



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E  
DELLA RICERCA**

*Ufficio Scolastico Regionale per la Sardegna  
Direzione Generale*

**Progetto di eccellenza di alternanza scuola-lavoro**

(Redatto secondo il D.D.G. n.1043 del 12 ottobre 2016)

**IMPRENDITORIAL-MENTE INSIEME**

RETE ISTITUTI PROFESSIONALI AGRARI DELL'AMBITO TERRITORIALE DI NUORO

IPSASR - IIS "F.LLICOSTA AZARA" SORGONO (NU)  
IPSASR - IIS "A. VOLTA" PRATO SARDO – NUORO  
IPSASR – IIS "M. PIRA" SINISCOLA (NU)





**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E  
DELLA RICERCA**

*Ufficio Scolastico Regionale per la Sardegna  
Direzione Generale*

**Progetto di eccellenza di alternanza scuola-lavoro**

(Redatto secondo il D.D.G. n.1043 del 12 ottobre 2016)

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 | <b>Istituto Istruzione Superiore “F.lli Costa Azara” – Sorgono (NU)</b>                |  |
|   | Istituto Professionale Settore Servizi per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale (IPSASR) |  |
|   | Codice meccanografico: NUIS01200G  |  |
|   | Indirizzo: Corso IV Novembre ,113  |  |
|   | Telefono: 0784 621001  | Mail: nuis01200g@istruzionee .it                             |
|   | Nome del Dirigente Scolastico: Romano Carta  |  |
|   | Progetto di singola scuola:  | <input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No            |
|   | Progetto di rete di scuole:  | <input checked="" type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 2 | <b>Nel caso di rete di scuole, descriverne la composizione:</b>   |  |
|   | Scuola capofila*  | IIS “F.lli Costa Azara” Sorgono (NU) – Sede IPSASR |
|   | Altre scuole:   | IIS “A. Volta” Nuoro – Sede IPSASR                 |
|   |   | IIS “M. Pira” Siniscola (NU) – Sede IPSASR         |
|   | <p>Il Dirigente Scolastico Dell’IIS “F.lli Costa Azara” di Sorgono in qualità di rappresentante legale dell’Istituto Capofila della Rete degli Istituti prof.li Agrari dell’A.T. di Nuoro,<br/>dichiara<br/>che i rispettivi i collegi dei docenti delle singole Istituzioni Scolastiche hanno approvato le attività della Rete inserendolo nel proprio PTOF.</p> <p align="right">Il DS Prof. Romano Carta</p> |  |

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 3 | <b>Titolo del progetto:</b>         |
|   | <b>Imprenditorial-mente insieme</b> |

|   |  |
|---|--|
| 4 | <b>Indirizzo di studi a cui si riferisce il progetto</b> (Es. Settore informatico) |
|   | Professionale Settore Servizi per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale               |

|   |  |                                   |   |
|---|--|-----------------------------------|---|
| 5 | <b>Durata del progetto (espressa in anni scolastici)</b> |                                   |   |
|   | <input type="checkbox"/> Annuale                         | <input type="checkbox"/> Biennale | <input checked="" type="checkbox"/> Triennale |

|                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Periodo di svolgimento</b>       |                                    |
| Data di inizio Prevista: 10/12/2016 | Data di fine prevista : 31/08/2019 |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 6 | <b>Classi e Studenti coinvolti</b> (indicare il numero di classi e studenti coinvolti nell'azione):  |  |
|   | Nel triennio le classi coinvolte nelle azioni saranno:   |  |
|   | <b>Anno scolastico 2016 - 2017</b>   |  |
|   | Terze <input checked="" type="checkbox"/>  | Quarte <input checked="" type="checkbox"/>   |
|   | Numero complessivo classi: 4<br>Numero complessivo studenti<br>IPSASR Sorgono 2 classi – (17 + 15) 32<br>IPSASR Prato Sardo - Nuoro 21<br>IPSASR Siniscola - 9 | Numero complessivo classi: 4<br>Numero complessivo studenti Numero<br>IPSASR Sorgono (20 + 15) 35<br>IPSASR Prato Sardo – Nuoro 8<br>IPSASR Siniscola - 11 |
|   | Totale classi 8 - Totale studenti coinvolti 115  |  |
|   | <b>Anno scolastico 2017 - 2018</b>   |  |
|   | Quarte <input checked="" type="checkbox"/>   | Quinte <input checked="" type="checkbox"/>   |
|   | Numero complessivo classi: 4<br>Numero complessivo studenti<br>IPSASR Sorgono 2 classi – (17 + 15) 32<br>IPSASR Prato Sardo – Nuoro 14<br>IPSASR Siniscola - 9 | Numero complessivo classi: 4<br>Numero complessivo studenti Numero<br>IPSASR Sorgono (20 + 15) 35<br>IPSASR Prato Sardo – Nuoro 8<br>IPSASR Siniscola - 11 |
|   | Totale classi 8 - Totale studenti coinvolti 115  |  |
|   | <b>Anno scolastico 2018 - 2019</b>   |  |
|   | Quinte <input checked="" type="checkbox"/>   | Terze <input checked="" type="checkbox"/>  |
|   | Numero complessivo classi: 4<br>Numero complessivo studenti<br>IPSASR Sorgono 2 classi – (17 + 15) 32<br>IPSASR Prato Sardo – Nuoro 14<br>IPSASR Siniscola - 9 |  |
|   | <b>Totale classi 4 - Totale studenti coinvolti 115</b>   |  |

