



**I.I.S."DON DEODATO MELONI"**  
**SETTORE SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA**  
**ODO E SERVIZI SOCIO SANITARI**  
**LOC. PALLONI - 09170 NURAXINIEDDU (ORISTANO)**  
**TEL. 0783/33034 - 33435 FAX 0783/33301**  
[www.ipsaameloni.gov.it](http://www.ipsaameloni.gov.it) – [oris009007@istruzione.it](mailto:oris009007@istruzione.it)  
[oris009007@pec.istruzione.it](mailto:oris009007@pec.istruzione.it)  
**C.F. 80005710951**



## **PIANO DI LAVORO**

**"Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" legge 30 dicembre 2018, n. 145**

**(legge di bilancio 2019)**

**ART - 1 comma 784 EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

**rivolto ad alunni diversamente abili e/o B.E.S.**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

Dirigente Scolastico: DEMURO GIAN DOMENICO

Referenti: (COMPONENTI INTERNI DEL CTS) , CORRIAS ROSELLA REFERENTE GLI

GAVINO SANNA REFERENTE ASL

Recapiti del Referenti: 347/6222858 – 0783/33034 – [oris009007@istruzione.it](mailto:oris009007@istruzione.it) [gavinosan@tiscali.it](mailto:gavinosan@tiscali.it)

**PREMESSA:** L'IIS DON DEODATO MELONI , con i vari percorsi progettuali dell' ASL , vuole offrire agli allievi con Bisogni Educativi Speciali (diversabili, D.S.A., svantaggio culturale, svantaggio socio-economico, momentaneo "bisogno speciale"), analoghe opportunità formative ed orientative previste per i compagni. Sostenendo il processo formativo di ciascun alunno nella prospettiva di un inserimento, come cittadino attivo e consapevole, nella società. Il percorso di alternanza scuola-lavoro, rappresenta un'esperienza che permette agli studenti con B.E.S. di sperimentare una dimensione della vita adulta rappresentata dall'inserimento lavorativo. Tale esperienza consente ai discenti di mettersi alla prova in un contesto diverso da quello scolastico e misurare le proprie potenzialità di vita autonoma. Attraverso l'alternanza scuola lavoro l'Istituto si pone l'obiettivo di creare una corrispondenza tra le individuali abilità ed autonomie del soggetto, gli apprendimenti scolastici e le prassi operative richieste da un contesto socio-riabilitativo o lavorativo reale. In tale fondamentale raccordo tra scuola, risorse del territorio e mondo del lavoro si procede nel rispetto dei bisogni educativi-formativi speciali dell'alunno diversamente abile, ponendo particolare attenzione, che tale esperienza sia coerente al singolo progetto di vita. Per tal ragione nella pianificazione, nell'attuazione e nella valutazione del progetto alternanza scuola-lavoro è resa partecipe la famiglia dell'alunno e tutte le componenti interne e d esterne del mondo Scuola.

Attraverso l'alternanza scuola lavoro si cercherà di creare una corrispondenza tra le individuali abilità ed autonomie del soggetto, gli apprendimenti scolastici e le prassi operative richieste da un contesto socio-riabilitativo o lavorativo reale.

In tale fondamentale raccordo tra scuola, risorse del territorio e mondo del lavoro si procederà nel rispetto dei bisogni educativi-formativi speciali dell'alunno diversamente abile e si farà particolare attenzione che tale esperienza sia coerente al singolo progetto di vita.

Per tal ragione nella pianificazione, nell'attuazione e nella valutazione del progetto alternanza scuola-lavoro sarà resa partecipe anche la famiglia dell'alunno.

**FINALITA':** Migliorare la qualità dell'esperienza scolastica dell' alunno diversamente abile è alla base del percorso verso la sua integrazione sociale che tuttavia può completarsi solo quando si realizza anche il suo effettivo inserimento lavorativo.

L'opportunità di alternare vari momenti di apprendimento (a scuola e in contesto lavorativo, seppur protetto) è finalizzata a promuovere processi d'integrazione sociale e lavorativa di pari passo allo sviluppo dell'autonomia dell'allievo in un'ottica progettuale individualizzata e flessibile.

L'intento è di completare il percorso educativo-formativo attuato a scuola con la concretezza della situazione operativa in altri contesti di vita.

Inoltre gli esiti di tale esperienza consentirà alla famiglia e alle varie figure professionali coinvolte di conoscere meglio le reali potenzialità del soggetto.

Nello specifico attraverso l'alternanza scuola-lavoro si offre la possibilità all'alunno e alla sua famiglia di:

- consolidare e concretizzare gli apprendimenti scolastici in un contesto differente;
- sperimentare ambienti extra scolastici diversi;
- vivere ed arricchire le esperienze sociali;
- sviluppare competenze ed autonomie personali e lavorative;
- acquisire maggiore consapevolezza sulle abilità e sulle autonomie raggiunte;
- favorire l' orientamento in uscita per pianificare e intraprendere percorsi del "dopo scuola";
- costruire rapporti ed alleanza con le risorse del territorio.

## **OBIETTIVI FORMATIVI**

Progettare e promuovere a scuola e nell'extra scuola:

- l'autonomia personale e relazionale del soggetto;
- le competenze relazionali e sociali richieste;
- la capacità di adattamento del soggetto al diverso contesto;
- il trasferire conoscenze e competenze scolastiche nell'ambito esterno alla scuola;
- l'acquisizione di autonomie lavorative per eseguire le mansioni e le consegne assegnate;
- la motivazione e l'impegno protratto nel tempo e per gradi;
- la disponibilità ad essere guidato e corretto;
- la capacità di affrontare i cambiamenti e le variabili;
- il senso di responsabilità;
- il grado di motivazione ed interesse;
- le autonomie operative-lavorative richieste;
- i punti di forza e di debolezza.

# Le fasi ritenute fondamentali nella stesura del progetto sono:

- 1) [analisi del contesto](#)
- 2) [definizione del progetto](#)
- 3) [attuazione e verifica del progetto](#)

Gli elementi che costituiscono il processo di progettazione non devono essere pensati singolarmente e sviluppati come una sequenza seriale di fasi ciascuna esclusivamente dipendente da quella precedente, ma bisogna procedere in parallelo, valutando contestualmente le influenze reciproche nelle varie operazioni.

## 1) Analisi del contesto

Nella realizzazione di un progetto di alternanza scuola-lavoro è indispensabile valutare bene la connessione tra i bisogni dell'allievo e le risorse territoriali.

