



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Carlo Levi

Via Appia, s.n.c. 75019 TRICARICO (MT) - Tel. 0835/726919 - Fax 0835/726749

e-mail: mtis00400t@istruzione.it - mtis00400t@pec.istruzione.it - Sito Web: www.iiscarlolevi.gov.it

Indirizzi di Studio: Liceo Scientifico di Tricarico e Irsina - Istituto Tecnico Economico di Grassano - Istituto Prof.le Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Garaguso Scalo

Cod. Min: MTIS00400T - Cod. Fisc.: 93029190779 - Codice Univoco Ufficio: UF1ZLO

PROGETTO DI PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)

Classe IV A AGROBIOTECH di Garaguso scalo

1. TITOLO DEL PROGETTO

PRODOTTI TIPICI: FILIERA LUCANA, DALLA MELANZANA DI ROTONDA ALL'OLIO I.G.P.

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Carlo Levi" - TRICARICO
Codice Mecc.: MTIS00400T - Indirizzo: Via Appia, s.n.c. - 75019 Tricarico (MT)
Tel.: 0835726919 - fax 0835726749 - e- mail mtis00400t@istruzione.it
Dirigente Scolastico Prof. Lorenzo SANTANDREA

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

ISTITUTO	Codice Meccanografico

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

ASSOFRUIT ITALIA soc.coop.agricola (Scanzano Ionico)	
--	--

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

ALTRE AZIENDE LOCALI	Frantoio Oleario Grassanese
----------------------	-----------------------------

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

PRODOTTI TIPICI - "La Filiera Lucana con la certificazione dei prodotti come la melanzana o l'olio" è un **progetto di formazione** rivolto agli studenti della classe IV A dell'IPSSASR di Garaguso scalo, **un'opportunità di orientamento formativo e professionale** soprattutto nell'ambito delle discipline professionalizzanti. Un progetto che si prefigge lo scopo di approfondire le conoscenze dei ragazzi sulle procedure di certificazione delle produzioni agricole ed agroalimentari della Basilicata e di sensibilizzarli sull'importanza di conservare tradizioni colturali ma con un occhio specializzato verso l'innovazione.

L'aumento delle conoscenze attraverso la ricerca scientifica ha permesso lo sviluppo di nuove tecnologie e la

loro applicazione a largo spettro in vari settori. In questo contesto in continua evoluzione, la scuola diventa lo strumento principale per implementare la diffusione della cultura e delle competenze scientifiche attraverso un processo di innovazione della didattica che vede differenti metodologie di apprendimento come elemento indispensabile alla comunicazione efficace della scienza.

Obiettivi:

Sviluppare un percorso formativo in grado di far acquisire specifiche competenze tecnico-pratiche nel settore agrario, attraverso la realizzazione di esperienze in campo e in laboratorio finalizzate a :

- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;

- Suscitare negli studenti interesse verso l'agronomia e l'industria agroalimentare;
- Conoscere il percorso di filiera di un prodotto agricolo e agroalimentare;
- Fornire agli stessi gli strumenti per percepirle come materie non avulse dalla quotidianità;

- Avvicinare gli studenti gradualmente e gradevolmente, abbandonando il solo modello nozionistico, alle discipline scientifiche e agronomiche attraverso il contatto diretto con le aziende del territorio i

- Rendere gli studenti protagonisti attivi dell'affascinante mondo della Filiera produttiva Lucana.

Finalità:

- acquisire una cultura del lavoro;
- applicare le norme sulla sicurezza;

- saper riconoscere le problematiche lavorative tipiche delle diverse tipologie di servizio in cui lo studente può trovare applicazione;

- saper riconoscere i ruoli, le responsabilità e le modalità di lavoro delle diverse figure professionali;

- saper facilitare la comunicazione tra persone, gruppi e ruoli professionali differenti (tutor aziendale, personale dell'associazione/azienda/ente ecc.) attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati;

- saper realizzare azioni in collaborazione con le diverse figure professionali;

- saper chiedere informazioni;
- saper lavorare in gruppo;
- saper rispettare le regole e gli orari.

Destinatari:

Alunni della IV A dell'AGROBIOTECH di Garaguso scalo.