Al fine di ottimizzare le risorse e favorire la diffusione e il consolidamento di alcune azioni positive di progetto, in particolare quelle riferite alla fase di formazione, si prevede il coinvolgimento indiretto delle altre classi non inserite nel progetto ma che comunque svolgono attività di ASL. Esse potrebbero rappresentare un campione di confronto e un sistema di osservazione esterna.

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 6 | <b>Classi e Studenti coinvolti direttamente – in grassetto- e indirettamente nel triennio 2016 - 2019</b> |   |   |
|   | <b>Anno scolastico 2016 - 2017</b>  |   |   |
|   | <b>Progetto</b><br><b>Terze</b> <input checked="" type="checkbox"/>                                       | <b>Progetto</b><br><b>Quarte</b> <input checked="" type="checkbox"/>          | Coinvolgimento indiretto<br><b>Quinte</b> <input checked="" type="checkbox"/> |
|   | <b>Anno scolastico 2017 - 2018</b>  |   |   |
|   | Coinvolgimento indiretto<br><b>Terze</b> <input checked="" type="checkbox"/>                              | <b>Progetto</b><br><b>Quarte</b> <input checked="" type="checkbox"/>          | <b>Progetto</b><br><b>Quinte</b> <input checked="" type="checkbox"/>          |
|   | <b>Anno scolastico 2018 - 2019</b>  |   |   |
|   | Coinvolgimento indiretto<br><b>Terze</b> <input checked="" type="checkbox"/>                              | Coinvolgimento indiretto<br><b>Quarte</b> <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Progetto</b><br><b>Quinte</b> <input checked="" type="checkbox"/>          |
|   |   |   |   |
|   |   |   |   |

## Idea Progettuale e sua Motivazione

Negli ultimi anni di profonda crisi economica i maggiori effetti della stessa sono ricaduti soprattutto nelle fasce giovanili su cui grava attualmente uno **stato di disoccupazione crescente** accompagnato da una grande sfiducia generale ma che interessa in particolar modo la Scuola. Tutti i documenti europei di programmazione, a diversi livelli, sono concordi nell'attribuire alla **Scuola e all'istruzione un ruolo importante per uno sviluppo comunitario di qualità** che punti sui giovani come veri «soggetti» e «motori» del cambiamento. In tale contesto la **Scuola e l'Università italiana dovrebbero assumere un ruolo centrale** nel favorire l'occupabilità giovanile superando l'obsoleta autoreferenzialità e la tradizionale chiusura verso l'esterno, per poter riconoscere pienamente il **valore pedagogico del lavoro** attraverso la realizzazione di percorsi di ASL. L'obiettivo fondamentale è quello di **promuovere un "fare" pensato, costruito, progettato** in stretta correlazione e partecipazione di soggetti diversi presenti sul territorio affinché possa realizzarsi, non solo il giusto **raccordo della scuola col mondo del lavoro** per l'occupabilità dei giovani, ma anche **una solida formazione al lavoro e con il lavoro**. **Non basta entrare in un luogo di lavoro perché si apprenda qualcosa in maniera significativa** ma è necessaria l'attuazione di un processo di **acquisizione ed elaborazione delle competenze** attraverso una didattica adeguata, che possa accompagnare il giovane, prima, durante e dopo l'esperienza lavorativa per giungere alla **piena autonomia nella gestione dei propri saperi**, elemento fondamentale per una acquisizione di competenze in maniera consapevole e significativa.

Il percorso che si intende realizzare in "rete", ha come **obiettivo fondamentale** non solo l'acquisizione di **competenze in un contesto lavorativo**, ma anche l'**arricchimento delle stesse** attraverso lo scambio di conoscenze ed esperienze professionali e personali fra tutti i soggetti coinvolti nel percorso (studenti, docenti, aziende, famiglie). **I soggetti coinvolti provengono da diversi territori della provincia di Nuoro** ciascuno caratterizzato da attività produttive, cultura ed economie con tratti identitari molto forti. Il percorso si articola con l'**esperienza predominante del tirocinio lavorativo curricolare** svolto in parte in aziende esterne e in parte presso le aziende agricole delle stesse Istituzioni Scolastiche al fine di favorire scambi fra studenti nell'ambito delle sedi coinvolte. Il tirocinio lavorativo è supportato e **completato dall'attività di formazione su problematiche quali cultura di impresa, autoimprenditorialità, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, orientamento al mondo del lavoro** inteso sia come inserimento diretto, sia come formazione universitaria di figure professionali altamente specializzate. Attraverso gli **incontri di formazione, svolti con attività di gruppo eterogenei per provenienza degli studenti e alternativamente in ciascuna sede**, si intende creare la giusta elaborazione e rielaborazione dell'esperienza lavorativa per giungere ad un reale e concreto apprendimento significativo. Particolare importanza verrà data al **consolidamento dei rapporti già esistenti o alla creazione di nuovi legami** sia fra gli studenti che fra le scuole che con le diverse realtà produttive territoriali nell'ottica di un sistema che agisce insieme e si avvantaggia del così detto "win – win".