È importante individuare [Enti, Figure e Competenze](#), che devono interagire tra loro, per poter realizzare un progetto formativo che faccia riferimento ad una [logica progettuale integrata](#) tra i vari sistemi. Ciò è indispensabile per sfruttare al meglio la specificità e le differenti risorse, dove tutte le componenti collaborano e si completano riconoscendosi come soggetti di pari dignità.

## Enti, figure e competenze

Questa griglia definisce gli Enti e le Figure che possono essere coinvolte (è indispensabile analizzare molto bene il proprio territorio al fine di identificare i soggetti presenti e da coinvolgere nella stesura e realizzazione del progetto). Nella terza colonna è stato inoltre riportato un elenco guida di Competenze che le varie figure devono o possono svolgere all' interno del progetto integrato scuola-lavoro.

**DESCRIZIONE:** l'Istituto Don Deodato Meloni in accordo con gli organi collegiali ha deliberato lo svolgimento di quattro tipologie di di alternanza scuola – lavoro previste dalla normativa e co- progettate dal Comitato Tecnico Scientifico in accordo con i Tutor dell'ASL ,con i C.d.C, il coordinatore G.L.I., le famiglie, le aziende ( pubbliche e private) , i docenti di sostegno, le figure professionali esterne alla scuola ( educatori, psicologi, pedagogisti) , la CCIAA di Oristano e la cooperativa sociale “il Seme”.

<b>Titolo del progetto:</b> <b>Tipologia 1</b>	<b>SCUOLA IMPRESA: BAR DIDATTICO – FRANTOIO DIDATTICO - AZIENDA AGRARIA</b> , gli alunni hanno la possibilità di acquisire competenze tecnico professionali attraverso esperienze di lavoro organizzate all' interno della stessa Istituzione Scolastica. Il <b>BAR DIDATTICO</b> per gli alunni del corso alberghiero, e il <b>FRANTOIO DIDATTICO</b> e <b>AZIENDA AGRARIA</b> per gli alunni del corso Agrario. Accolgono in ambiente protetto gli alunni diversamente abili con maggiori difficoltà, interessa circa <b>15 alunni/e</b> . I ragazzi vivono l' esperienza come una vera e propria azienda , con una vera contabilità e un proprio bilancio, apprendendo attraverso esperienze reali di lavoro. I ragazzi effettuano le attività di alternanza con i rispettivi gruppi classe
<b>Titolo del progetto</b> <b>Tipologia 2</b>	<b>PICCOLE AZIENDE:</b> le strutture (settore cucina, sala, ricevimento, caseario, vitivinicolo, area marina protetta, forestale ) accolgono gli alunni Diversamente Abili che hanno le capacità di svolgere attività di alternanza Scuola – Lavoro, in ambienti più ristretti, senza doversi allontanare dal luogo di residenza, interessa circa <b>15 alunni/e</b> . I ragazzi effettuano le attività di alternanza con i rispettivi gruppi classe.

<b>Titolo del progetto</b> <b>Tipologia 3</b>	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO, inserimento nelle grosse aziende del territorio sardo, parte integrante del Comitato Tecnico Scientifico. Interessa i restanti alunni, circa 104. I ragazzi effettuano le attività di alternanza con i rispettivi gruppi classe. Le attività riguardano il settore cucina, sala, ricevimento, manutenzione del verde, potatura ornamentale.
<b>Titolo del progetto</b> <b>Tipologia 4</b>	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ERASMUS KA1 VET SETTORE ALBERGHIERO: l'Istituto beneficiario di due progetti (Erasmus +), in linea con gli obiettivi dell'UE recepiti dal sistema di istruzione e formazione nazionale, promuove e realizza progetti di mobilità nell'ambito di Erasmus + KA1 VET. Le attività si concretizzano in tirocini presso strutture ricettive e della ristorazione con la finalità di acquisire competenze professionali, linguistiche e trasversali che favoriscano l'inserimento nel mondo del lavoro in una prospettiva allargata al mercato del lavoro europeo. Nell'anno scolastico in corso partiranno 60 alunni di cui 20 Diversamente Abili, accompagnati dai docenti di sostegno. Le agenzie internazionali hanno stipulato un apposito accordo con la scuola e le famiglie per garantire una maggiore assistenza durante il soggiorno. Le destinazioni sono : Siviglia, Malta, Portsmouth, Plymouth. I ragazzi soggiorneranno presso le famiglie per la durata di 21 giorni.

<b>Numero di studenti diversamente abili coinvolti nelle attività di A.S.L. Tipologia 1</b>	Alunni diversamente abili 15
<b>Numero di studenti diversamente abili coinvolti nelle attività di A.S.L. Tipologia 2</b>	Alunni diversamente abili 15
<b>Numero di studenti diversamente abili e BES coinvolti nelle attività di A.S.L. Tipologia 3</b>	Alunni Diversamente Abili: 23 Alunni con Bisogni Educativi Speciali: 84
<b>Numero di studenti diversamente abili e BES coinvolti nelle attività di A.S.L. ERASMUS + Tipologia 4</b>	Alunni Diversamente Abili: 20

<b>Eventuali costi complessivamente sostenuti o preventivati</b>	65,00 € per alunno
--	--------------------

<p><b>Settori di attività delle imprese e/o istituzioni di inserimento in ASL degli studenti</b></p>	<p>La pianificazione delle attività di Alternanza Scuola Lavoro avviene attraverso:</p> <p>1. Su proposta del CTS E dei tutor sono state identificati i seguenti settori:</p> <p>I settori interessati sono:</p> <p>Corso Alberghiero ( food and beverage, room division manager, settore marketing, Front Office , ufficio economato , manutenzione spazi verdi, area congressuale).</p> <p>Corso Agrario : settore vitivinicolo, manutenzione spazi verdi, elaiotecnico, biologico, caseario, vivaistico, ortofrutticolo.</p> <p>Corso Servizi Sociali: Pubblica Amministrazione, Scuole di ogni ordine e grado, comuni, biblioteche pubbliche e private.</p> <p>Corso Odontotecnico: laboratori odontotecnici, ASL Oristano N° 5</p>
<p><b>Dimensione delle imprese di inserimento in ASL degli studenti (Grande, Media, Piccola)</b></p>	<p>Aziende grandi dimensioni settore alberghiero : es. 7.000 posti letto , 400/800 dipendenti ( Centro Studio Vacanze Budoni) <b>Alunni inseriti 87</b></p> <p>Aziende Medie dimensioni settore alberghiero : es. 3.000 posti letto ,dai 200/250 dipendenti ( Forte Village Resort, Arbatax Park Resort) <b>Alunni inseriti 30</b></p> <p>Aziende Piccole dimensioni settore alberghiero es. dai 50 ai 300 posti letto , 45/50 dipendenti. <b>Alunni inseriti 20</b></p> <p>Aziende piccole dimensioni ( pubbliche e private), 1/10 dipendenti <b>Alunni inseriti 20</b></p>
<p><b>Attività svolte dagli studenti</b></p> <p><b>Tipologia 1</b></p>	<p><b>SCUOLA IMPRESA: BAR DIDATTICO – FRANTOIO DIDATTICO - AZIENDA AGRARIA</b></p> <p>Gli alunni inseriti nel progetto SCUOLA – IMPRESA svolgono, con la supervisione dei docenti del Consiglio di Classe e del docente tecnico pratico che giornalmente si occupano del servizio, le attività atte al funzionamento della struttura. Ove necessario può essere presente l’educatore professionale che si occupa dell’alunno al fine di agevolare l’inclusione e di rafforzare le autonomie personali, sociali e professionali.</p> <p><b>BAR DIDATTICO: i ragazzi del corso Alberghiero le mansioni sono:</b></p>

