni a problemi tecnici unendo manualità e spirito pratico a intuizione.
		Liv. 3	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza, trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.
		Liv. 2	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.
		Liv. 1	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.
	Ricerca e gestione delle informazioni (tutte le discipline)	Liv. 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo, le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.
		Liv. 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo, le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.
		Liv. 2	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.
		Liv. 1	Non ricerca le informazioni le oppure si muove senza alcun metodo.
	Autonomia (tutte le discipline)	Liv. 4	E' completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti, anche digitali, e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. E' di supporto agli altri in tutte le situazioni.
		Liv. 3	E' abbastanza autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti, anche digitali, e/o delle informazioni. A volte è di supporto agli altri.
		Liv. 2	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti, anche digitali, e/o delle informazioni e ha spesso bisogno di spiegazioni integrative e di guida.
		Liv. 1	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti, anche digitali, e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato.
LINGUAGGIO	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	Liv. 4	Entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo.
		Liv. 3	Si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto.
		Liv. 2	Nelle relazioni con gli adulti, manifesta una correttezza essenziale.
		Liv. 1	Presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti.
	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Liv. 4	Ha un linguaggio ricco e articolato, usa la terminologia specifica in modo pertinente.
		Liv. 3	La padronanza del linguaggio è soddisfacente.
		Liv. 2	Mostra di possedere un linguaggio generico con minimo uso del lessico specifico.
		Liv. 1	Utilizza un linguaggio essenziale, non sempre preciso, con lacune nel lessico specifico.
METACOGNIZIONE	Autovalutazione	Liv. 4	Procede con costante e attenta autovalutazione per il miglioramento continuo.
		Liv. 3	E' in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni.
		Liv. 2	Non valuta sempre adeguatamente il proprio lavoro e non sempre interviene con correzioni.

		Liv. 1	Non sa valutare il proprio lavoro.
Creatività e curiosità		Liv. 4	Innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali, ricerca nuove informazioni, dati ed elementi utili alla soluzione del problema.
		Liv. 3	Apporta (qualche) contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali, ricerca informazioni, dati ed elementi utili alla soluzione del problema.
		Liv. 2	Dà qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni poco personali e originali. Chiede informazioni utili alla soluzione del problema solo se sollecitato.
		Liv. 1	Non apporta alcun elemento di creatività nel processo di lavoro, non è motivato alla ricerca di informazioni utili alla soluzione del problema.
Responsabilità		Liv. 4	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità.
		Liv. 3	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con un buon senso di responsabilità.
		Liv. 2	Porta a termine gli incarichi con discontinuità e superficialità.
		Liv. 1	Porta a termine gli incarichi solo se sollecitato e privo di senso di responsabilità.

Nella griglia di valutazione, per ciascuno studente, la valutazione verrà espressa in termini di livelli di padronanza raggiunti:

- Livello 4 (eccellente)
- Livello 3 (adeguato)
- Livello 2 (basilare)
- Livello 1 (lacunoso)

TABELLA DI CORRISPONDENZA LIVELLI/VOTI

LIVELLI		VOTI /10
Eccellente	4	10/9
Adeguato	3	8/7
Basilare	2	6/5,5
Lacunoso	1	5/4/3/2/1

dove i livelli sono di seguito specificati:

Eccellente (4)	Adeguato (3)	Basilare (2)	Lacunoso (1)
L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, anche in contesti poco noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative ed originali, che esegue in modo	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, in contesti via via meno noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che	L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici, in contesti noti, che porta a termine in modo autonomo e consapevole ponendo in atto	L'allievo non è in grado di affrontare compiti semplici e non porta a termine in modo autonomo e consapevole il

autonomo e con piena consapevolezza dei processi attivati.	esegue in modo autonomo e consapevole.	procedure standard ed efficaci.	compito/i assegnati.
--	--	---------------------------------	----------------------

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso triennale il Consiglio di Classe procede alla certificazione del percorso di Alternanza Scuola Lavoro per ciascuno studente, propedeutica all'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, producendo documentazioni multimediali (es. power point, video editing, photo-story ecc.) al termine di ogni UdA/compito di realtà, per ogni classe.

Al termine di ogni anno scolastico, si prevede un incontro di presentazione dei prodotti finali di ciascuna classe all'Ita di Alanno ("Giardino" classi terze; "L'Orto della nonna" classi quarte; "Colto e mangiato" classe quinta A; "Non si butta via niente" classe quinta B; "In vino VerITAS" classe quinta C) e all'Ipsasr di Cepagatti ("Giardino" classi terze; "Orto botanico" classi quarte; "Frutti" classi quinte) aperte alle rispettive comunità territoriali (famiglie, enti locali, associazioni ecc.).

I prodotti realizzati, invece, attraverso i compiti di realtà "Fiera...in Fieri" (Ita Alanno) e "Mostra-mercato del Fiore" (Ipsasr Cepagatti) saranno presentati rispettivamente in occasione della Fiera dell'agricoltura e dell'artigianato abruzzese (Alanno) e della Mostra-mercato del Fiore (Cepagatti).

Tutte le documentazioni multimediali saranno inoltre raccolte e diffuse attraverso un link sul sito web dell'Istituto scolastico, alla fine di ogni anno.