| Distribuzione oraria minima del percorso |                                      |   |                                |            |
|--|--------------------------------------|---|--------------------------------|------------|
| Classe                                   | Tirocinio lavorativo Aziende Esterne | Tirocinio lavorativo Aziende Agrarie Istituti | Attività d'aula Visite guidate | Ore totali |
| 3 <sup>^</sup>                           | 80                                   | 20  | 50                             | 150        |
| 4 <sup>^</sup>                           | 80                                   | 20  | 50                             | 150        |
| 5 <sup>^</sup>                           | 50                                   | 20  | 30                             | 100        |
| Totale ore percorso triennale            |                                      |   |                                | 400        |

| <b>Scheda per la valutazione del progetto</b>   |  |           |
|---|--|-----------|
| <b>Fornire gli elementi utili per la valutazione delle seguenti voci, adeguatamente documentati ed eventualmente allegando alla scheda i documenti ritenuti indispensabili:</b>   |  |           |
| Indicatore  |  | Punt. Max |
| 1   | <b><u>Coerenza con le linee di indirizzo e le azioni del piano Triennale dell'Offerta Formativa.</u></b>   | 10        |
| <p>I PTOF, dei tre Istituti prevedono <b>linee di indirizzo e azioni atte a potenziare e migliorare qualitativamente sia dal punto di vista organizzativo sia da quello logistico le esperienze di ASL</b> già in essere nel curriculum ordinario da più di 5 anni scolastici. Il percorso ASL si sviluppa a partire dalla classe seconda fino alla quinta; in particolare nelle classi 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup>, <b>fanno parte integrante dei corsi IeFP</b> attivati nelle tre sedi per le qualifiche di Op. Agricolo Coltivazioni Erbacee, Arboree e Ortofloricole, Op. della Trasformazione Agro-Alimentare, Op. Agricolo Silvicoltura e Salvaguardia dell'Ambiente.</p> <p>Inoltre l'attivazione nel curriculum di Opzioni quali "Gestione delle Risorse Forestali e Montane" e "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio" richiede uno stretto collegamento con diversi comparti del settore agricolo in un'ampia visione di filiera produttiva in cui la formazione generale e professionale di base erogata dalla scuola possa fungere da fertile substrato indispensabile per affacciarsi al mondo del lavoro o per la prosecuzione degli studi universitari, volta alla formazione di figure professionali maggiormente qualificate.</p>   |  |           |
| 2   | <b><u>Coinvolgimento nella realizzazione di associazioni di categoria, soggetti rappresentativi del mondo del lavoro in particolare dei distretti produttivi di settore.</u></b> | 10        |
| <p>Per la realizzazione del progetto si prevede il coinvolgimento di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Aziende agricole annesse agli Istituti Agrari</u></b> – IPSASR Sorgono con settore prevalente vitivinicolo /orticolo - IPSASR Siniscola settore prevalente agroalimentare, vitivinicolo – IPSASR Nuoro settore prevalente forestale e cerealicolo.</li> <li>- <b><u>Le Aziende agricole singole dei tre territori di appartenenza</u></b> che accoglieranno gli studenti in tirocinio lavorativo <b>condividendo la progettazione</b> dei percorsi e in particolare la loro <b>personalizzazione</b> a seconda delle mansioni operative assegnate allo studente. Esse afferiscono prevalentemente ad attività produttive, quali la <b>gestione sostenibile dei boschi, la silvicoltura, l'allevamento ovino, la viti-vinicoltura, la frutticoltura, l'orticoltura e l'agro-alimentare e l'agroindustriale</b> (panificazione, lavorazione carni) oltre che le <b>attività legate a servizi</b> quali l'<b>assistenza contabile-fiscale</b> delle aziende agricole, l'<b>assistenza tecnica</b>, la promozione dei prodotti e l'organizzazione della commercializzazione e i numerosi esempi di <b>multifunzionalità</b> quali gli <b>agriturismi, le fattorie sociali e le fattorie didattiche</b>. Si evidenzia come i tre Istituti dispongono di una rete di aziende che accolgono i rispettivi studenti in ASL. - <i>vedere allegati</i>-</li> <li>- La <b><u>Federazione Provinciale Coldiretti Nuoro</u></b>, già <b>partner attivo della Rete da diversi anni</b> nella progettazione e realizzazione dei percorsi ASL inseriti nelle azioni del relativo <b>programma "Campagna Amica" e "Donna Impresa"</b>. Partner di fondamentale importanza per l'<b>individuazione di aziende ospitanti, la messa a disposizione di risorse umane e professionali</b> per la realizzazione dei <b>percorsi di formazione relativi all'imprenditoria giovanile, alla multifunzionalità delle aziende agricole, ai processi di produzione, commercializzazione e vendita dei prodotti agricoli anche in forme innovative</b>. Si prevede inoltre il coinvolgimento degli studenti in eventi e/o <b>attività di promozione e vendita diretta in affiancamento alle aziende agricole associate</b>. - <i>vedere allegato</i> -</li> <li>- <b><u>L'Ente Regionale FORESTAS</u></b> che gestisce ampie aree boschive della Sardegna presenti in tutti i territori di appartenenza delle tre Scuole dove gestisce sostenibilmente la risorsa bosco sia con attività produttive, vivaistiche e di valorizzazione di aree di particolare interesse naturalistico. L'ente parteciperà al progetto sia <b>accogliendo nei propri cantieri/vivai/sedi gli studenti</b>, sia con <b>interventi formativi settoriali</b> relativi a <b>tematiche ambientali e di sicurezza negli specifici ambienti di lavoro</b> sia <b>coinvolgendo gli studenti in importanti manifestazioni regionali e locali</b>. Il tirocinio presso questo Ente è molto richiesto dagli studenti di tutte e tre le scuole. - <i>vedere allegato</i> -</li> <li>- La <b><u>Confindustria della Sardegna Centrale</u></b> che promuove e valorizza le attività afferenti all'agroindustria in continua evoluzione e specializzazione produttiva. <b>Partner importante nel percorso di formazione in cultura di impresa e sulla sicurezza negli ambienti di lavoro</b> attraverso il coinvolgimento degli studenti in percorsi di formazione e promozione delle proprie aziende associate. - <i>vedere allegato</i> -</li> <li>- <b><u>GAL Barbagia Mandrolisai</u></b> che pone al centro della sua azione la difesa e lo sviluppo delle attività agricole mediante la promozione e l'integrazione con altre attività non agricole e di filiera, favorendo, per queste imprese, lo sviluppo integrato e multifunzionale. Partner importante <b>nell'individuazione di nuove aziende ospitanti</b>, nel coinvolgimento delle Scuole in <b>attività di formazione e promozione del territorio nonché nell'accoglienza degli studenti in tirocinio lavorativo</b>. - <i>vedere allegato</i> -</li> <li>- <b><u>Azienda Sanitaria Locale</u></b>- Presente nei territori delle tre Istituzioni Scolastiche con i rispettivi Distretti Sanitari di Sorgono, Siniscola e Nuoro in cui operano servizi importanti per una azienda agricola sia dal punto di vista della <b>prevenzione delle malattie professionali</b> sia per quanto riguarda la <b>salubrità e l'igiene nella produzione agro-alimentare nonché il controllo e il benessere degli animali da allevamento</b>.</li> </ul> |  |           |