	<p>Preparazione della mise en place per le colazioni , aperitivi, e lunch .</p> <p>Servizio al tavolino</p> <p>Gestione della comanda</p> <p>Servizio piccola colazione nei vari uffici</p> <p>Incasso e gestione dei buoni</p> <p>Compilazione registri di Cassa e prima nota</p> <p>Compilazione registro magazzino</p> <p><b>FRANTOIO DIDATTICO e AZIENDA AGRARIA: i ragazzi del corso Agrario svolgono:</b></p> <p>Attività dirette alla cura e allo sviluppo di un ciclo biologico relativo a una cultura annuale</p> <p>Cure colturali del vigneto</p> <p>Cure colturali dell' uliveto</p> <p>Cure colturali dell' orto biologico</p> <p>Cure colturali del frutteto</p> <p>Gestione finanziaria della Azienda Agraria</p> <p>Gestione banco Vendita dei prodotti (Piante, Vino, Olio, frutta e verdura)</p> <p>Compilazione registri contabili.</p>
<p><b>Attività svolte dagli studenti</b></p> <p><b>Tipologia 2</b></p>	<p><b>PICCOLE IMPRESE</b></p> <p>Gli alunni inseriti nel progetto svolgono, con la supervisione del tutor e, se necessario, del docente di sostegno le attività previste dall'impresa ospitante.</p> <p>Settore Alberghiero:</p> <p><b>corso Enogastronomia :</b></p> <p>La tecnologia e il marketing del settore di cucina (menu e ambienti, servizio, immagine aziendale, comunicazione, creatività del piatto);</p> <p>Le varie fasi dell'attività ed organizzazione del servizio;</p> <p>Norme amministrative, igienico-sanitarie, antinfortunistica;</p> <p>Esperienze nel settore della ristorazione ( le tecniche di servizio e vendita, l'organizzazione del lavoro, le derrate</p>

	<p>alimentari);</p> <p>Utilizzo di attrezzatura e modulistica di settore;</p> <p>La risorse umane ( Studio di vari modelli di servizio e compilazione schede organizzative);</p> <p><b>corso Reception</b>  Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.  Presentare i prodotti/servizi offerti.  Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.  Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.  Impostare il conto di un cliente individuale.  Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.</p> <p><b>Corso Agrario :</b></p> <p>Potatura ornamentale presso i villaggi turistici;  pulizia macchinari  Lavorazione del formaggio presso caseifici  Attività di vinificazione e imbottigliamento presso le aziende vitivinicole  Controllo dei registri contabili</p>
<p><b>Attività svolte dagli studenti</b></p> <p><b>Tipologia 3</b></p>	<p><b>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</b></p> <p>Gli alunni sono stati inseriti ciascuno nei progetti di alternanza predisposti per la propria classe secondo quanto previsto dal PTOF.</p> <p>Gli alunni inseriti nel progetto svolgono, con la supervisione del tutor e, se necessario, del docente di sostegno le attività previste dall'impresa ospitante.</p> <p>Settore Alberghiero:</p> <p><b>corso Enogastronomia :</b>  La tecnologia e il marketing del settore di cucina (menu e ambienti, servizio, immagine aziendale, comunicazione, creatività del piatto);  Le varie fasi dell'attività ed organizzazione del servizio;  Norme amministrative, igienico-sanitarie, antinfortunistica;</p> <p>Esperienze nel settore della ristorazione ( le tecniche di servizio e vendita, l'organizzazione del lavoro, le derrate alimentari);</p> <p>Utilizzo di attrezzatura e modulistica di settore;</p> <p>La risorse umane ( Studio di vari modelli di servizio e compilazione schede organizzative);</p>

	<p><b>corso Reception</b>          Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.          Presentare i prodotti/servizi offerti.          Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.          Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.          Impostare il conto di un cliente individuale.          Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.</p> <p><b>Corso Agrario :</b></p> <p>Potatura ornamentale presso i villaggi turistici;          pulizia macchinari          Lavorazione del formaggio presso caseifici          Attività di vinificazione e imbottigliamento presso le aziende vitivinicole</p> <p>Controllo dei registri contabili</p>
<p><b>Attività svolte dagli studenti</b></p> <p><b>Tipologia 4</b></p>	<p>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO – ERASMUS + K 1 VET :</p> <p>Corso base di lingua inglese per una settimana con la presenza del docente di sostegno.</p> <p>Tirocinio per 2 settimane presso i ristoranti e alberghi convenzionati dalle agenzie internazionali ( Paragon, Incoma).</p> <p>Durante le due settimane gli alunni svolgono le seguenti attività:</p> <p>accoglienza del cliente in lingua inglese</p> <p>accompagnamento al tavolo o in camera dei clienti</p> <p>servizio delle bevande al tavolo</p> <p>Predisposizione del conto</p> <p>Controllo dei registri contabili.</p>

<p><b>Numero medio di Ore per studente in Azienda</b></p>	<p>Classi III 100 ore – Classi IV 100 ore – Classi V 80 ore</p>
<p><b>Numero medio di Ore per studente in attività d’aula</b></p>	<p>Classi III 50 ore – Classi IV 50 ore – Classi V 20 ore</p>



<b>Totale Ore in Alternanza, medio per studente</b>	Classi III 150 ore – Classi IV 150 ore – Classi V 100 ore
---	---

<b>Indicare le competenze attese in esito al percorso</b>  Indicativamente max 5 righe	Al termine del percorso gli alunni devono dimostrare di saper utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio e nello sviluppo professionale e personale, l'insieme delle conoscenze e delle abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale. Ciascuno dei ragazzi acquisirà competenze adeguate alle proprie capacità, nell'ottica della totale inclusione della persona con disabilità e Bisogni Educativi Speciali.
--	---

