



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DANILO DOLCI”**  
ad indirizzo professionale “Servizi socio-sanitari”; “Operatore del Benessere”  
“Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”  
“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”  
Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA)  
tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481  
C.F.80023890827 – [www.iisdanilodolci.edu.it](http://www.iisdanilodolci.edu.it)

**Dirigente scolastico**  
**Prof. Gioacchino Chimenti**



**PCTO**

**Percorsi per le competenze trasversali e per  
l’orientamento**

**Piano triennale**

**a.s. 2019/20**

**La referente**

**Prof.ssa Ninfa Mustacchia**

## Presentazione

Con la legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio 2019), a partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) e la durata minima complessiva passa da 400 a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. Inoltre, con il D. Lgs 62/2017 che modifica l'Esame di Stato e la successiva OM 205/2019 i Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro entrano a far parte dell'esame orale in quanto il candidato deve esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di Alternanza svolta nel percorso di studi.

Alla luce di tali modifiche normative, le cui novità sostanziali sono il potenziamento della valenza orientativa e delle competenze trasversali dei percorsi, **in attesa delle Linee Guida che il MIUR sta predisponendo**, l'ISS Danilo Dolci di Partinico ha rielaborato il progetto dell'Alternanza scuola-lavoro sulla base di una durata complessiva non inferiore a 210 ore da svolgere prevalentemente nel triennio conclusivo del percorso di studi, anticipate da esperienze significative e compiti di realtà svolti nel secondo anno del primo biennio con finalità orientativa rispetto all'elaborazione del Progetto Formativo Individuale e alla scelta dell'indirizzo di studi.

I **PCTO** privilegiano **esperienze a classe intera** e si realizzano mediante attività svolte nella modalità del **Project work** o con la costituzione di aziende virtuali (**I.F.S.: Impresa Formativa Simulata**), in considerazione della valenza formativa e orientativa di tali metodologie progettuali

Esperienze di questo genere privilegiano la metodologia "learning by doing"; nel primo caso (**project work**) prevedono lo sviluppo di progetti relativi a obiettivi prefissati e a contesti reali che, partendo dall'analisi delle motivazioni a cui il progetto è chiamato a rispondere, arrivano a concretizzare in un prodotto specifico l'idea che risponde a quanto previsto; nel secondo caso (**I.F.S.: Impresa Formativa Simulata**) presumono la costituzione di aziende virtuali (**I.F.S.: Impresa Formativa Simulata**) che svolgono un'attività di mercato in rete con il supporto di aziende reali tutor.

Il tirocinio lavorativo in azienda, di durata variabile per i due percorsi, è invece lasciato alla libera scelta degli studenti, che possono in tal modo incrementare e completare il percorso orientativo e formativo.

In ogni caso, ciascuna di queste attività prevede la progettazione da parte del Consiglio di classe, la nomina di tutor scolastici che possano seguire sia il lavoro di classe che quello individuale e volontario in azienda e l'individuazione di partner esterni (Aziende, enti, associazioni) che forniscano stimoli e strumenti di lavoro utili alla realizzazione dell'attività prevista.

Anche alla luce della pregressa esperienza di ASL i protocolli di intesa e convenzioni verranno stipulati con le aziende operanti nel territorio locale, regionale e nazionale. E' prevista anche la collaborazione con la C.C.I.A.A. dei paesi della comunità europea e dei paesi extracomunitari, i partner saranno:

**Per il settore IPSEOA**, aziende di servizi ristorativi e strutture ricettive operanti in ambito turistico ed enogastronomico, aziende di catering e banqueting, enti pubblici e privati che organizzano eventi legati al settore ristorativo e dei servizi di sala e vendita, imprese che operano nel settore della distribuzione e produzione di beni e servizi alberghieri. Inoltre l'Istituto Danilo Dolci ogni anno partecipa a manifestazioni, eventi, concorsi e progetti nazionali ed internazionali al fine di arricchire il percorso formativo degli allievi con attività compatibili con le attività didattiche e di sicura valenza formativa anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

**Per il settore dei Servizi Socio Sanitari**, soggetti sia pubblici (Università, biblioteche, ospedali, musei, ecc.) sia privati o del privato sociale (Enti, Associazioni, Cooperative), che afferiscono a diversi settori, con cui condividere progetti a forte valenza sociale, culturale, civica.