|   |   |         |
|---|---|---------|
| <p>- <b>Università degli Studi di Sassari</b> – L’UNISS e in particolare il Dipartimento di Agraria in base all’apposita convenzione con l’USR Sardegna parteciperà al progetto con la realizzazione di seminari tematici e l’accoglienza di alcuni studenti nei propri laboratori. – <i>vedere allegato</i> -</p> <p>- <b>All’Agenzia Sarda Politiche Attive per il Lavoro (ASPAL)</b> – L’ASPAL con le rispettive sedi di Nuoro, Sorgono e Siniscola , come nelle esperienze di collaborazione precedente, si occuperà di fornire agli studenti sia informazioni sui servizi che l’Agenzia offre sia con attività formative relative alla stesura di un curriculum, bilancio di competenze, forme di autoimprenditorialità, tipologie di contratti lavorativi, possibilità formative all’estero, inserimento mirato di persone disabili. – <i>vedere allegato</i> -</p>   |   |         |
| 3   | <p><b><u>Coinvolgimento nella realizzazione del modello di Alternanza Scuola Lavoro di imprese operanti in contesti nazionali ed internazionali, nelle seguenti aree: informatica e telecomunicazioni, meccanica e mecatronica, logistica e trasporti, energia, elettronica ed elettrotecnica, robotica, digital manufacturing.</u></b></p> | 10      |
| <p>Si farà riferimento alle realtà aziendali che operano anche a livello nazionale e internazionale rappresentate da <b>aziende agricole e start –up di giovani che applicano e sperimentano le tecnologie indicate quali l’e-commerce nazionale e internazionale , l’utilizzo dei droni in agricoltura e di strumentazioni di precisione</b> (es. gestione elettronica di cantina, robot di mungitura, rilevamenti agro- meteorologici, utilizzo di droni in agricoltura).<br/>         Si prevede in particolare la <b>visita a centri di ricerca e di diffusione scientifica</b> della ricerca nell’ambito dell’agricoltura di precisione e delle biotecnologie presso l’IBIMET e Sardegna Ricerche. Si procederà inoltre a favorire l’<b>affiancamento di studenti</b> in alcune fasi dei percorsi del <b>progetto pilota “Crescere in digitale” realizzato da Coldiretti con Google il Ministero del Lavoro</b> per diffondere la digitalizzazione nel settore agricolo , favorire l’innovazione nelle filiere agroalimentari a partire dalle etichette digitali, all’uso di droni, all’e-commerce.</p>  |   |         |
| 4   | <p><b><u>Stabilità nel tempo del progetto, co-progettazione, valorizzazione e integrazione della formazione e della produzione; coinvolgimento di più scuole.</u></b></p> <p style="text-align: center;">A livello locale - A livello nazionale</p>   | 5<br>15 |
| <p><b><u>Stabilità nel tempo</u></b><br/>         Il progetto coinvolgendo direttamente le classi quarte e terze (8 classi con 115 alunni) , avrà una durata biennale per le classi quarte e una durata triennale per le classi terze. La <b>durata globale del progetto è triennale</b>. In parallelo verranno <b>indirettamente coinvolte le classi 5 nel primo anno e le 3 nel secondo anno e le 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> nel secondo e terzo anno</b>. Il progetto è reso possibile dalla già consolidata collaborazione pluriennale fra le scuole in rete e numerosi partner di progetto. Si prevede, dopo il triennio, il <b>consolidamento della rete di scuole e della rete territoriale con la stipula di accordi e protocolli stabili</b>.</p> <p><b><u>Co-progettazione</u></b><br/>         La progettazione del percorso è stata <b>condivisa con tutti i partners della RETE</b> definendo sia l’ <b>organizzazione e i contenuti dei tirocini curricolari</b> che un <b>programma triennale di attività d’aula, visite guidate, documentazione delle attività svolte, programma di pubblicizzazione e disseminazione</b></p> <p><b><u>Coinvolgimento più scuole</u></b><br/>         Il progetto coinvolge i tre Istituti Professionali Agrari dell’A. T. di Nuoro che già da diversi anni <b>operano in sinergia fra loro e che da due anni hanno consolidato il loro rapporto con la costituzione di una Rete</b> che intende ampliare il proprio raggio di azione ed eventualmente <b>accogliere altri Istituti Scolastici Agrari</b> che facciano richiesta di inserimento e che siano interessati alla collaborazione, scambio di esperienze, condivisione e ottimizzazione di risorse. Poiché i tre <b>Istituti Agrari fanno parte di Istituti di Istruzione Superiore</b> in cui sono presenti almeno altri tre istituti con indirizzo diverso, si prevede la <b>condivisione dell’esperienza</b> per la diffusione dei risultati conseguiti attraverso il processo <b>un processo di positiva contaminazione</b>.</p> <p><b><u>Valorizzazione e integrazione della formazione</u></b><br/>         Sarà molto importante nell’ambito dell’esperienza <b>promuovere il ruolo dell’Istruzione</b>, in particolare quella tecnico-professionale, <b>nell’ambito delle filiere produttive</b> come elemento fondante delle stesse. A tal fine si cureranno i rapporti fra scuole e aziende sia attraverso <b>momenti di formazione congiunta e collaborazione costante fra tutor scolastici e aziendali</b> sia con momenti importanti di <b>condivisione e pubblicizzazione dei percorsi realizzati</b> fino ad <b>individuare forme più snelle e immediate di collaborazione reciproca e soprattutto la reciproca consapevolezza che le difficoltà possono essere superate insieme</b>.<br/>         I docenti formati nel corso del triennio, sia durante che successivamente all’esperienza triennale, potranno a loro volta fungere da tutor formatori per i docenti e le nuove aziende. Particolare attenzione verrà rivolta alla <b>personalizzazione dei percorsi</b> soprattutto in casi di studenti <b>disabili o con bisogni educativi speciali</b> di vario genere nell’ottica dell’inclusività e delle pari opportunità <b>coinvolgendo i tutor aziendali nella comprensione delle difficoltà di questa tipologia di studente</b> e di quali atteggiamenti e strumenti utilizzare.</p> |   |         |