<b>Descrivere l'esperienza</b>
<p><b>SCUOLA – IMPRESA “BAR DIDATTICO”</b></p> <p>Gli alunni svolgono l'esperienza all'interno della struttura scolastica, nel bar didattico, aperto al pubblico, attrezzato per le attività pratiche di Sala. Il progetto è stato predisposto per consentire a tutti gli alunni di svolgere il percorso di Alternanza Scuola Lavoro, in modo proficuo e positivo, nel rispetto delle effettive capacità di ciascuno e delle rispettive “diversità”.</p> <p>Con il supporto di alcuni docenti della classe e dei docenti tecnico pratici che giornalmente si occupano delle attività del bar , dell' azienda e del frantoio didattico , gli alunni/e svolgono per due settimane l'attività di alternanza. Tutti i ragazzi/e mostrano di saper collaborare in modo proficuo con le persone coinvolte: alunni e docenti di altre classi, personale tecnico pratico. Interagiscono positivamente con “i clienti” che usufruiscono del bar didattico o che vengono ad acquistare i prodotti in azienda o nel frantoio, acquisendo padronanza in alcune attività pratiche.</p>
<p><b>PICCOLE IMPRESE E GRANDI IMPRESE</b></p> <p>Gli alunni sono inseriti in percorsi di alternanza scuola – lavoro tramite gli accordi presi con le imprese presenti nel territorio che fanno parte del Comitato Tecnico Scientifico istituito presso la nostra scuola.</p> <p>Le esperienze riguardano il settore cucina, sala, ricevimento e manutenzione del verde.</p> <p>I percorsi ricalcano quanto previsto per gli alunni che vengono inseriti nell'Alternanza Scuola Lavoro con le grosse aziende ma consentono il rientro giornaliero nel luogo di residenza, evitando eventuali disagi dovuti alla separazione, seppure per pochi giorni, dalla famiglia. Consentono, inoltre, il proseguimento di eventuali altre attività extra scolastiche pomeridiane (attività sportive, frequenza di centri di aggregazione, ecc.), fondamentali per la crescita personale e sociale dei ragazzi.</p> <p><b>Gli alunni sono inseriti in diversi percorsi di Alternanza Scuola – Lavoro tramite gli accordi presi le realtà presenti nel territorio e che fanno parte del Comitato Tecnico Scientifico, istituito presso la nostra scuola ( Forte Village Resort, Arbatax Park Hotel, Sporting Hotel di Porto Rotondo, Centro Studio Vacanze, Cooperativa sociale il SEME, Comune di Oristano, Comune di Cagliari, Università di Oristano , CAO Formaggi, Cantina Contini, Assessorato Alla Pubblica Istruzione, ASL Oristano N° 5).</b></p>

<p>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ERASMUS +</p> <p>Gli alunni diversamente abili acquisiscono competenze linguistiche e tecnico professionali, confrontandosi e instaurando nuovi rapporti con persone di altri paesi.</p>	
<p>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ERASMUS PLUS</p> <p>Per l'anno scolastico in corso sono in partenza 60 alunni, di cui 20 disabili, accompagnati dai docenti di sostegno e dal tutor identificato dall'agenzia internazionale. Gli alunni svolgeranno 3 settimane di attività: una di formazione in lingua inglese e due di tirocinio presso le strutture ricettive. Le destinazioni sono Malta, Siviglia , Portsmouth e Plymouth</p>	

<p><b>Descrivere le criticità incontrate e gli eventuali correttivi attuati.</b></p> <p><b>Tipologia 1</b></p>	<p>SCUOLA – IMPRESA “BAR DIDATTICO”</p> <p>Non sono state rilevate criticità</p>
<p><b>Descrivere le criticità incontrate e gli eventuali correttivi attuati.</b></p> <p><b>Tipologia 2 – 3 - 4</b></p>	<p>PICCOLE IMPRESE - ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</p> <p>Le criticità riscontrate vengono risolte, di volta in volta, effettuando i correttivi adeguati.</p>

<p><b>Spiegare in che modo l'esperienza può essere replicata nel tempo e in contesti differenti.</b></p> <p><b>Tipologia 1 - 2</b></p>	<p>SCUOLA – IMPRESA “BAR DIDATTICO”</p> <p>PICCOLE IMPRESE</p> <p>L'esperienza potrà essere replicata nel tempo per consentire ad altri alunni diversamente abili di svolgere positivamente, in modo adeguato alle capacità di ciascuno, l'esperienza dell'alternanza scuola – lavoro, anche in ambienti lavorativi esterni alla scuola. Attraverso gli accordi presi con le imprese che fanno parte del C.T.S., infatti, sarà possibile inserire altri alunni nelle aziende della zona per effettuare l'esperienza in ambienti più consoni alle capacità “diverse” di questi ragazzi.</p>
<p><b>Tipologia 3</b></p>	<p>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</p> <p>Si proseguirà il percorso già avviato.</p>
<p><b>Tipologia 4</b></p>	<p>ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ERASMUS +</p> <p>Si proseguirà il percorso già avviato.</p>

*ORISTANO 27/10/2018*

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
f.to PROF. GIAN DOMENICO DEMURO*



**I.I.S."DON DEODATO MELONI"**  
**SETTORE SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA**  
**ODO E SERVIZI SOCIO SANITARI**  
**LOC. PALLONI - 09170 NURAXINIEDDU (ORISTANO)**  
**TEL. 0783/33034 - 33435 FAX 0783/33301**  
[www.ipsaameloni.gov.it](http://www.ipsaameloni.gov.it) – [oris009007@istruzione.it](mailto:oris009007@istruzione.it)  
[oris009007@pec.istruzione.it](mailto:oris009007@pec.istruzione.it)  
**C.F. 80005710951**



## **PIANO DI LAVORO**

**"Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" legge 30 dicembre 2018, n. 145**

**(legge di bilancio 2019)**

**ART - 1 comma 784 EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

## **ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**IIS DON DEODATO MELONI**

**Codice meccanografico ORIS009007**

**Comune: ORISTANO**

**Provincia ORISTANO**

**[Tel:0783/330344](tel:0783/330344)**

**Posta elettronica: [ORIS009007@ISTRUZIONE.IT](mailto:ORIS009007@ISTRUZIONE.IT)**

**Dirigente Scolastico: PROF. GIAN DOMENICO DEMURO**

**DSGA: CARIA MAURIZIO**

**COORDINATORE ASL PROF. GAVINO SANNA**

**DELIBERA COLLEGIO DOCENTI N°2 DEL 30/10/2018**  
**DELIBERA CONSIGLIO D'ISTITUTO N° 2 DEL 30/10/2018**

CLASSE	TUTOR	TITOLO
V A	ARMAS GIUSEPPINA	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
V B	ARMAS GIUSEPPINA	TECNICO ENO- GASTRONOMICO
V C	SCANU SERGIO	IL BANQUETING MANAGER NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE
V D	DEDOLA CRISTIAN	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
V E	LICHERI GIOVANNA SANNA ALESSANDRO	TECNICO ENOGASTRONOMO - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
V F	ALLEGRA GIOACCHINO	TECNICO ENOGASTRONOMO - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
V G	LICHERI GIOAVANNA	TECNICO WEB MARKETING - SETTORE ALBERGHIERO