**Per il settore agrario** il progetto relativo ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, si rivolge agli alunni con attività collaborazione con aziende vivaistiche, cantine, olifici, caseifici, aziende agricole del territorio. E' previsto inoltre di rinsaldare il settore agrario con nuovi protocolli d'intesa con enti, istituzioni e associazioni del comparto agroalimentare, zootecnico e ambientale con le attività didattiche di sicura valenza formativa anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

## **Finalita'**

1. fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).

In quest'ottica, l'Alternanza scuola-lavoro si configurava come una metodologia didattica innovativa del sistema dell'istruzione, basata sull'equivalenza culturale ed educativa tra le forme di apprendimento "in aula" e quelle acquisibili in contesti lavorativi o esterni alla scuola. A tal fine, i periodi di permanenza presso i luoghi di lavoro (tirocini o stage) ne costituivano l'esperienza centrale, tra le altre previste (Imprese Formative Simulate e progetti particolari di vario genere).

Naturalmente, l'attuale configurazione dei PCTO non esclude che si programmino tirocini presso aziende e contesti lavorativi di vario genere: l'asse viene però spostato più sullo **sviluppo di competenze acquisibili trasversalmente tra le varie discipline di studio**, in aderenza a progetti che possono non necessariamente avvalersi del contributo – in passato decisivo – di soggetti esterni.

Riguardo alle **finalità dei PCTO**, rispetto ai percorsi di Asl, si ritiene che quelle più aderenti ai percorsi, sono:

- fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).
- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

### **Il progetto prevede attività di:**

**stage** presso Aziende Turistiche, Ristorative, Agenzie di Viaggio, Strutture Alberghiere, Enti Pubblici, Aziende private e Associazioni scelte tra quelle che abbiano attinenza con l'indirizzo di studio;

**visite aziende** preparazione all'attività di stage, dedicati ai seguenti argomenti: sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, mercato del lavoro e conoscenza del territorio;

**affiancamento e assistenza** di esperti, docenti e tutor nell'analisi delle attitudini, degli interessi, delle competenze e delle aspettative personali con finalità orientativa e per l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale, nella rielaborazione delle esperienze maturate nei PCTO e nella stesura della relazione per l'Esame di Stato;

Esperienze laboratoriali e di stage nell'ambito di progetti mirati per studenti con disabilità.

**Le figure professionali** che intervengono nel percorso formativo di alternanza scuola lavoro, si identificano nel docente tutor interno e nel tutor formativo esterno, affiancati dalla figura di un docente funzione strumentale per i PCTO e/o da un referente di progetto, come punto di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

**La descrizione degli esiti di apprendimento, è condivisa sin dalla fase di progettazione,** accogliendo gli elementi forniti dall'intero Consiglio di Classe e dalle Imprese che si rendono disponibili alla co-progettazione, alla gestione dei processi formativi ed alla loro valutazione congiunta.

Le esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento sono svolte **anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica.**

## MODALITÀ

**Gli alunni delle classi 2<sup>a</sup>** (salvo diversa previsione contenuta nelle nuove Linee Guida che il MIUR sta predisponendo) a partire dall'a.s. 2019/2020 verranno accompagnati nella scelta dell'indirizzo per il triennio successivo attraverso incontri con docenti tutor, testimonial, visite ed **esperienze laboratoriali in situazione**, realizzate a scuola e/o in contesti extrascolastici (**20 ore**), al fine di comprendere le loro attitudini e interessi, a supporto dell'elaborazione del Progetto Formativo Individuale. Svolgeranno inoltre il **corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di 8 ore**, di cui quattro online e quattro in presenza, tenuto da esperti.

Gli alunni delle classi 2<sup>a</sup> potranno inoltre partecipare agli **stage estivi volontari** di giugno, su richiesta degli allievi e della famiglia, previa presenza dei requisiti di legge e del parere favorevole del Consiglio di Classe e Tutor assegnato, a titolo premiante e/o motivazionale.

**Gli alunni delle classi 3<sup>a</sup>** effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento di **almeno 80 ore complessive** attraverso:

- **un'attività di preparazione allo stage, orientamento e verifica** (circa 4 ore) sul funzionamento dell'impresa e del mercato del lavoro, svolto dal docente di Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive, in collaborazione con i docenti di area professionale, il docente di sostegno per gli alunni con disabilità e i docenti di area professionale; una ricognizione sui dubbi e le aspettative dello studente a cura del docente tutor interno,
- Svolgeranno il **corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di 8 ore**, tenuto da docenti esperti interni o esterni.
- Gli alunni del settore enogastronomia e settore sala e vendita svolgeranno inoltre il **corso di formazione HACCP per la sicurezza alimentare di 12 ore**, tenuto da docenti esperti interni o esterni.
- la partecipazione ad eventi, manifestazioni e percorsi ad adesione volontaria, organizzati dalla scuola,
- **uno stage in azienda**, da realizzare prima dell'Esame di Qualifica.