Attività:

Lezioni frontali di formazione in aula e attività presso l'Assofruit Italia. Il percorso prevede la visita presso l'azienda ASSOFRUIT ITALIA. Gli alunni potranno osservare da vicino il lavoro di produzione e di certificazione nonché di commercializzazione di un prodotto.

Risultati:

- crescita culturale degli studenti realizzata grazie alla possibilità di “vedere e vivere” il mondo del lavoro dall'interno;
- presa di coscienza delle modalità pratiche da utilizzare per trasferire le conoscenze teoriche nel lavoro quotidiano;

- presa di coscienza dell'importanza di sapere lavorare in gruppo;

- favorire le pari opportunità tra gli studenti;
- favorire l'acquisizione di competenze coerenti all'indirizzo di studio;
- potenziare le capacità di scelta degli alunni;

- creare ed ottimizzare canali di collaborazione tra istituzione scolastica e mondo del lavoro contribuendo a migliorare la conoscenza reciproca delle problematiche comuni;

- interpretare il compito, contestualizzarlo rispetto all'ambiente dell'organizzazione, strutturare strategie di azione efficaci e flessibili per realizzare le attività e interagire con il contesto sociale degli enti;

- verificare e sviluppare le proprie capacità relazionali, nell'interagire con il gruppo sociale (coordinarsi, cooperare, ecc.), nel collocarsi nella rete di attese reciproche, nel comprendere le comunicazioni anche

implicite dell'organizzazione.

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

a) STUDENTI

La classe IV A comprende 23 alunni, tutti coinvolti nella realizzazione del PCTO. 2.

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS -DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Cognome e Nome	Funzioni	Disciplina
Prof. Lorenzo Santandrea	Dirigente Scolastico	
Prof. Angela Stasi	Tutor interno	Esercitazioni agrarie
Badursi Andrea	Tutor esterno	

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

- Valutano l'efficacia delle iniziative intraprese e vigilano sull'equilibrio tra impegni curriculari e progettuali
- Valorizzano ogni nuovo apprendimento prodottosi creando un circuito virtuoso tra conoscenze curriculari e competenze progettuali
- Pongono attenzione agli aspetti formativi dell'esperienza e alla valorizzazione dei nuovi apprendimenti

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

TUTOR INTERNO

Angela Stasi (*angela.stasi2@posta.istruzione.it*)

- elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte;
- assiste e guida lo studente nel percorso di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;

- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti ed aggiorna il Consiglio di Classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;

TUTOR ESTERNO Dott. Badursi Andrea

ASSOFRUIT ITALIA

Provvederà a:

- elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte;
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto il cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- preparare i ragazzi a partecipare all'iniziativa scientifica informativa e divulgativa;
- organizza i gruppi di lavoro;
- coordinare gli studenti nelle loro attività laboratoriali.

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

Il tutor esterno designato dalla struttura ospitante collabora alla progettazione dell'iniziativa fornendo le basi metodologiche messe a punto in tanti anni di lavoro.

E' presente accanto agli studenti durante l'attività, fornisce tutte le informazioni necessarie alla formazione e all'acquisizione di contenuti e competenze.

Collabora alla valutazione dell'attività degli studenti.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO Grazie alla loro partecipazione attiva e responsabile, gli studenti si sentiranno coinvolti in un orientamento formativo e professionale, soprattutto nell'ambito delle discipline tecniche, incrementando il loro interesse verso le scienze e percependole come materia non avulsa dalla quotidianità.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Fase 1: illustrazione del progetto al tutor interno

Fase 2: introduzione alle visite guidate presso le aziende;

Fase 3: visite guidate;

Fase 4: attività in azienda;

Fase 5: verifica delle conoscenze acquisite;

Fase 6: valutazione dell'attività.

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Il numero totale di ore dedicate alla realizzazione delle attività è di **80**. L'attività avrà inizio da Settembre 2021 e terminerà il Giugno 2022.