#### CLASSI QUARTE CORSO ALBERGHIERO

CLASSE	TUTOR	TITOLO
IV A	COCCO STEFANIA	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
IV B	MICHELA FLORIS	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
IV C	ALZU MARCO	ENOGASTRONOMO: La professione del Domani
IV D	COCCO STEFANIA	IL LAVORO DELL' OPERATORE ENOGASTRONOMO
IV E	SECHI GABRIELE	TECNICO ENOGASTRONOMO ARTICOLAZIONE SALA
IV F	MOTZO PIERO	TECNICO ENOGASTRONOMO ARTICOLAZIONE SALA
IV G	SANNA GAVINO	TECNICO ROOM DIVISION MANAGER

#### CLASSI TERZE CORSO ALBERGHIERO

CLASSE	TUTOR	TITOLO
III A	DEDOLA CRISTIAN	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
III B	DASSO WILLIAM ARACU PAOLA	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
III C	LANGELLA DOMENICO	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA
III D	DASSO WILLIAM	TECNICO DELL' ENOGASTRONOMIA
III E	ALLEGRA GIOACCHINO	TECNICO ENOGASTRONOMO - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
III F	SCANU SERGIO	TECNICO ENOGASTRONOMO ARTICOLAZIONE SALA
III G	SANNA GAVINO	TECNICO ROOM DIVISION MANAGER

#### CORSO AGRARIO

##### CLASSI QUINTE CORSO AGRARIO

CLASSE	TUTOR	TITOLO
V A	PULIGA GRAZIANO	TECNICO MANUTENTORE DEL VERDE ORNAMENTALE
V B	PAMPALONI STEFANO	TECNICI DELLE PRODUZIONI AGRICOLE E DELLA GESTIONE AMBIENTALE
V C	LODDO GIANNI	TECNICI DELLE PRODUZIONI AGRICOLE E DELLA GESTIONE AMBIENTALE

**CLASSI QUARTE CORSO AGRARIO**

CLASSE	TUTOR	TITOLO
IV A	ARDU GIOVANNA NARDI RANIERO	TECNICO MANUTENTORE DEL VERDE ORNAMENTALE
IV B	ARCA PASQUALINA SUCCU VITALIA	TECNICO DEL VERDE E DELLE PRODUZIONI AGRICOLE

**CLASSI TERZE CORSO AGRARIO**

CLASSE	TUTOR	TITOLO
III A	RANIERO NARDI	TECNICO MANUTENTORE DEL VERDE ORNAMENTALE E DELLE AREE PROTETTE, E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRO ALIMENTARI
III B	MASTINU SEBASTIANO	TECNICO MANUTENTORE DEL VERDE ORNAMENTALE E DELLE AREE PROTETTE, E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**CORSO SERVIZI SOCIALI**

CLASSE	TUTOR	PROGETTO TITOLO
V A TSS	PORCU MAURO	CAPACITA' RELAZIONALI E COMUNICATIVE PER ORIENTARSI NEI LAVORI DI OPERATORI SOCIO SANITARI
IV A TSS	SALIS LUISA	ORIENTARE LE SCELTE E LE COMPETENZE COMUNICATIVE
III A TSS	ACHENZA ROSALIA	DALLO STUDIO AL FUTURO LAVORO DI OPERATORE SOCIO SANITARIO

**CORSO ODO**

V B ODO	MAURO PORCU	ORIENTAMENTO ALL' ODONTOTECNICA
IV B ODO	SERRA NICOLA	ODONTOTECNICA SOCIALE
III B ODO	SERRA NICOLA	ODONTOTECNICA SOCIALE

## Premessa

*La Legge 107/2015 ha previsto che l'Alternanza Scuola -Lavoro diventi una strategia didattica da inserire nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.*

*L'ASL è una metodologia di apprendimento e formazione, innovativa, diretta ad innalzare il livello di qualità dell'istruzione ed i risultati di apprendimento, al fine di incrementare la capacità di orientamento di lavoro e la mobilità sociale, nazionale e transnazionale.*

*L'alternanza è un nuovo modo di concepire la scuola, un modo attivo e partecipativo per realizzare un modello di orientamento, agli studi universitari e al lavoro, centrato sulla persona. Si dà attenzione all'autonomia del giovane, alle sue capacità per costruire un progetto personalizzato.*

*L'alternanza contribuisce ad orientare il Piano dell'Offerta Formativa perché permette di sviluppare le competenze richieste dal profilo culturale del corso di studi con l'applicazione in contesti lavorativi; la didattica sarà orientata a condividere con le organizzazioni civili e sociali, pubbliche e private, la preparazione del percorso, la progettazione e la valutazione condivisa dei risultati.*

## Finalità

*Le finalità dell'Alternanza Scuola Lavoro, intese come mete e principi guida che la scuola si pone, in coerenza con il quadro normativo, possono quindi essere così sintetizzate:*

- a. attuare modalità di apprendimento flessibile e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.*
- b. arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro.*
- c. Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti nei processi formativi.*
- d. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.*

## Obiettivi

*L'istituto individua i seguenti obiettivi*

*generali, in coerenza con le priorità e le scelte progettuali del Piano triennale:*

- a. favorire lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, le abilità trasversali e in particolare la capacità auto imprenditorialità;*
- b. favorire lo sviluppo di specifiche modalità per l'approfondimento delle conoscenze, delle abilità e delle competenze richieste per l'accesso ai relativi corsi di studio e per l'inserimento del mondo del lavoro”;*
- c. promuovere “l'apprendimento basato sul lavoro, anche con tirocini e periodi di apprendistato di qualità e modelli di apprendimento duale per agevolare il passaggio dallo studio al lavoro”;*
- d. promuovere “partenariati fra istituzioni pubbliche e private, per garantire l'adeguatezza dei curricula e delle competenze”;*
- e. promuovere la mobilità attraverso il programma “Erasmus+”;*