**Gli alunni delle classi 4<sup>a</sup>** effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di **almeno 80 ore** attraverso:

- attività di rielaborazione e riflessione sull'esperienza in azienda con il docente tutor interno
- incontri con esperti e attività laboratoriali
- partecipazione a concorsi, gare e progetti
- **percorsi e stage volontari organizzati dalla scuola, nel territorio nazionale e anche all'estero**, come previsto dal progetto di Alternanza scuola lavoro da valutate di anno in anno.
- **stage in azienda**, che gli studenti che hanno raggiunto le 210 ore minime di legge potranno sostituire con altre esperienze formative extracurricolari, lavorative, di volontariato, viaggi studio, ecc.
- **eventuali tirocini estivi volontari**, ai sensi dell'art. 4 del DGR 1474/2017 e successivi DGR 495/2018 e DGR 589/2018, previa definizione dell'Intesa e presenza di soggetti promotori esterni che ne curino l'organizzazione (tutor).

**Gli alunni delle classi 5<sup>a</sup>** effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di **almeno 50 ore** attraverso

- **stage in azienda**, che gli studenti che hanno raggiunto le 210 ore minime di legge potranno sostituire con altre esperienze formative extracurricolari, lavorative, di volontariato, viaggi studio, ecc.
- valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti
- attività laboratoriali e visite aziendali
- partecipazione a concorsi, gare e progetti
- eventuale stage a completamento del percorso
- riflessione complessiva sui Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e **realizzazione della relazione e/o un elaborato multimediale da portare al colloquio dell'Esame di Stato**

## Prospetto classi con PCTO

a.s. 2019-20

### Classi seconde. 2°A, 2°B, 2°C, 2°D, 2°E

classi ALBERGHIERO 12 di cui 3 articolata

	Classi terze	Classi quarte	Classi quinte
1.	3° A Qualifica cucina	4° A Qualifica cucina	5° A Qualifica cucina
	3° B Qualifica sala	4° B Qualifica sala	5° B Qualifica sala
	3° C Classe articolata Qualifica ricevimento /cucina	4° C Classe articolata Qualifica ricevimento /cucina	5° C Classe articolata Qualifica ricevimento /cucina
	3° D Qualifica cucina	4° D Qualifica cucina	4° D Qualifica cucina

Classi SERVIZI SOCIO SANITARIO + agrario 3 ci cui 1 articolata

	Classi terze	Classi quarte	Classi quinte
1	3° A SSS	4° A SSS	5° A Classe articolata SSS+ Agrario

## ORGANIZZAZIONE GENERALE DEI PCTO

Tutte le classi del triennio dell'IIS Danilo Dolci realizzano i PCTO secondo progetti declinati per anni di corso e per singole classi, deliberati dal Collegio docenti e adottati da ogni C.d.c., che li fanno propri, con i dovuti margini di autonomia nel rispetto del quadro progettuale deliberato.

### I progetti per le classi seconde

2019/20 – <b>CLASSI SECONDE</b>	2020/21 <b>CLASSI TERZA</b>	2021/22 <b>CLASSI QUARTA</b>	2022/23 <b>CLASSI QUINTA</b>
La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)
<b>ORE 20 ATTIVITA' FACOLTATIVA</b> DAL 15° ANNO COMPIUTO	ORE 80	ORE 80	ORE 50

### Monteore Minimo 210 Ore Di Attivita'

### I progetti per le classi terze

2019/20 – <b>CLASSI TERZE</b>	2020/21 <b>CLASSI QUARTE</b>	2021/22 <b>CLASSI QUINTE</b>
La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)
ORE 80	ORE 80	ORE 50

### Classi quarte 2019/20

2018/19 – <b>CLASSI TERZE</b>	<b>2019/20</b> <b>CLASSI QUARTE-</b>	2020/21 <b>CLASSI QUINTE</b>
commi 33 ai commi 43 della legge 107/2015	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)
Ore 150	ORE 80	ORE 50

### Classi quinte 2019/20

2017/18 -	2018/19 -	<b>2019/20</b>
della legge 107/2015	della legge 107/2015	La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019)
ORE 150	ORE 170	ORE 50



**I progetti delle classi quarte e quinte negli anni scolastici precedenti** sono stati sviluppati secondo la normativa sull'alternanza scuola-lavoro, disciplinata dai commi 33 ai commi 43 della legge 107/2015 (La Buona Scuola) e l'approvazione del collegio dei docenti e del consiglio di istituto.

I progetti rimodulati, tengono conto delle ore svolte dagli alunni precedentemente, e riprogettano nuovi percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento per durata complessiva non inferiore a **210 ore** nel triennio terminale del percorso di studi degli **istituti professionali**, visto il comma 784 della [legge di stabilità](#) che **riduce il numero delle ore di alternanza scuola-lavoro**.

I PCTO E LE ATTIVITÀ FORMATIVE SETTORE ALBERGHIERO

<i>ATTIVITA'</i>	1° ANNUALITA'	2° ANNUALITA'	3° ANNUALITA'
<i>STAGE</i>	Presso ristoranti, pasticcerie, Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. <b>ACCOGLIENZA E ASSISTENZA CATERING E BANQUETING CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI DEL TERRITORIO</b>	Presso strutture strutture ricettive e ristorative di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale e nazionale: Protocollo Di Intesa Con Ass. Albergatori Di Cesenatico- Rimini <b>ACCOGLIENZA E ASSISTENZA CATERING E BANQUETING CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI DEL TERRITORIO</b>	Presso ristoranti, pasticcerie, strutture strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale e nazionale: Protocollo Di Intesa Con Ass. Albergatori Di Cesenatico- Rimini Cuou Cous Fest di San Vito Lo Capo (TP) Accoglienza E Assistenza Educarnival A Palermo
<i>Attività laboratoriali con esperti esterni</i>	<b>Attività laboratoriali Corso HACCP con Esperti esterni o docenti interni Corso sulla sicurezza con Esperti esterni o docenti interni</b>	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci
<i>Visite aziendali</i>	Strutture turistico e ristorativo nella provincia di Palermo e Trapani e nel territorio regionale	Presso Strutture turistico-ristorative nella provincia di Palermo e Trapani e nel territorio regionale e nazionale	Presso Strutture turistico-ristorative nella provincia di Palermo e Trapani e nel territorio regionale e nazionale
<i>Incontri con esperti di settore</i>	Chef e esperti nel settore enogastronomico . Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Chef e esperti nel settore enogastronomico. Associazione per l'organizzazione di eventi nel territorio. Convegni in ambito turistico.	Esperti nel settore enogastronomico con associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale e universitario.
<i>Partecipazione a gare e concorsi professionali</i>	Concorso interno, attività e concorsi in rete con RENAIA	Gara nazionale presso Rimini fiera, per diverse categorie di corcorso. Attività e concorsi in rete con RENAIA	Gara nazionale presso Rimini fiera, per diverse categorie di corcorso. Attività e concorsi in rete con RENAIA
<i>Visite a fiere di settore</i>	Sherberth Festival, Strett Food, Fiera Mediterraneo Del Turismo, Host, Orto Botanico di Palermo: La Biodiversità	Sherberth Festival, Strett Food, Fiera Mediterraneo Del Turismo, Host, Orto Botanico di Palermo: La Biodiversità	Sherberth Festival, Strett Food, Fiera Mediterraneo Del Turismo, Host di Rimini, Orientamento Presso UNIPA E Centri Di Orientamento Professionali E Universitari, Eventi Nel Territorio Locale.

<b>SETTORE SSS</b>			
<b>ATTIVITA'</b>	1° ANNUALITA'	2° ANNUALITA'	3° ANNUALITA'
<b>STAGE</b>	Animazione presso Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. Accoglienza degli ospiti presso case di riposo, case famiglia, case di cura, enti pubblici e privati del territorio Nazionale. Animazione presso istituzione scolastiche.	Animazione presso Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. Accoglienza degli ospiti presso case di riposo, case famiglia, case di cura, enti pubblici e privati del territorio nazionale. Animazione presso istituzione scolastiche	Animazione presso Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. Accoglienza degli ospiti presso case di riposo, case famiglia, case di cura, enti pubblici e privati. Animazione presso istituzione scolastiche
<b>Attività laboratoriali con esperti esterni</b>	Corso sulla sicurezza con Esperti esterni o docenti interni	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci
<b>Visite aziendali</b>	Presso strutture operanti nel settore sociale e sanitario	Presso strutture operanti nel settore sociale e sanitario	Presso strutture operanti nel settore sociale e sanitario
<b>Incontri con esperti di settore</b>	Associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale	. Associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale	Associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale e universitario.
<b>Partecipazione a gare e concorsi professionali</b>			
<b>Visite a fiere di settore</b>	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Orientamento Presso UNIPA e altre università. Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci

<b>SETTORE AGRARIO</b>			
<b>ATTIVITA'</b>	1° ANNUALITA'	2° ANNUALITA'	3° ANNUALITA'
<b>STAGE</b>			
<b>Attività laboratoriali con esperti esterni</b>	Corso sulla sicurezza con Esperti esterni o docenti interni	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci
<b>Visite aziendali</b>	Presso aziende agricole, aziende casearie ed oliarie, enopoli, aziende zootecniche	Presso aziende agricole, aziende casearie ed oliarie, enopoli, aziende zootecniche	Presso aziende agricole, aziende casearie ed oliarie, enopoli, aziende zootecniche
<b>Incontri con esperti di settore</b>	Associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale	. Associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale	Associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale e universitario.
<b>Partecipazione a gare e concorsi professionali</b>	<b>concorsi professionali</b>	<b>concorsi professionali</b>	<b>concorsi professionali</b>
<b>Visite a fiere di settore</b>	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci	Orientamento Presso UNIPA e altre università. Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Danilo Dolci

## **METODOLOGIE**

I PCTO rappresentano una metodologia propria della “Buona Scuola”, non centrata solo sulle conoscenze disciplinari ma anche sulle competenze personali degli studenti, quelle che consentono loro di affrontare in modo consapevole e attivo le responsabilità della vita adulta. Tale metodologia consente di alternare attività presso la scuola, con particolare rilevanza dei laboratori e dei progetti, ad attività esterne sotto forma di visite, ricerche, compiti reali in azienda. In tal modo si persegue una formazione efficace e si colloca l’attività formativa entro situazioni di apprendimento non più rivolte a saperi inerti, ma inserite nella cultura reale della società.

La didattica delle competenze si fonda sul presupposto che gli studenti apprendono meglio quando costruiscono il loro sapere in modo attivo attraverso situazioni di apprendimento fondate sull’esperienza. Aiutando gli studenti a scoprire e perseguire interessi, si può elevare al massimo il loro grado di coinvolgimento, la loro produttività, i loro talenti. L’insegnante non si limita a trasferire le conoscenze, ma è una guida in grado di porre domande, sviluppare strategie per risolvere problemi, giungere a comprensioni più profonde. E’ bene condividere con l’azienda l’approccio per competenze, ponendo l’accento sui prodotti, processi e linguaggi, in modo che emergano nel corso dell’esperienza le evidenze sulla base delle quali poter procedere nella valutazione di padronanza da parte di ogni singolo allievo.

I PCTO che vengono svolti nel corso dell’anno si articolano in:

- Lezioni comuni di informazione/formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e sul mondo del lavoro in generale
- Informazione/Formazione in aula con esperti del mondo del lavoro
- Visite guidate in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo
- Osservazione attiva in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo
- Attività simulata in azienda/enti/scuola
- Project Work commissionato dall’azienda.

**MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE  
COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO**

**RIFERIMENTO ALL'EQF**

<b>Livello 4</b>	<b>Livello 3</b>	<b>Livello 2</b>	<b>Livello 1</b>
ottimo	Discreto/buono	Sufficiente	insufficiente

**COMPETENZE GENERALI**

COMPETENZE	INDICATORI
Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nella lingua inglese	Uso del linguaggio tecnico- professionale
Competenza matematica e competenze di scienza e tecnologia Competenza digitale	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
Competenze sociali e civiche Imparare a imparare	Rispetto delle regole e dei tempi in azienda Appropriatezza dell'abito e del linguaggio Curiosità Relazione con il tutor e le altre figure adulte
Spirito di iniziativa e intraprendenza	Completezza, pertinenza, organizzazione Funzionalità Tempi di realizzazione delle consegne correttezza
Consapevolezza ed espressione culturale	Ricerca e gestione delle informazioni Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto

**COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE**

<b>Anno</b>	<b><u>SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA</u></b>	<b><u>SETTORE ENOGASTRONOMIA</u></b>
<b><u>1°</u></b>	1.Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera 2.Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	1.Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
<b><u>2°</u></b>	3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio	2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 3. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<b><u>3°</u></b>	4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere	4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
<b><u>Anno</u></b>	<b><u>SETTORE DEI SERVIZI SOCIO</u></b>	<b><u>SETTORE AGRARIO</u></b>

<b><u>ANNO</u></b>	<b><u>SETTORE SSS</u></b>	<b><u>SETTORE AGRARIO</u></b>
<b><u>1°</u></b>	<p>Adottare metodologie e strumenti operativi opportuni, collaborando a rilevare i bisogni dell'utenza e a predisporre progetti individuali, di gruppo e di comunità.</p> <p>Gestire azioni di informazione/orientamento per facilitare l'accesso e la fruizione dei servizi territoriali, sia pubblici che privati.</p>	<p>Saper progettare, realizzare, conservare e migliorare interventi e strategie legati ai settori agricolo, zootecnico, produttivo e di supporto; conoscere i fattori economici alla base dell'organizzazione delle aziende, le principali normative e le leggi dell'agricoltura e dell'ambiente, sia di tipo giuridico sia di tipo economico, per collaborare nell'assistenza, organizzazione e conduzione dei vari tipi di azienda;</p>
<b><u>2°</u></b>	<p>Adottare metodologie e strumenti operativi opportuni, collaborando a rilevare i bisogni dell'utenza e a predisporre progetti individuali, di gruppo e di comunità.</p> <p>Gestire azioni di informazione/orientamento per facilitare l'accesso e la fruizione dei servizi territoriali, sia pubblici che privati.</p>	<p>Sviluppare le capacità legate alla raccolta e all'analisi dei dati per redigere relazioni e bilanci e per impostare stime e perizie; conoscere il funzionamento e le manutenzioni delle principali macchine agricole, la loro economia e i campi di impiego; analizzare gli aspetti chimici, biologici e fisici del terreno al fine di definirne le potenzialità produttive e degli interventi atti a migliorarlo;</p>
<b><u>3°</u></b>	<p>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.</p> <p>Avvalersi di metodi e strumenti di valutazione/monitoraggio della qualità del servizio erogato, nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.</p>	<p>Conoscere le esigenze e gli interventi colturali per le principali colture, sapendo ottimizzare l'impiego dei fattori produttivi a disposizione in funzione delle esigenze delle singole specie vegetali e delle razze animali; saper valutare ed analizzare le problematiche connesse all'esercizio zootecnico ed agricolo anche in riferimento alla tutela ambientale.</p>

## **FASI DEL PROGETTO**

Il progetto si svilupperà secondo le seguenti fasi:

- Individuazione del Responsabile
- Definizione delle linee di sviluppo del progetto generale di PCTO per l'anno in corso
  
- Verifica dello stato dei PCTO al 31 agosto dell'anno scolastico 2018-19
  
- Individuazione degli studenti
- Predisposizione della modulistica di progetto (patto formativo, scheda di progetto, scheda sintetica, registri delle presenze/assenze, schede di valutazione degli studenti, scheda di autovalutazione studenti)
- Ricerca delle proposte di PCTO provenienti dal territorio
- Verifica in termini di disponibilità di Enti/Aziende/Associazioni territoriali
- Individuazione dei progetti specifici di PCTO
- Individuazione dei docenti tutor di classe e/o dei gruppi di studenti e/o di progetto
- Delibera dei C.d.C. e del Collegio Docenti
- Stipula delle convenzioni/accordi con gli enti/aziende/associazioni
- Organizzazione della formazione preliminare, organizzazione della formazione sulla sicurezza e per il settore enogastronomico la formazione HACCP
- Attivazione di una sezione sul sito WEB della scuola per la pubblicazione dei progetti e delle attività di PCTO da svolgere
- Calendarizzazione delle attività
- • Avvio delle attività di aula nell'ambito dei progetti specifici di PCTO
- Avvio delle attività di Stage/Attività in azienda/Visite guidate/Simulazione/Compiti di realtà/ProjectWork/ per ogni singolo progetto
- Valutazione degli studenti
- Questionario di autovalutazione
- Registrazione sulla piattaforma ministeriale delle attività svolte
- Resoconto finale delle attività.