Il progetto si svolgerà, presumibilmente e compatibilmente con le esigenze logistiche e organizzative dell'istituto, durante tutto l'anno scolastico; dal punto di vista organizzativo sarà articolato in due distinte fasi operative che riguarderanno:

- 1a fase operativa: lezioni teoriche che si svolgeranno nella sede della scuola oppure online durante le quali si affronteranno gli aspetti teorici e metodologici del progetto; in questo periodo di pandemia sono previste attività di didattica a distanza.

- 2a fase operativa: lezioni pratiche, attività nella serra didattica della scuola, visita ad aziende.

CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ CHE SI SVOLGERANNO A SCUOLA O IN MODALITÀ ONLINE

Periodo		Settembre - Dicembre 2021	
Durata ore		10	
	Settembre Dicembre		<ul style="list-style-type: none">• Illustrazione del progetto al tutor interno.• Attività pratiche in azienda• Visita al frantoio
	Dicembre		<ul style="list-style-type: none">• Eventuali attività online

CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ CHE SI SVOLGERANNO IN AMBIENTE DI LAVORO

Periodo		Marzo - Aprile - Maggio 2020	
Durata ore		68	
Giorno	Data	Orario	Attività
	Gennaio		Attività pratiche in azienda. Visita di aziende agricole
	Febbraio		Attività pratiche in azienda. Visita di aziende agricole
	Marzo		Attività pratiche in azienda. Visita di aziende agricole
	Aprile		Attività pratiche in azienda. Visita di aziende agricole
	Maggio		Attività pratiche in azienda. Visita di aziende agricole
	Giugno		Attività pratiche in azienda. Visita di aziende agricole

12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

13. ATTIVITÀ LABORATORIALI

14. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Gli alunni utilizzeranno le nuove tecnologie e le strumentazioni informatiche per produrre i materiali necessari per l'attività.

15. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio di tutte le attività laboratoriali previste sarà assicurato dal diario di bordo che il tutor interno ed esterno terranno quotidianamente durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa e dalle relazioni che saranno presentate al Comitato Tecnico Scientifico e al Consiglio di Classe. Qualora emergessero discrasie rispetto a quanto programmato verranno introdotti tutti i correttivi necessari per ottenere il massimo del risultato possibile.

Attori	Tempi	Modalità	Strumenti
CTS		riunione plenaria	relazione dei tutor
Tutor Interno /Esterno	cadenza quotidiana	schedatura indicatori di qualità	diario di bordo

Attraverso il diario di bordo che registra durante le attività laboratoriali tutte le spie dell'effettivo processo di apprendimento in essere, il tutor esterno e il tutor interno compileranno una scheda delle competenze e delle abilità maturate da ogni singolo studente, che saranno presentate al Consiglio di Classe al termine dell'attività svolta.

16. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Attori	Tempi	Modalità	Strumenti
Tutor Interno	cadenza quotidiana	osservazione e registrazione di comportamenti e apprendimenti rilevati	scheda individuale di apprendimento
Tutor Esterno	cadenza quotidiana	osservazione e registrazione di comportamenti e apprendimenti rilevati	scheda individuale di apprendimento
Consiglio di Classe	al termine	relazione finale dell'attività svolta	scheda sintetica della classe

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

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente (autovalutazione), i docenti coinvolti. Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. A tale scopo saranno definiti strumenti per la valutazione delle competenze. Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro.

18. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
LIVELLO 2	Conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio	Abilità cognitive e pratiche di base necessarie all'uso di informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici	Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia
LIVELLO 3	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni	Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi

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

Per la certificazione delle competenze da acquisire, nel percorso tramite l'alternanza, coerenti con gli obiettivi e col profilo educativo e formativo dell'indirizzo di studi, verranno seguiti e adottati gli strumenti previsti dal sistema EQF. Grande attenzione sarà inoltre posta al grado di impegno, partecipazione attiva, frequenza, grado di interesse e di coinvolgimento nelle attività previste.

20. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Grazie agli strumenti propri del SITO WEB dell'Istituto e di SCUOLE IN CHIARO, l'esperienza condotta (in tutti i suoi aspetti organizzativi, strategici, valoriali, didattico-pedagogici) e i report dei risultati conseguiti saranno resi noti tanto a livello locale che globale.

Garaguso scalo, 13/10/2021

Firma del tutor interno
Angela Stasi

Firma del tutor esterno