## Fasi operative dell' alternanza per le classi terze, quarte, quinte corso ALBERGHIERO , AGRARIO,ODO, SERVIZI SOCIALI,

*Il progetto prevede lo svolgimento delle seguenti attività:*

- α) Organizzazione delle attività preliminari, con il coinvolgimento degli organi preposti:  
Dirigente scolastico, Commissione ASL, CTS Alternanza Scuola Lavoro , Collegio dei Docenti, Consiglio di Istituto, Consigli delle classi terze, quarte , quarte, quinte, alunni, genitori ,aziende (pubbliche e private), associazioni di categoria.*
- β) Individuazione dei tutor interni di classe.*

*Programmazione delle attività di progetto (periodo d'attuazione, calendario, ...).*

*Presentazione e approvazione dei progetti nei vari organi collegiali*

*Presentazione progetto agli studenti.*

*Incontro con le famiglie e stipula del patto formativo*

*Preparazione documentazione.*

*Stipula delle convenzioni con gli enti coinvolti.*



- χ) Didattica in aula, attraverso lo svolgimento di Moduli frontali per lo sviluppo di competenze spendibili nel mondo del lavoro e di supporto all'esperienza lavorativa, per l'apprendimento di concetti nuovi o da approfondire o di concetti specifici, propri delle materie di indirizzo. Alcuni esempi:  
-Costruzione del Curriculum vitae in Italiano, in Inglese e in altre Lingue straniere;*
- δ) Preparazione degli studenti all'esperienza di Alternanza, mediante formazione specifica, incontri con esperti, incontri con testimoni d'impresa, visite agli enti,*
- ε) Formazione generale sulla sicurezza dello studente, secondo la normativa vigente, art. 37, comma 2 del D.Lgs. 18/2008 e l'Accordo Stato regioni Prot. 221/CSR del 21 dicembre 2011.*
- φ) Inserimento lavorativo, preferibilmente in ambiti coerenti con l'indirizzo scolastico e le materie di indirizzo stesso.*

*DESCRIZIONE: l'Istituto da anni applica otto tipologie di alternanza scuola – lavoro previste dalla normativa e progettate dal Comitato Tecnico Scientifico in accordo con i tutor e i vari dipartimenti.*

<i><b>Titolo del progetto Tipologia 1</b></i>	<i>SCUOLA IMPRESA: BAR DIDATTICO, AZIENDA AGRARIA,FRANTOIO DIDATTICO, OSTELLO DIDATTICO le strutture sono interne alla scuola.</i>
<i><b>Titolo del progetto Tipologia 2</b></i>	<i>PICCOLE AZIENDE: le strutture di piccole dimensioni a gestione familiare ospitano gli alunni che per ragioni personali non possono spostarsi fuori dalla Provincia o dal paese di provenienza.</i>
<i><b>Titolo del progetto Tipologia 3</b></i>	<i>ALTERNANZA NELLE CATENE ALBERGHIERE: inserimento nelle grosse aziende del territorio sardo e Nazionale prevalentemente curata dal <u>Comitato Tecnico Scientifico</u>. La partecipazione a tirocini formativi e a esperienze di stage, come occasioni preziose di inserimento in un mondo del lavoro non più virtuale o laboratoriale, di scoperta dei meccanismi di gestione dell'impresa, di affinamento delle proprie abilità, di integrazione tra i saperi acquisiti in aula e quelli assimilati attraverso l'attività lavorativa. Le attività riguardano il settore cucina, sala, ricevimento e manutenzione del verde.</i>
<i><b>Titolo del progetto Tipologia 4</b></i>	<i>ALTERNANZA ALL'ESTERO nell'ambito del progetto ERASMUS +: I tirocini sono rivolti agli alunni di classe III, IV,V che, dopo aver frequentato un corso di lingua durante l'anno scolastico, hanno superato la fase selettiva, prevista dal bando e sono stati ritenuti dai docenti idonei ed affidabili alla partenza. Al rientro, l'esperienza di stage all'estero, viene valutata dal C.d.c. in base ad una griglia di valutazione secondo le seguenti voci: un voto in lingua, un voto in materia professionalizzante , un voto in condotta e massimo credito scolastico della barra di riferimento per ammissione all'esame di Stato. La durata è di 3 settimane.</i>
<i><b>Titolo del progetto Tipologia 5</b></i>	<i>TIROCINI ALLIEVI CLASSE SERALE INDIRIZZO ALBERGHIERO: Gli alunni frequentanti il corso serale indirizzo alberghiero possono effettuare un tirocinio di due settimane presso aziende ristorative nel periodo e nelle modalità più congeniali agli allievi.</i>
<i><b>Titolo del</b></i>	<i><b>EVENTI , CONVEGNI,ATTIVITA'</b></i>

<p><b>progetto</b> <b>Tipologia 6</b></p>	<p><b>PROFESSIONALIZZANTI INTERN ED ESTERNE:</b> come luoghi ineliminabili per una qualificata professionalizzazione dei nostri giovani. Le attività professionalizzanti interne ed esterne (le cosiddette “manifestazioni”), infatti, non si risolvono nell’allestimento di un banchetto o di un ricevimento, ma vedono riconosciuta la loro valenza professionalizzante di Alternanza scuola-lavoro nel fatto che l’evento risponde a determinati criteri formativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la verifica sul campo “on the job”, da parte dell’alunno, delle proprie competenze tecniche e relazionali (la formazione in aula è indispensabile per acquisire conoscenze di base e professionali, che vanno integrate con il “know-how”, anche attraverso delle concrete esperienze formative necessarie per mettersi alla prova e verificare, integrare, rielaborare quanto appreso in aula: “learning on the job”, cioè imparare lavorando).</li> <li>- l’acquisizione o il consolidamento di reti di collaborazione con soggetti che operano sul territorio e che possono contribuire alla qualità del servizio offerto dall’Istituto.</li> <li>- la partecipazione a percorsi formativi / progetti;</li> <li>- la valorizzazione della visibilità dell’Istituto</li> </ul>
<p><b>Titolo del progetto</b> <b>Tipologia 7</b></p>	<p><b>PARTECIPAZIONE AI CONCORSI:</b> come luoghi dove il giovane verifica la sua capacità di reggere la competizione, di confrontarsi con altri percorsi professionali, di scoprire sviluppi diversi delle tecnologie del proprio settore e, soprattutto, consolida la sua competenza relazionale. In questo ambito i docenti sono invitati a sostenere gli allievi, preparandoli e accompagnandoli nella partecipazione a concorsi, evitando logiche meramente selettive.</p>
<p><b>Titolo del progetto</b> <b>Tipologia 8</b></p>	<p><b>PARTECIPAZIONE AD EVENTI DI COCOSCENZA DELLE RISORSE PROFESSIONALIZZANTI PRESENTI SULE TERRITORIO:</b> l’acquisito convincimento pedagogico, da un lato, del fatto che l’apprendimento formale è uno dei percorsi di formazione, accanto agli apprendimenti non formali e informali, dall’altro che la professionalizzazione si arricchisce e si consolida in sinergia con le risorse delle professionalità artigianali, turistiche, di promozione del territorio e negli eventi culturali, agroalimentari del territorio legittima e sostiene tutte quelle attività che consentono agli allievi di conoscere, di acquisire, di verificare le proprie competenze culturali e tecniche.</p>