|  |   |   |                      |   |                           |
|--|---|---|----------------------|---|---------------------------|
| 5  | <b><u>Formazione congiunta (multilivello) dei tutor interni ed esterni e dei docenti dell'intero Consiglio di Classe.</u></b> |   |                      |   | 15                        |
| <p>La formazione, articolata nel corso del triennio, verrà svolta a diversi livelli coinvolgendo i tutor scolastici e aziendali e i Consigli di Classe.</p> <p>Globalmente si prevedono:</p>   |   |   |                      |   |                           |
| <b>Articolazione temporale annuale</b>   |   |   |                      |   | <b>Percorso triennale</b> |
| Soggetti   | Durata ore  | Modalità  |                      | Soggetti formatori  | Totale ore                |
| Tutor scolastici<br>2 docenti del CdC  | 25  | 10 ore in presenza<br>2 incontri/anno                                   | 15 ore<br>on<br>line | ANFIS   | 75                        |
| CdC  | 6 +2  | 6 ore in presenza<br>3 incontri anno<br>2 ore valutazione e<br>ricaduta | -----                | Tutor e Docenti Formati   | 24                        |
| Tutor aziendali  | 6 +2  | 2-3 incontri in presenza<br>2 ore valutazione                           | -----                | Tutor Scolastici /Docenti<br>Esperti Coldiretti<br>Dirigenti Scolastici | 24                        |
| <p>Il tema del <b>percorso di formazione dei tutor scolastici e di almeno 2 docenti per Consiglio di Classe</b> sarà il seguente <b>“La figura del tutor scolastico- formatore nelle azioni di Alternanza Scuola Lavoro: aspetti normativi, relazionali e organizzativi”</b>(vedere allegati). Poiché i tutor hanno già una formazione di base sull'ASL si prevede di <b>affrontare con più dettaglio le tematiche della valutazione e della certificazione</b> per giungere a modelli e procedure condivise dalle tre realtà scolastiche che attualmente operano con strumenti non omogenei. I <b>Tutor Scolastici a cascata trasferiranno le proprie conoscenze e competenze al CdC e ai tutor aziendali</b>. Per i tutor aziendali sono previsti incontri di formazione congiunta con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>adeguamento del piano dei rischi aziendale</b> in presenza di studenti in ASL A cura dell'RSPP delle Istituzioni Scolastiche;</li> <li>- <b>l'organizzazione aziendale in presenza di studenti in ASL;</b></li> <li>- <b>modalità e strumenti di comunicazione</b> e condivisione con l'Istituzione Scolastica;</li> <li>- conoscenza delle <b>problematiche</b> di apprendimento di <b>studenti H o BES;</b></li> <li>- la <b>co- progettazione, l'iscrizione al registro delle imprese e la valutazione dell'azienda da parte del DS;</b></li> </ul> <p style="text-align: right;">Costi euro 9.000</p>   |   |   |                      |   |                           |
| 6  | <b><u>Sperimentazione di nuove forme organizzative e di strumenti di certificazione delle competenze.</u></b>                 |   |                      |   | 8                         |
| <p><b>Organizzazione oraria</b></p> <p>Verrà sperimentata la forma organizzativa caratterizzata da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Riduzione del numero di ore nella classe terminale</b> per maggior impegno degli studenti in vista dell'esame di Stato svolgendo 150 ore in 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> e 100 ore in quinta- (Vedere Idea progettuale)</li> <li>- Un percorso di <b> tirocinio curricolare misto fra aziende esterne e la realtà produttiva delle aziende agrarie</b> annesse agli Istituti.</li> <li>- <b>Utilizzo condiviso delle aziende agrarie annesse agli Istituti</b> fra studenti di scuole diverse non solo per sperimentare attività di cicli produttivi diversi ma anche per <b>potenziare il senso della cooperazione della solidarietà reciproca.</b></li> <li>-<b>L'orientamento al mondo del lavoro finalizzato</b> non solo all'inserimento lavorativo ma anche <b>alla prosecuzione degli studi universitari</b></li> <li>- La <b>formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare certificata</b> qualificante e realmente spendibile nel mondo del lavoro.</li> </ul> <p><b>Certificazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Studio di una <b>certificazione delle competenze</b> condivisa che riassume in forma <b>sintetica</b> le competenze acquisite, facilmente <b>leggibile ma completa</b>, anche ai fini della <b>documentazione per l'Esame di Stato.</b></li> <li>- Sperimentazione dell'<b>utilizzo del Libretto Formativo</b> in collaborazione con l'ASPAN</li> <li>- Individuazione di competenze realmente spendibili in collaborazione con le aziende</li> <li>- Predisposizione e <b>revisione della certificazione finale nell'area certificativa del diploma</b></li> </ul> |   |   |                      |   |                           |

