



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. "Sen. G. Molinari" - I.T.A. "C. Amato Vetrano"

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Triennio

2022/2023, 2023/2024, 2024/2025

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Titolo del progetto: "Viticultura ed enologia nel territorio"

Coordinatore/Tutor del progetto

Prof. Liotta Benedetto

Sintesi del progetto

L'art.1, comma 33 della legge 107/2015 prevedeva i percorsi di alternanza scuola lavoro negli istituti tecnici, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore , e a partire dalle classi terze anche con la modalità dell'impresa formativa strumentale.

Nella legge di Bilancio del 2018 il percorso è stato ridefinito come "Percorsi per le competenze trasversali" ed è stato rimodulato il monte ore da 400 a 150 per gli Istituti Tecnici.

Il Piano di Lavoro Curricolare dei percorsi di ASL (PCTO) ha l'obiettivo di formare gli studenti attraverso una progettualità che rispetti le competenze di base di tipo trasversali generali e quelli di indirizzo, attraverso la predisposizione di Moduli Didattici-Curricolari. Questa modalità operativa fa cogliere agli studenti le interconnessioni tra i diversi saperi grazie a una visione unitaria della conoscenza e della realtà. Il progetto prevede momenti che vedono interagire metodologie didattiche innovative basate sul learning by doing e il problem solving che permettono di indirizzare il gruppo classe verso l'apprendimento significativo, sistemico, organizzativo ed emozionale sia delle competenze di cittadinanza(saper lavorare in gruppo, saper risolvere i

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.edu.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

problemi, imparare ad imparare, comunicare in modo efficace, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione, progettare) sia delle competenze chiave per l'apprendimento permanente. Questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio. Il progetto ha una durata triennale distribuita nel secondo biennio e nell'ultimo anno per un complessivo monte ore 150, e mira a rinnovare il settore dell'educazione scolastica. Il presupposto di partenza è che i giovani imparano in contesti diversi, sia a scuola che in contesti esterni. Attraverso questa esperienza i ragazzi possono migliorare le conoscenze tecniche e le abilità operative, ma anche apprendere la responsabilità nei confronti di un lavoro, cogliere l'importanza delle relazioni e della collaborazione in team e imparare a dare una direzione alle proprie scelte.

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento permette l'acquisizione, lo sviluppo e l'applicazione in ambienti esterni delle seguenti competenze, previste dai profili educativi culturali e professionali dell'Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria-articolazione Viticoltura ed Enologia :

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;

- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione;
- interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'articolazione Viticoltura ed Enologia vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Con le competenze acquisite il Diplomato è una figura di elevata valenza culturale e professionale, in grado di dare un valido contributo a favore di un'agricoltura moderna, ma attenta alla realtà e alle risorse del territorio e, al contempo, sensibile ai problemi dell'ecosistema.

Articolazione del Progetto

Il Progetto sarà articolato in un percorso formativo, di durata triennale, comprendente Alunni dello stesso anno di classe frequentata dallo stesso indirizzo. Il percorso individuato per la classe è così intitolato: **"Viticoltura ed enologia nel Territorio"**

L'I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano" tra le modalità di espletamento del PTCO, programmata in una prospettiva pluriennale e integrata al percorso scolastico curricolare, intende utilizzare il modello **dell'impresa formativa strumentale** e quindi l'impiego dell'azienda agraria annessa all'Istituto come soggetto ospitante delle attività di alternanza. Il presente progetto amplia la categoria dei soggetti coinvolti ad Enti, Istituzioni e ad aziende esterne all'Istituto scolastico che svolgono attività di trasformazione connesse alle produzioni agricole realizzate in Istituto.

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.edu.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Il Percorso coinvolgerà le discipline curriculari dedicando un numero di ore ad argomenti propedeutici all'attività aziendale che verranno svolte nell'azienda agraria.

Obiettivi

Il progetto dà la possibilità di introdurre una *metodologia didattica innovativa*, che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli Alunni e agli Insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli Studenti nel percorso progettuale, nonché le Famiglie degli Studenti stessi. In tale percorso progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione Scolastica, che stipulerà con le aziende delle apposite convenzioni.

Il progetto si caratterizza per una forte valenza educativa e si innesta in un processo di costruzione della personalità per formare un soggetto orientato verso il futuro.