## PIANO ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

MESE	ORARIO	ATTIVITA'
OTTOBRE 2018	DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.30	MONITORAGGIO ATTIVITA' INIZIALI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
DICEMBRE 2018	DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.30	MONITORAGGIO ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
FEBBRAIO 2019	DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.30	MONITORAGGIO INTERMEDIO ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
APRILE 2019	DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.30	MONITORAGGIO ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
GIUGNO 2019	DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.30	MONITORAGGIO ATTIVITA' FINALI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

### Monitoraggio

*Il monitoraggio delle attività avviene in tre momenti fondamentali attraverso l'utilizzo della modulistica*

**MONITORAGGIO INIZIALE DELLE ATTIVITA'**

**MONITORAGGIO INTERMEDIO DELLE ATTIVITA'**

**MONITORAGGIO FINALE DELLE ATTIVITA'**

*La Valutazione esperienza e certificazione delle competenze dello studente: l'Alternanza Scuola-Lavoro "trasforma il modello di apprendimento legato alle singole discipline in un diverso modello, consentendone il riconoscimento in termini di competenza e di potenziale successo formativo del singolo studente". La valutazione potrà avvenire tramite prove esperte, schede di osservazione, diari di bordo, coerentemente alle indicazioni del DL 6 gennaio 2013, n. 13 e del DM 30 giugno 2015.*

*Le fasi proposte sono così declinate:*

- *descrizione delle competenze attese al termine del percorso;*
- *accertamento delle competenze in ingresso;*
- *programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;*
- *verifica dei risultati conseguiti nelle azioni intermedie;*
- *accertamento delle competenze in uscita.*

*La valutazione finale degli apprendimenti compete al consiglio di classe che, a fine anno, tiene conto delle valutazioni date nel corso dell'attività di alternanza dal tutor esterno.*

*La valutazione del percorso di alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sui risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi.*

### **In relazione alla predisposizione della terza prova scritta dell'Esame di Stato**

(DM 20 novembre 2000, n. 429, art. 2, comma 1, lettere e) ed f) si deve tenere conto anche delle competenze ed abilità acquisite e certificate congiuntamente dalla struttura ospitante e dalla scuola, nell'ambito delle esperienze condotte in alternanza.

#### *Attuazione e verifica progetto*

<b>Verifica e Valutazione</b>	<p><i>Il referente del progetto, insieme a tutti i soggetti coinvolti, sarà impegnato, per tutta la durata del progetto, in un'attenta attività di monitoraggio dell'esperienza (verifica dei risultati intermedi e valutazione finale).</i></p> <p><i>La verifica del progetto avverrà pertanto in itinere e alla fine dell'esperienza lavorativa, sia a cura del personale che si è affiancato all'allievo, che a cura del referente aziendale. Anche l'allievo potrà esprimere un'autovalutazione sull'esperienza svolta.</i></p> <p><i>A questo scopo vengono utilizzate diverse schede compilate dai soggetti coinvolti nel percorso.</i></p>
<b>Credito formativo</b>	<p><i>Il credito è un titolo che riconosce i risultati raggiunti dall'allievo, all'interno di segmenti di esperienze, di tipo sia lavorativo che disciplinare.</i></p> <p><i>La certificazione dei crediti formativi è un documento rilasciato dalla scuola, dopo aver svolto un esame, (certificato esame di qualifica, certificato esame di stato) ed elenca le competenze acquisite nell'ambito del percorso scolastico.</i></p> <p><i>È possibile certificare anche le singole esperienze attraverso attestazioni di vario tipo.</i></p>

### **Valutazione delle attività di alternanza scuola lavoro in sede di scrutinio**

*La certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza scuola lavoro può essere acquisita negli scrutini intermedi e finali degli anni scolastici compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del*

corso di studi. In tutti i casi, tale certificazione deve essere acquisita **entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato** e inserita nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di classe procede:

1. a) alla **valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta**; le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti;
2. b) all'**attribuzione dei crediti** ai sensi del D.M. 20 novembre 2000, n. 429, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite coerenti con l'indirizzo di studi frequentato, ai sensi dei dd. PP.RR. nn. 87, 88 e 89 del 2010 e delle successive Linee guida e Indicazioni nazionali allo scopo emanate.

Per quanto riguarda la **frequenza dello studente alle attività di alternanza**, nelle more

dell'emanazione della "Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola lavoro, concernente i diritti e i doveri degli studenti della scuola secondaria di secondo grado impegnati nei percorsi di formazione di cui all'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n.53, come definiti al decreto legislativo 15 aprile 2005, n.77", ai fini della validità del percorso di alternanza è necessaria la **frequenza di almeno tre quarti del monte ore** previsto dal progetto.

In ordine alle condizioni necessarie a garantire la validità dell'anno scolastico ai fini della valutazione degli alunni, ai sensi dell'art.14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n.122 e secondo le indicazioni di cui alla circolare MIUR n. 20 del 4 marzo 2011, si specifica quanto segue:

1. nell'ipotesi in cui i **periodi di alternanza si svolgano durante l'attività didattica**, la presenza dell'allievo registrata nei suddetti percorsi va computata ai fini del raggiungimento del limite minimo di frequenza, pari ad almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, oltre che ai fini del raggiungimento del monte ore previsto dal progetto di alternanza;
2. qualora, invece, i **periodi di alternanza si svolgano, del tutto o in parte, durante la sospensione delle attività didattiche** (ad esempio, nei mesi estivi), fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante concorre alla validità del solo percorso di alternanza che richiede, come sopra specificato, la frequenza di almeno tre quarti del monte ore previsto dal progetto.