| 7   | <b><u>Fruibilità e replicabilità del modello di formazione sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.</u></b>   | 6   |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|---|---|-----|------------|--|--|--|---|--|--|--|--------------------------------|--------------------------------|-----|----|-------------|-----|---|-----------------------------|-----|---|--------------------------------|--------------------------------|-----|---|------------------------------|-----|----|---|-----|---|--------------------------------|--|-----|---|---|-----|----|---------------------------------|-----|---|-------------------------------------|----------------|-----|---|
| <p>Il modello di formazione sulla salute e sicurezza prevede il <b>conseguimento di attestati e certificazioni spendibili nel mondo del lavoro</b> da inserire nel libretto formativo e/o nel portfolio dello studente. Si evidenzia che i contenuti sviluppati sono previsti dalle linee guida per le materie professionali. Il <b>modello di formazione coinvolge sia docenti che studenti</b>. Tutte le attività e in particolare quelle formalmente certificate da Enti preposti, sono soggette a verifica e valutazione finale formale.</p>  |   |     |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Formazione</th> </tr> <tr> <th colspan="4">Sicurezza sul Lavoro/ Sicurezza Alimentare/ Salute negli ambienti di lavoro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Studenti classe 3<sup>^</sup></td> <td style="text-align: center;">Sicurezza generale e specifica</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Corso HACCP</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ergonomia – Scienze Motorie</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Studenti classe 4<sup>^</sup></td> <td style="text-align: center;">Sicurezza Alimentare - SPRESAL</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Patentino uso mezzi agricoli</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Primo soccorso – Sardegna Solidale Points</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Studenti classe 5<sup>^</sup></td> <td style="text-align: center;">Tipologie di contratti di lavoro - ASPAL</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Patentino verde per uso fitofarmaci - Laore</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Le malattie Professionali - ASL</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tutor Scolastici<br/>Tutor Aziendali</td> <td style="text-align: center;">Corso preposto</td> <td style="text-align: center;">ore</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> </tbody> </table> |   |     | Formazione |  |  |  | Sicurezza sul Lavoro/ Sicurezza Alimentare/ Salute negli ambienti di lavoro |  |  |  | Studenti classe 3 <sup>^</sup> | Sicurezza generale e specifica | ore | 12 | Corso HACCP | ore | 8 | Ergonomia – Scienze Motorie | ore | 6 | Studenti classe 4 <sup>^</sup> | Sicurezza Alimentare - SPRESAL | ore | 3 | Patentino uso mezzi agricoli | ore | 12 | Primo soccorso – Sardegna Solidale Points | ore | 8 | Studenti classe 5 <sup>^</sup> | Tipologie di contratti di lavoro - ASPAL | ore | 4 | Patentino verde per uso fitofarmaci - Laore | ore | 20 | Le malattie Professionali - ASL | ore | 4 | Tutor Scolastici<br>Tutor Aziendali | Corso preposto | ore | 8 |
| Formazione  |   |     |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| Sicurezza sul Lavoro/ Sicurezza Alimentare/ Salute negli ambienti di lavoro   |   |     |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| Studenti classe 3 <sup>^</sup>  | Sicurezza generale e specifica  | ore | 12         |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|   | Corso HACCP   | ore | 8          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|   | Ergonomia – Scienze Motorie   | ore | 6          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| Studenti classe 4 <sup>^</sup>  | Sicurezza Alimentare - SPRESAL  | ore | 3          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|   | Patentino uso mezzi agricoli  | ore | 12         |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|   | Primo soccorso – Sardegna Solidale Points   | ore | 8          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| Studenti classe 5 <sup>^</sup>  | Tipologie di contratti di lavoro - ASPAL  | ore | 4          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|   | Patentino verde per uso fitofarmaci - Laore   | ore | 20         |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