Gli obiettivi sono i seguenti:

- favorire la maturazione e l'autonomia dello studente;
- favorire l'acquisizione di capacità relazionali;
- fornire elementi di orientamento professionale;
- integrare i saperi didattici con saperi operativi;
- acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea;
- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento tra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- rendere gli Studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

Abilità quali creatività, il pensiero critico, lo spirito di iniziativa e la capacità di risoluzione dei problemi svolgono un ruolo importante per gestire la complessità e i cambiamenti nella società attuale.

Destinatari del progetto

Destinatari del progetto Triennale sono gli Alunni della classe Terza articolata: "Viticoltura ed Enologia"

Struttura Organizzativa, Organi e Risorse Umane Coinvolte

- Azienda interna- esterna Coinvolta
- Docenti referenti PCTO
- Consiglio di Classe,
- Tutor interni
- Tutor esterni
- Esperti esterni del settore

La scuola stipulerà specifiche convenzioni con le aziende di produzione e di trasformazione di prodotti agroalimentari, con enti pubblici del settore, garantendo la piena copertura assicurativa per gli studenti impegnati nelle esperienze lavorative a finalità formative. Le aziende e gli enti saranno scelte nel rispetto della specificità dell'indirizzo di studi e le mansioni affidate agli studenti saranno preventivamente concordate sia con i tutor aziendali che scolastici.

Compiti, Iniziative/Attività che svolgeranno i Consigli di Classe

Il CdC, affinché, rispetti il vero obiettivo del progetto occorrerà programmare per competenze, abilità e conoscenze scegliendo dei temi che consentono uno sviluppo trasversale delle discipline. Il CdC deve predisporre dei Moduli Didattici- Curricolari che possano far cogliere agli studenti le interconnessioni tra i diversi saperi grazie a una visione unitaria della conoscenza e della realtà, permettendo l'acquisizione delle competenze trasversali, necessarie per le successive esperienze in azienda.

Il CdC, si occuperà inoltre, delle seguenti attività:

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.edu.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

- svolgimento di attività in classe propedeutiche e/o di approfondimento, ricerca, progettazione e realizzazione di materiale vario, funzionale all'attività;

Attività svolte dai Docenti del C.d.C. in orario curricolare	Disciplina coinvolta	Numero di ore
Presentazione e descrizione, con il supporto delle slide, dei termini "Mercato del lavoro", "Domanda" ed "Offerta", dei principali canali di ricerca del lavoro e degli annunci di lavoro, degli strumenti a supporto della ricerca attiva, come CV e lettera di candidatura, dei social networking e del personal branding, dell'organizzazione della ricerca del lavoro attraverso un piano d'azione	Italiano Economia, Estimo, Marketing e legislazione	4
Presentazione e descrizione, con il supporto delle slides, delle soft skills maggiormente richieste in ambito lavorativo, delle caratteristiche più significative del colloquio di selezione; degli strumenti tipici di un percorso di selezione del personale; delle norme comportamentali più utili durante un percorso di selezione. Proiezione di un video-stimolo che mira a sollecitare la capacità di auto-orientamento degli studenti rispetto alla possibilità di valutare la congruenza tra le proprie caratteristiche e quelle dell'offerta di lavoro.		6
Redazione del Curriculum vitae in Lingua straniera	Inglese	2

- organizzazione di visite guidate culturali/aziendali;
- organizzazione di incontri con esperti del settore;
- predispone, in collaborazione con i tutor scolastico, il calendario delle attività da svolgersi o nell'azienda agraria annessa all'istituto o presso azienda esterna;

Compiti, Iniziative, Attività dei tutor Interni ed esterni	
TUTOR INTERNO	TUTOR ESTERNO
	verranno individuati di volta in volta secondo le aziende coinvolte.
<ul style="list-style-type: none"> - Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte; - Assiste e guida lo studente nel PCTO 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 PCTO, 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, da parte dello studente coinvolto; - aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe <p>Tutor Scolastico "Calogero Amato Vetrano": Prof. Liotta Benedetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di - PCTO; - favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; - garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; - pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; - coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; - fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo. <p>Esperto Esterno: Si tratta di- esperti di formazione tecnico-professionale-laboratoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> - formatori in conferenze/convegni - professionisti e imprenditori <p>Tutor dell'Azienda Agraria "Calogero Amato Vetrano": Prof. Accidenti Fortunato</p>
Ruolo delle strutture Ospitanti nella fase di progettazione e di realizzazione delle attività previste nelle convenzioni	
La progettazione e la realizzazione dei percorsi formativi impegna congiuntamente scuola e mondo del lavoro tramite convenzioni per la realizzazione delle attività previste. Le convenzioni	

regolano i rapporti e le responsabilità dei diversi soggetti coinvolti nei percorsi di alternanza compresi gli aspetti relativi alla tutela della salute e della sicurezza dei partecipanti.