## **Soggetti Coinvolti nella fase di Progettazione , esecuzione , valutazione dei percorsi di ASL**

### **Studente**

*È il beneficiario dell'attività di alternanza. La condizione e premessa per un corretto avvio di un percorso in alternanza è costituito dalla condivisione da parte dello studente delle conoscenze, competenze ed abilità che potrà acquisire mediante l'esperienza di alternanza.*

### **Genitori**

*I genitori sono chiamati a condividere il progetto motivando e sostenendo lo studente nella rielaborazione dell'esperienza e facendone emergere la rilevanza orientativa.*

### **Dirigente scolastico**

*Assicura un indirizzo generale all'istituto .Individua le imprese ed enti pubblici e privati disponibili per l'attivazione di percorsi di ASL. Costituisce reti di scuole e stipula convenzioni. Valuta a consuntivo le collaborazioni attivate.*

### **Comitato Tecnico Scientifico**

*Svolge un ruolo di raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.  
Formula indicazioni circa la scelta dei percorsi di ASL.*

### **Collegio dei Docenti**

*Approfondisce il significato di un percorso di alternanza rispetto all'offerta scolastica, ne individua la collocazione rispetto all'iter formativo complessivo, sviluppa la progettazione ed è il soggetto a cui spetta la valutazione dei risultati individuali dell'alternanza rispetto al processo di apprendimento e ai suoi contenuti.*

### **Coordinatore commissione ASL**

*Assume il coordinamento della Commissione ASL ed ha il compito di gestire il*

*progetto generale di Alternanza Scuola-Lavoro nell'ambito dell'Istituto, coordinando in particolare le figure dei tutor. Il responsabile può coincidere con la funzione del tutor scolastico.*

#### *Commissione formazione sicurezza*

*Predisporre i corsi di formazione sulla sicurezza rivolto ai ragazzi delle classi terze corso ALBERGHIERO - AGRARIO - ODO - SERVIZI SOCIALI.*

#### *Commissione ASL*

*Della Commissione possono far parte soggetti esterni, che hanno competenze non presenti nella scuola, necessarie per affrontare l'esperienza di lavoro.*

*Svolge un ruolo di raccordo sinergico tra gli obiettivi della scuola, le esigenze del*

*territorio e le aspettative dello studente. Cura la progettazione e la programmazione iniziali. Assicura una continua e aggiornata informazione sull'andamento e lo sviluppo delle attività progettuali.*

#### *Consiglio di classe*

*Tutti i membri del consiglio, pur con diversi gradi di coinvolgimento, partecipano alla progettazione, al monitoraggio delle attività e alla valutazione delle competenze acquisite.*

*In particolare, il Consiglio di classe: individua i tutor interni, designando i docenti che affiancano e accompagnano gli alunni nel percorso dell'alternanza. Ad ogni tutor interno, a seconda delle esigenze numeriche della classe, vengono assegnati due o tre alunni da seguire; valuta e certifica le competenze in Alternanza Scuola-Lavoro, a conclusione dell'anno scolastico, tenendo conto delle attività di valutazione in itinere svolte dal tutor esterno, e sulla base degli strumenti predisposti, procede alla valutazione finale degli apprendimenti. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi.*

*Valuta le attività di Alternanza Scuola-Lavoro in sede di scrutinio, acquisendo la*

*certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza scuola lavoro e procede:*

- a) alla valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta;*
- b) all'attribuzione dei crediti, i Docenti curricolari Svolgono i moduli didattici progettati.*

#### *Tutor interno di classe*



*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 verificarne, 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 (con il Tutor esterno);*

- a. aggiornare il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi;*
- b. assistere il Dirigente scolastico nella redazione della scheda di valutazione.*

#### *Tutore esterno*

*assicura il raccordo tra la struttura ospitante e esterno (aziendale)l'istituzione scolastica. Ha il compito di accompagnare e supportare i giovani inseriti in azienda e garantire un'efficace integrazione tra la formazione esterna al luogo di lavoro e la formazione interna all'azienda.*

#### *Il Tutor esterno svolge le seguenti funzioni:*

- α. Controlla la documentazione in uscita e in entrata;*
- β. collabora con il Tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione*
- χ. dell'esperienza di alternanza;*
- δ. favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo e lo assiste nel*
- ε. percorso;*
- φ. garantisce l'informazione/formazione degli studenti sui rischi specifici aziendali,*
- γ. nel rispetto delle procedure interne;*
- η. pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi*
- ι. anche con altre figure professionali presenti nella strutture ospitante;*
- κ. coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;*
- λ. fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività*
- μ. dello studente e l'efficacia del processo formativo.*

*Ai fini della riuscita dei percorsi di alternanza, tra il tutor interno e il tutor esterno è necessario sviluppare un rapporto di forte interazione finalizzato a definire e realizzare le condizioni organizzative e didattiche ottimali per un efficace percorso di apprendimento, sia in termini di orientamento che di competenze.*

### *Struttura ospitante*

*L'apporto fondamentale richiesto al soggetto ospitante è costituito da un confronto sulla "cultura" dell'alternanza, con la scelta, cioè, di proporsi come risorsa per il bene comune, come occasione e contesto per una crescita professionale e personale dello studente. Ai fini della riuscita del percorso in alternanza scuola-lavoro è fondamentale che la struttura ospitante renda "leggibile" la propria organizzazione dal punto di vista formativo, affinché le opportunità di alternanza siano individuate e ricollegate con gli obiettivi di apprendimento del percorso scolastico dell'allievo.*

*DOCUMENTI ALLEGATI: scaricabili dal sito della scuola*

<http://www.ipsaameloni.gov.it>

- *ELENCO PROGETTI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2018/2019*
- *PRESENTAZIONE COMITATO TECNICO SCIENTIFICO DELL' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO*
- *CALENDARIO CORSI DI FORMAZIONE SULLA SICUREZZA RIVOLTA AGLI ALUNNI DELLE CLASSI TERZE .*
- *PIANO DI LAVORO ALTERNANZA PER GLI ALUNNI BES 2017/2019*
- *INCARICHI ACCOMPAGNATORI*
- *CIRCOLARI ALTERNANZA*
- *LINNE GUIDA DELL' ALTERNANZA SCUOLA LAVORO*
- *NORMATIVA INAIL*
- *SCHEDE PROGETTUALE*
- *PATTOFORMATIVO*
- *INCARICHI TUTOR*
- *INCARICHI ACCOMPAGNATORI*
- *CONVENZIONI*
- *AUTORIZZAZIONI VISTE GUIDATE*
- *REGISTRI PER LE ATTIVITA' CURRICULARI*
- *REGISTRI PER LE ATTIVITA' EXTRA CURRICULARI*
- *REGISTRI PER VISITE ZIENDALI*
- *REGISTRI PER ATTIVITA' DI TIROCINIO*
- *MODULO RICHIESTA PULLMAN*
- *MODULO MONITORAGGIO INIZIALE - INTERMEDIO – FINALE DELLE ATTIVITA' SVOLTE*
- *ATTESTATO TIROCINIO*
- *MODULO DVR*
- *MODELLO CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE*

*ORISTANO 27/10/2018*

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
f.to PROF. GIAN DOMENICO DEMURO*