|   | Le malattie Professionali - ASL   | ore | 4          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| Tutor Scolastici<br>Tutor Aziendali   | Corso preposto  | ore | 8          |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| 8   | <b><u>Assistenza da parte di enti ed istituti di ricerca per la validazione scientifica e presenza di una piattaforma informatica per la gestione delle attività.</u></b> | 5   |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| <p>E' prevista la <b>validazione scientifica</b> del percorso da parte del <b>Centro Interdipartimentale per la Ricerca Didattica dell'Università di Cagliari diretto dal Prof. Marco Pitzalis</b>. La ricerca scientifica potrà essere supportata da un nucleo di riferimento costituito dalle diverse categorie di soggetti coinvolti nel progetto(docenti, tutor, studenti , famiglie, dirigente scolastico, referenti ASL provinciali e regionali dell'USR). – <i>vedere allegato</i> -</p> <p style="text-align: right;">Costi euro 6000</p>   |   |     |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| 9   | <b><u>Piano di comunicazione con eventi e manifestazioni per la diffusione e disseminazione.</u></b>  | 6   |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| <p>Il piano di comunicazione per la diffusione e la disseminazione prevede:</p> <p><b>Eventi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evento finale aperto al territorio di condivisione e pubblicizzazione al termine di ciascun anno (1<sup>^</sup> anno Nuoro/ 2<sup>^</sup>anno Siniscola/ 3<sup>^</sup> anno Sorgono)</li> <li>- Creazione area apposita nei siti delle tre Istituzioni Scolastiche e nei siti delle aziende ospitanti</li> <li>- Partecipazione ad eventi di promozione del territorio (es. Cortes Apertas) o seminari tematici sull'ASL con esposizione dei materiali di documentazione (filmati, documentazioni fotografiche) delle attività accompagnati all'esposizione dei prodotti delle aziende coinvolte;</li> <li>- Convegno finale regionale di presentazione dei risultati dell'esperienza al termine del terzo anno (docenti, aziende, Enti e soggetti vari del territorio) col supporto dell'USR Sardegna presso la sede dell'Istituto Capofila.</li> <li>- Produzione raccolta esperienze - testi e immagini - studenti attraverso filmati e cd da inserire nei siti delle scuole e utilizzare in occasione di varie manifestazioni</li> <li>- Produzione raccolta delle esperienze didattiche dei docenti e dei tutor aziendali in cd da diffondere</li> <li>- utilizzo della stampa regionale e locale</li> <li>- servizi televisivi con particolare riferimento alle trasmissioni regionali del settore agricolo</li> </ul>  |   |     |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| 10  | <b><u>Monitoraggio dell'efficacia e delle ricadute delle azioni, soprattutto nell'ambito della formazione multilivello e congiunta dei tutor.</u></b>                     | 10  |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |
| <p>Il monitoraggio verrà svolto nell'ambito delle tre sedi in forma congiunta e sarà supportato ed eventualmente orientato anche sulla base delle indicazioni del CIRD.</p> <p><b>Strumenti</b> - Gli strumenti di monitoraggio saranno utilizzati i moduli on line inseriti in apposte aree dei siti Web delle tre scuole. I moduli consentiranno una agevole raccolta di dati e la loro elaborazione grafica che consentirà una facile lettura e interpretazione degli stessi.</p> <p><b>Tempi</b> – Monitoraggio iniziale e finale per anno con raccolta dati del triennio e relativa analisi.</p> <p><b>Aspetti Monitorati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspettative degli studenti / famiglie/ CdC/ Tutor aziendali e scolastici – inizio anno scolastico/ -- - Categorie di</li> </ul>   |   |     |            |  |  |  |   |  |  |  |                                |                                |     |    |             |     |   |                             |     |   |                                |                                |     |   |                              |     |    |   |     |   |                                |  |     |   |   |     |    |                                 |     |   |                                     |                |     |   |