La struttura ospitante è un luogo di apprendimento in cui lo Studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro attraverso l'esperienza.

Le strutture ospitanti si impegnano, a titolo gratuito, a:

- accogliere gli studenti su proposta del promotore;
- coordinare le attività di alternanza
- organizzare, gestire e realizzare le attività di formazione e orientamento;
- monitorare
- valutare

La **Co-progettazione** tra i soggetti (scuola/impresa o altra struttura ospitante) assicurano il supporto formativo al Giovane che apprende, ma deve promuovere la collaborazione a livello organizzativo, progettuale, attuativo e puntare ad un controllo congiunto del percorso formativo e alla valutazione condivisa dei risultati di apprendimento.

Risultati Attesi dall'Esperienza del PCTO

I risultati conseguibili attraverso l'attività sono di due ordini: trasversali e specifici al curriculum.

Finalità trasversali:

- Motivare lo studente stimolando la curiosità intellettuale offrendogli la possibilità di esercitare e misurare le proprie competenze, conoscenze e abilità nella realtà operativa;
- Consolidare ed ampliare le conoscenze scolastiche;
- Stimolare l'apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza;
- Promuovere l'integrazione tra conoscenza ed esperienza con conseguimento di competenze in equilibrio tra scuola e formazione professionale intese come processi sinergici e non alternativi;
- Sperimentare nuovi rapporti interpersonali, ritmi e stili propri dell'ambiente-impresa;
- Stabilire rapporti costruttivi e collaborativi tra la scuola e le aziende del territorio per approfondire le conoscenze delle rispettive realtà e stimolare la didattica verso un cammino di reciprocità sociale basata sulla valorizzazione delle rispettive competenze.

Competenze chiave di cittadinanza:

- competenza alfabetica funzionale
- competenza personale, sociale e
- competenza multilinguistica
- competenza in materia di cittadinanza
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- competenza imprenditoriale
- competenza digitale
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Obiettivi Professionali:

- Fornire elementi di avviamento professionale
- Possedere conoscenze e competenze relativamente agli aspetti igienico-sanitario, alla tecnologia e al controllo delle produzioni;
- Conoscere la legislazione vigente in riferimento alla trasformazione dei prodotti agricoli e riconoscimento degli impianti di trasformazione;
- Sapere utilizzare le attrezzature specifiche;
- Conoscere e saper applicare le norme sulla sicurezza.

Finalità curricolari:

lo studente nell'ambito della filiera vitivinicola, al termine dell'intero percorso di PCTO, sarà in grado di:

- proporre soluzioni tecnologiche innovative e competitive nel rispetto delle peculiarità del Made in Italy;
- gestire i processi di produzione agricola e di trasformazione industriale secondo i principi dell'ecosostenibilità;
- applicare sistemi di controllo per il miglioramento della qualità delle produzioni;
- Intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di salvaguardia ambientale, di sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro, di commercializzazione;

- applicare integrazioni possibili tra gli attori del settore della filiera e i soggetti pubblici e privati coinvolti nell'intero settore;
- organizzare gestire una azienda agraria con ordinamento culturale vitivinicolo;

Azioni, Fasi e articolazione dell'intervento progettuale:

Le fasi in cui si articolerà il progetto sono tre da svolgersi nei tempi sotto indicati:

I fase: Preparatoria

La formazione in aula avrà l'obiettivo di preparare gli alunni sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegate alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica. Inoltre, questa fase prevede la comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti del consiglio di classe, presentazione del progetto agli alunni e ai genitori.

Propedeutico a tutti gli argomenti è il tema della Sicurezza da svolgersi secondo quando impone la normativa vigente. D. Lgs. n. 81/2008 "Sicurezza sui luoghi di lavoro". Tutti gli allievi prima dell'inserimento in azienda hanno già frequentato un corso di 4 ore su piattaforma on-line su temi della sicurezza nei posti di lavoro.

Le azioni nella prima fase prevederanno lezioni teoriche curriculari propedeutiche alle attività pratiche da effettuarsi presso l'azienda agraria "Calogero Amato Vetrano" e le aziende e gli enti convenzionati.

II fase: sviluppo

Sarà rivolta allo sviluppo delle competenze tipiche dell'articolazione:

- **organizzare attività produttive ecocompatibili;**
- **gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;**
- **interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;**
- **realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;**

- **identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti;**
- **analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**
- **Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;**
- **Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;**

Articolazione del progetto:

Fase di preparazione

- Incontro di presentazione e illustrazione del progetto agli alunni, Tempi: **2 ore**
- Corso sulla sicurezza (specialistico settore agrario) tenuto da un esperto, tempi **12 ore**

Fase esplicativa:

- Tecniche di comunicazione: Informare sulle corrette modalità di approccio al mondo del lavoro.
- Redazione CV-EUROPASS, Job interview (come presentarsi e gestire un colloquio di lavoro)

per un totale di **12 ore**.

Inserimento degli studenti nell'azienda scolastica e nelle aziende Partner con la guida dei tutor scolastici, coordinati dal referente del progetto. Al termine della stessa si procederà alla redazione del diario delle attività svolte, colloqui con i tutors per la verifica delle attività.

La scelta della tempistica trova giustificazione nella stagionalità di tutte le attività agricole, nonché nella opportunità di impegnare contestualmente gli studenti. La scansione temporale del progetto, potrà subire variazioni dovute alla succitata stagionalità e alle condizioni climatiche avverse che possono compromettere la calendarizzazione deliberata, verrà comunque garantito il monte ore previsto dalla legge per gli Istituti Tecnici con le 150 ore, salvo deroghe.

FASE DI RESTITUZIONE O FEEDBACK

A giugno: esame della documentazione prodotta(diario) ed elaborazione del giudizio di ciascun allievo ratificato, in sede di scrutinio finale, da parte dei docenti componenti del C.d.C.

DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Periodo	Ore d'aula	Ore visite aziendali/culturali inerenti al percorso, incontri con gli esperti partecipazioni convegni, concorsi e gare professionali.	Ore in ambiente di lavoro azienda agraria dell'istituto	Ore ambiente di lavoro Aziende Partner	Tot. ore
A.s. 2022/2023 Intero anno Scolastico	-2 ore propedeutiche alla presentazione del progetto -4 ore CV EUROPASS (STESURA)	12	54	-	72
A.s. 2023/2024 Intero anno Scolastico	2 ORE Aggiornamento CV EUROPASS	12	24	40	78
A.s. 2024/2025 Intero anno Scolastico	4 ORE aggiornamento CV EUROPASS; Stesura lettere motivazionale; conduzione colloquio di lavoro	12	24	20 con Università	60
					210
Le attività progettuali interessano il triennio scolastico 2022/23, 2023/24, 2024/2025. Dette attività saranno svolte nelle aule, nelle aziende e nei laboratori scolastici.					

Valutazione e Monitoraggio del Percorso e del Progetto Formativo

La documentazione e la valutazione delle attività di Alternanza Scuola/Lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, Decreto Regionale del 29 luglio 2013, tenendo conto dei seguenti documenti e criteri:

- **Patto formativo**, stipulato tra famiglia e scuola;
- **Progetto formativo individuale**, accordo stipulato tra Alunno, scuola e azienda ospitante;
- **Livello di partecipazione** dello Studente alle attività previste dal progetto risultante dalla scheda presenze;
- **Scheda di valutazione del Tutor aziendale**;
- **Attestato PCTO**;
- **Scheda Valutazione Studente**, redatta al termine dell'esperienza in azienda, nella quale l'Alunno sarà chiamato a dare informazioni sui seguenti punti:
 - a. riflessione sui punti di forza dell'esperienza (abilità acquisite, capacità relazionali, verifica delle capacità personali);
 - b. riflessione sui disagi affrontati (inesperienza, rapporti interpersonali, organizzazione dell'attività);
 - c. valutazione complessiva delle settimane di stage aziendale.
- **Relazione finale**

La relazione dello stage persegue i seguenti obiettivi:

- a. stimolare lo studente ad un'autovalutazione dell'esperienza vissuta;
- b. indirizzarlo ad apprendere o migliorare le modalità di stesura di una relazione che contenga anche elementi di valutazione personale;
- c. permettere al Tutor scolastico e dei docenti curricolari di verificare l'esperienza di stage aziendale svolta dallo studente ai fini della formulazione di un giudizio;

Ciascun Consiglio di Classe, esaminati tutti i documenti sopra descritti, e considerando la ricaduta che tali valutazioni possono avere sulla crescita culturale e professionale degli alunni, attribuisce loro una valutazione, che concorre assieme alle altre, alla definizione nello scrutinio finale del credito scolastico.

Nel sito dell'Istituto sono inoltre disponibili ulteriori materiali informativi circa il PCTO e la relativa organizzazione.

Coordinatore/Tutor del Progetto
Prof. Liotta Benedetto

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.edu.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it