- soggetti coinvolti nella fase di formazione
- Caratteristiche delle aziende ospitanti( settore produttivo, dimensione, età del tutor..)
  - Caratteristiche del tirocinio curricolare
  - Ricaduta disciplinare – Discipline coinvolte e valutazione della ricaduta
  - Livello Acquisizione competenze – quadrimestrali e annuali
  - Autovalutazione studente
  - Valutazioni del tutor aziendale per gli studenti
  - Valutazione del tutor aziendale sul percorso
  - Valutazioni Globali dell'esperienza espressa dal CdC e dalle famiglie

**Formazione multilivello**

Il monitoraggio della formazione svolta anche in collaborazione con i soggetti formatori prevede:

- rilevamento delle aspettative dei soggetti coinvolti (Tutor esterni e interni, CdC)
- rilevamento delle tematiche di maggior interesse per personalizzare meglio la formazione (tutor int. e est.)
- la valutazione delle competenze acquisite tramite valutazione formale e/o autovalutazione (tutor int. e est.)
- possibilità di certificazione delle competenze acquisite per i docenti con oneri a loro carico al termine del terzo anno
- monitoraggio pre e post formazione per preposti rivolta ai tutor interni ed esterni finalizzata anche alla certificazione
- questionari di gradimento al termine delle attività annuali

**Risultati attesi**

**Istituzioni Scolastiche**

Stabilizzazione di una organizzazione oraria del percorso

- *n. classi che adottano lo stesso modello*

Creazione di una rete stabile di aziende ospitanti

- *n. aziende ospitanti che aderiscono a progettazioni pluriennali*

Individuazione di un sistema di valutazione condiviso a livello di cdc

- *n. CdC che condividono e adottano il sistema di valutazione definito*

Predisposizione modulistica comune alle tre scuole

- *condivisione adozione formale della modulistica*

Digitalizzazione della documentazione per rispondere alle esigenze della dematerializzazione

- *tutte le tre segreterie condividono un uguale procedimento di archiviazione digitale*

Predisposizione di una banca dati per studente ai fini della documentazione finale da produrre per l'Esame di Stato

- *realizzazione di una banca dati nelle tre scuole coinvolte nel progetto*

Creazione di una raccolta delle esperienze degli studenti documentate tramite presentazioni in Power point o filmati

- *creazione nei siti delle tre scuole di apposita area*

- Aumento del numero delle aziende ospitanti

**Aziende Ospitanti**

Valorizzazione della propria immagine, in particolare nel territorio;

- *almeno il 70% delle aziende dichiara questo positivo risultato*

Migliora le relazioni con gli stakeholders e in particolare con la scuola;

- *almeno l'70% si conferma disponibile ad accogliere studenti in ASL*

Fidelizzazione di un vivaio di talenti potenziali

- almeno il 60% delle aziende dichiara che gli studenti hanno buone potenzialità come lavoratori

Si allega di seguito piano finanziario.

Sorgono data 18 Novembre 2016

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Romano Carta

(Firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse)