



Ministero dell'Istruzione e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO OMNICOMPENSIVO STATALE – ALVITO (FR)
Istituto Tecnico Agrario

Via Casa Giamosca, 9 – 03041 – Alvito Tel: 0776 510117 – C.F. 91010970605
Cod univoco UFLP1K

fric82000a@istruzione.it fric82000a@pec.istruzione.it www.omnicomprensivoalvito.edu.it

A.S. 2025/2026

TITOLO DEL PROGETTO

Formazione Scuola Lavoro (FSL)

DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE di Alvito (FR)

Codice Meccanografico: FRIC82000A

Indirizzo: Via San Nicola - Alvito - FR

Telefono: 0776 510033

E-mail: fric82000a@istruzione.it - Pec: fric82000a@pec.istruzione.it

Dirigente: Dott. Gianfrancesco D'Andrea

PROGETTO

(CONTESTO DI PARTENZA, AZIONI, FASI, ARTICOLAZIONI, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

1. Contesto di partenza

L'Istituto Tecnico Agrario di Alvito è stato istituito nell'A.S. 1971/1972.

Dall' A.S. 2015/2016, a seguito di un dimensionamento scolastico si è arricchito della presenza di altri istituti, dando vita così all'Istituto Omnicomprensivo Statale di Alvito. La Valle di Comino, con un'architettura abitativa e territoriale piuttosto frazionata e basata su un'economia storicamente agricola, ha subito negli anni radicali modifiche, tanto da caratterizzarsi per una espansione delle attività nel settore secondario e terziario. Nel vicino comune di Piedimonte San Germano è presente lo stabilimento FCA, fabbrica del Gruppo Stellantis, che ha contribuito a cambiare radicalmente le condizioni economiche di numerose famiglie, favorendo fenomeni di urbanizzazione verso le città di Cassino e zone limitrofe. Quando, a partire dai primi anni del 2000, l'attività della suddetta fabbrica ha subito una crisi economica e industriale si è assistito ad un graduale ritorno alle attività primarie.

In particolare i Comuni di Alvito, Casalvieri, Gallinaro, San Donato Val Comino e Settefrati, che gravitano nel bacino d'utenza dell'Istituto Omnicomprensivo di Alvito, presentano una forte vocazione agro-turistica che, per ora, assicura una economia piuttosto stabile. Le prospettive per le future generazioni sono però molto incerte: si registra infatti un forte incremento di pendolarismo occupazionale che dà vita a nuovi e intensi movimenti micro - migratori. L'Istituto Tecnico Agrario, unica Scuola Secondaria di Secondo grado nella Valle, rappresenta il luogo di eccellenza della promozione culturale, sociale e civile; promuove l'acquisizione di una coscienza della propria identità e del proprio rapporto con gli altri e con l'ambiente.

E' in tale contesto si inserisce la FSL relativo all'anno scolastico 2025/2026 che avrà come obiettivo trasversale, ed a lungo termine, lo scopo di incrementare i contatti con soggetti organizzati del territorio e dell'utenza; sviluppare un percorso sinergico alternativo per gli studenti dell'Istituto Agrario; essere ancora di più il punto di riferimento competente del territorio, testimone di sviluppo sociale, ambientale, scientifico-tecnologico; integrare la relazione territorio - Enti locali; rendere e ri-conoscere la Scuola come parte di un tutto in cui lo studente possa sentirsi realmente protagonista attivo.

Il territorio accoglie un numero sempre crescente di extracomunitari e di "migranti di ritorno"; l'Istituto mira a rappresentare il luogo deputato all'accoglienza e all'integrazione culturale per quei bambini e ragazzi che hanno iniziato il ciclo della scuola dell'obbligo in altre realtà nazionali.

Pertanto le finalità che l'Istituto si propone rendono indispensabile l'integrazione con il territorio e il rapporto con gli Enti locali come i Comuni e i Comandi dei Vigili Urbani, con le Istituzioni statali quali: la Protezione civile, l'ASL e l'Arma dei Carabinieri, oltre che con tutte le varie Associazioni culturali presenti in nella zona.

La Legge 13 luglio 2015 n. 107 "Riforma del Sistema Nazionale di Istruzione e Formazione e Delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti" dà piena attuazione all'autonomia delle Istituzioni Scolastiche. Per affermare il ruolo centrale della scuola, in grado di promuovere le risorse di cui dispone e nel contempo di rispondere alle esigenze del territorio, ciascuna Istituzione elabora il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, sulla base degli "Indirizzi generali per le attività della scuola e delle scelte generali di gestione e di amministrazione".

I principi e i valori cui deve ispirarsi l'istituzione scolastica vanno individuati innanzitutto nella centralità e nel rispetto verso la persona in generale e l'alunno in particolare, nella solidarietà ed equità sociale, nell'affermazione dei diritti di cittadinanza italiana ed europea, nel culto della democrazia e nello spirito di servizio.

In tale quadro di riferimento l'istituzione scolastica va considerata come patrimonio di tutti coloro che interagiscono con essa, in primo luogo gli alunni, le famiglie, il personale docente, il personale ATA e il territorio di riferimento.

Il punto centrale della FSL è costituito dalle competenze che ogni alunno è chiamato ad acquisire; tale progettazione considera non solo il contesto territoriale, quanto soprattutto le indicazioni nazionali. I percorsi rielaborati dalla Legge di bilancio 2019 ridefiniscono l'Alternanza Scuola Lavoro, rappresentando un cambiamento nelle esperienze messe in atto fino ad ora; grande considerazione va attribuita alla sinergia che deve stabilirsi tra attività didattica, soggetti ospitanti e studenti.

LA FSL diventano così, in continuità con l'alternanza, apprendimenti plurali attraverso cui trovano piena realizzazione le competenze programmate e declinate nel PTOF d'Istituto.

Secondo la Nota Ministeriale 3380 del 18 febbraio 2019, “A partire dall’anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi in alternanza scuola lavoro sono riconosciuti come “*Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento*” e sono attuati per una durata complessiva:

- a) (omissis);
- b) Non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell’ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici;
- c) (omissis)”.

Le competenze trasversali cui la FSL deve tendere per condurre il perito agrario al termine del corso di studi sono:

MATRICE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI <i>(Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l’apprendimento permanente)</i>			
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Competenza in materia di cittadinanza	Competenza Imprenditoriale	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

“Tali competenze consentono al cittadino, prima ancora che allo studente, di distinguersi dagli altri, di influenzare il proprio modo di agire e di attivare strategie per affrontare le sfide di modelli organizzativi evoluti in contesti sempre più interconnessi e digitalizzati” (*Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018*).

La suddetta “Raccomandazione” trasferisce ciascuna competenza nelle sottoelencate capacità:

TABELLA RIASSUNTIVA	
	✓ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; ✓ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni; ✓ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; ✓ Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; ✓ Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; ✓ Capacità di creare fiducia e provare empatia;

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	✓ Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi; ✓ Capacità di negoziare; ✓ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni; ✓ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; ✓ Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress ✓ Capacità di mantenersi resilienti; ✓ Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo.
Competenze in materia di cittadinanza	✓ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; ✓ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.
Competenza imprenditoriale	✓ Creatività e immaginazione; ✓ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi ✓ Capacità di trasformare le idee in azioni; ✓ Capacità di riflessione critica e costruttiva; ✓ Capacità di assumere l'iniziativa; ✓ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; ✓ Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; ✓ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri; ✓ Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio; ✓ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza; ✓ Capacità di essere proattivi e lungimiranti; ✓ Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi; ✓ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia; ✓ Capacità di accettare la responsabilità.

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	✓ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia; ✓ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali; ✓ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente; ✓ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità. ✓
---	--

Nella Gazzetta Ufficiale n. 153 del 3 luglio 2023 è stata pubblicata la Legge n. 85 di conversione del Decreto Legge n. 48/2023, cosiddetto Decreto Lavoro. La legge è in vigore dal 04 luglio 2023. Il decreto trova confermate le novità inserite nel DL 48/2023, tra queste segnaliamo che, in tema di FSL, viene ribadito l'obbligo per le imprese iscritte nel registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro "di integrare il proprio documento di valutazione dei rischi con un'apposita sezione dove sono indicate le misure di prevenzione rivolte agli studenti e alle studentesse, sezione che dovrà essere fornita all'Istituzione scolastica interessata e allegata alla Convenzione".

ATTUAZIONE DEL PERCORSO:

- Corsi sulla sicurezza;
- Stage aziendali;
- Incontri con esperti esterni;
- Partecipazione flessibile ad attività promosse dal territorio ed in sinergia con esso.

FASI DEL PERCORSO:

In considerazione della scansione quadrimestrale deliberata dal Collegio Docenti per il corrente A.S., e, soprattutto, per rispondere a precise esigenze didattico - disciplinari, si programma ed articola il progetto nelle seguenti fasi:

1. Corsi sulla sicurezza seguendo i moduli online del Miur e per le ore rimanenti lezioni frontali con esperti del settore.
2. Partecipazione agli incontri con Università e Istituzioni del Territorio;
3. Corso di micologia con esperti esterni della ASL;

4. Convegni: bullismo e cyberbullismo con Polizia di Stato. Incontri con l'Arma dei Carabinieri. Convegni con esperti del settore, con giornalisti e scrittori.

5. Partecipazione e assistenza ai lavori presso le aziende.

6. LE FRONTIERE DEL SAPERE:

Convegni in modalità telematica ed in presenza con i seguenti esperti:

- "La vita in ambienti estremi". Relatrice Dott.ssa Francesca Buoninconti, naturalista e giornalista scientifica.
- 'Il metodo scientifico'. Relatore Dott. Marco Malvaldi .

Si svolgeranno incontri con altri relatori su proposta.

7. Progetto enogastronomico 'Gusto autentico': educazione alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio della Val di Comino e alla promozione di una cultura del gusto autentico e sostenibile.

8. Visite ad aziende di trasformazione del territorio.

9. Attività in convenzione con il Parco Nazionale D'Abruzzo.

10. Attività in convenzione con la Riserva Naturale Posta Fibreno

11. Attività in convezione con il 41° REGGIMENTO IMINT "CORDENONS"

12. Gli studenti saranno impegnati in attività pratiche nell'orto dell'Istituto per avere un primo approccio con il mondo del lavoro e per comprendere le abilità e competenze richieste dalla gestione di un'azienda.

13. Attività in convenzione con l'ARSIAL:

Il percorso prescelto con l'ARSIAL è un vero e proprio laboratorio sul campo nel quale lo studente dovrà acquisire autonomia, senso di responsabilità oltre a tecniche ed abilità specifiche. Ciò motiverà gli studenti allo studio, ridurrà la dispersione scolastica e soprattutto farà emergere le potenzialità di ognuno di loro. Al termine del percorso, durante il quale gli studenti saranno seguiti dal tutor scolastico e da un tutor aziendale, verranno valutate le competenze e le abilità conseguite. Il progetto prevede un'articolazione su diverse fasi non sequenziali che si svolgeranno in modo indipendente durante l'arco dell'anno:

- A) ATTIVITA' NELL'AZIENDA DELL'ISTITUTO: gli studenti saranno impegnati in attività di addestramento pratico nell'Azienda agraria dell'Istituto finalizzate all'acquisizione delle abilità e competenze richieste dalla gestione di un'azienda.
- B) ATTIVITA' IN AULA: gli stage aziendali saranno preceduti e seguiti da confronti in aula fra gli studenti e i tutor interni per la trattazione di argomenti propedeutici e la preparazione alle esperienze pratiche in azienda, da seminari – work shop divulgativi da parte di esperti.

Obiettivi generali:

- Favorire la conoscenza del mondo del lavoro;
- Sviluppare senso di responsabilità ed impegno;
- Sviluppare autonomia e consapevolezza delle scelte future;
- Acquisire conoscenze tecniche ed abilità specifiche.

Soggetto attuatore della presente unità formativa: l'ARSIAL – Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio – che svolge attività sperimentale e di dimostrazione presso l'Azienda dell'Istituto grazie alla concessione di un lotto di terreno destinato in particolare alla coltivazione e caratterizzazione di ecotipi di specie ortive del frusinate, di (ciliegio, pero, melo), alla prosecuzione della coltivazione dello zafferano, alla sperimentazione sul peperone cornetto di Pontecorvo, sull'aglio rosso di Castelliri e sul fagiolo cannellino di Atina.

ATTIVITA' PREVISTE IN AZIENDA:

Sperimentazione e diffusione dell'innovazione nel sistema agro-alimentare.

Sui sentieri della biodiversità.

Etichettatura prodotti dell'Azienda dell'Istituto Tecnico Agrario.

Individuazione e caratterizzazione fenotipica di ecotipi di specie vegetali nel frusinate

Gestione di un impianto di ciliegi, peri, meli ecc.

Messa a punto di tecniche agronomiche tese a migliorare la produzione quali-quantitativa del peperone cornetto di Pontecorvo

Sperimentazione sull'aglio rosso di Castelliri

Sperimentazione e selezione fenotipica del fagiolo cannellino di Atina

Sperimentazione e selezione fenotipica del broccoletto di Atina

Messa a punto di tecnica agronomica e prove di diserbo

Realizzazione di prove agronomiche per la valutazione quali-quantitativa delle colture proteaginose.

Smart farming

Meccanizzazione agricola

Vendemmia

Potatura

FINALITA':

Il progetto si propone le seguenti finalità generali, declinate a partire dalle competenze chiave di cittadinanza previste dalla normativa europea:

- Acquisire e interpretare l'informazione, progettare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi.
- Promuovere, attraverso la conoscenza dell'ambiente e delle sue risorse alimentari, la consapevolezza relativa all'importanza delle scelte effettuate in campo alimentare e della loro eventuale ricaduta a livello individuale sulla salute e in ambito economico e sociale.
- Promuovere il rispetto per l'ambiente
- Promuovere la conoscenza del territorio, delle specificità produttive e delle caratteristiche economiche del settore agroalimentare e vitivinicolo.

N.B La scuola si riserva di accettare eventuali proposte di FSL che possano pervenire in corso d'anno

ARTICOLAZIONI

- Gli studenti delle classi IIIA e IIIB seguiranno un corso sulla sicurezza.
- Gli studenti della classe IV A - IVB svolgeranno stage presso aziende.
- Il corso di Micologia, già avviato negli anni scorsi, prevede la presenza a scuola di esperti micologi della ASL - Distretto di Sora e Cassino. Saranno osservate ed analizzate alcune tipologie di funghi.
- Gli studenti di tutte le classi, saranno prevalentemente coinvolti nelle attività dell'Arsial, Parco Nazionale D'Abruzzo e Riserva Naturale di Posta Fibreno
- Per tutte le classi coinvolte ci saranno incontri telematici con esperti

Nell'anno scolastico precedente il percorso dell'ex PCTO è stato regolarmente svolto per le attuali classi IVA, IVB e VA.

OBIETTIVI E FINALITA'

Il presente progetto di FSL, che si pone come obiettivo fondamentale l'esigenza di stimolare ed arricchire le competenze specifiche e spendibili nel mondo del lavoro da parte dello studente, intende perseguire, nello specifico, i seguenti obiettivi a lungo termine:

- incentivare la cultura del lavoro, riconoscendo la consapevolezza dell'impegno personale;
- promuovere il collocamento delle giuste competenze nel mondo del lavoro;
- orientare in modo trasversale le competenze acquisite;
- cogliere i nodi essenziali dell'organizzazione e del lavoro e dell'impresa;
- sviluppare la costruzione di relazioni efficaci nello studio e nel lavoro;
- accrescere il concetto di imprenditorialità, promuovendo soprattutto l'iniziativa personale.

FINALITA'

La finalità perseguita dalla Legge istitutiva dell'alternanza scuola-lavoro riguarda *"..la realizzazione di un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro, con la società civile e con il territorio ..."*.

L'apprendimento degli studenti, che passa attraverso il sapere e il saper fare, si arricchisce di metodologie didattiche flessibili, che riconoscono nei percorsi PCTO la loro giusta esplicazione; la progettazione dei percorsi in alternanza contribuisce altresì allo sviluppo delle competenze. Nel contesto scolastico innovativo e rinnovato nelle funzioni didattiche fondamentali, le competenze sono da intendersi, soprattutto, come applicazione del sapere in un contesto reale, in aggiunta alle indispensabili competenze di cittadinanza attiva e consapevole.

Nello specifico si tratta di sviluppare nello studente l'attitudine alla scelta e all'attuazione di comportamenti più idonei al raggiungimento di un determinato risultato.

Nella progettazione del presente percorso di alternanza si intendono definire le competenze attese e pianificare, con i vari soggetti impegnati, le tappe programmatiche necessarie. In linea con quanto fino ad ora esposto, saranno altresì mantenuti i collegamenti con le azioni programmatiche svolte fino allo scorso anno scolastico, nella piena convinzione che qualsiasi attività didattica debba essere concepita come un "concatenamento", per dirla con Wittgenstein, di idee, risorse e strumenti metodologici tesi ad un unico principio finalizzato alla formazione dell'uomo e del cittadino.

La FSL che contribuisce ad arricchire le competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorisce l'orientamento degli studenti valorizzandone interessi peculiari ed assume la forma di tirocinio svolto in contesti esterni alla scuola.

ATTIVITÀ	TEMATICA	ORE PREVISTE	OBIETTIVI
CORSO DI FORMAZIONE SULLA SICUREZZA	Rischi e pericoli sui luoghi di lavoro	8 ore in presenza 4 ore on line	-Conoscere la normativa di riferimento sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. -Saper valutare le situazioni di rischio e pericolo. -Sviluppare senso di responsabilità.
INCONTRO CON GLI AUTORI	-dott.ssa Buoninconti Francesca: la vita in ambienti estremi -dott. Malvaldi Marco: il metodo scientifico	-2 ore online -2 ore online	-approfondire le conoscenze scientifiche attuali; -sviluppare il pensiero logico-deduttivo, necessario per la risoluzione dei problemi della società; -acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.
ARSIAL	- Raccolta ortive - Lavorazioni del terreno e macchinari agricoli - cure colturali (semine, trapianti...)	-6 ore -10ore - 8 ore	-consolidare le conoscenze acquisite in classe; -sviluppare la manualità delle tecniche studiate ; -stimolare il senso di responsabilità personale; -sviluppare la capacità di lavorare in gruppo e di gestire modi e tempi; -acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere.
STAGE NELLE AZIENDE DEL TERRITORIO	Si allegnerà elenco delle aziende. N.B. Le attività di stage si svolgeranno dopo aver ultimato il corso sulla sicurezza	60 ore (2 settimane)	-Comprende le caratteristiche della gestione aziendale. Conoscenza delle fasi operative di produzione. -Saper elaborare approcci comunicativi -Acquisire una migliore comprensione delle proprie

PROGETTO FSL classe 3A e 3B

ISTITUTO TECNICO AGRARIO DI ALVITO

a.s. 2025/2026

PROGETTO FSL classe 4A e 4B

ISTITUTO TECNICO AGRARIO DI ALVITO

a.s. 2025/2026

ATTIVITÀ	TEMATICA	ORE PREVISTE	OBIETTIVI
INCONTRO CON GLI AUTORI	Dott.ssa Buoninconti Francesca: la vita in ambienti estremi Dott. Malvaldi	-2 ore online	Sviluppare il pensiero logico-deduttivo, necessario per la risoluzione dei problemi della società.
	Marco: il metodo scientifico	-2 ore online	Acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.

ARSIAL	-Potatura	6 ore	Sviluppare la manualità delle tecniche studiate. Stimolare il senso di responsabilità personale. Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo e di gestire modi e tempi. Acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere. Assumere decisioni sulla sequenza delle operazioni colturali, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.
	-Meccanizzazione agricola	6 ore	
	-Smart farming	6 ore	
	Semine in semenzaio	6 ore	
	Trapianto in campo	6 ore	
	Cure colturali	6 ore	
	Raccolta prodotti	6 ore	
VISITE AD AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DEL TERRITORIO	CANTINA "Cominium" - Alvito	4 ore	Conoscere la realtà socio-economica del proprio territorio. Approfondire le tecniche di trasformazione attraverso l'osservazione diretta della pratica nel contesto reale, consolidando le conoscenze acquisite in classe. Sviluppare il pensiero critico. Acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.
	"MOLINO IAQUONE" - Vicalvi	4 ore	
	PASTIFICIO "ZAFFIRI" - Sora	4 ore	
Stage nelle aziende del territorio	Si allegnerà elenco delle aziende.	30 ore	Comprende le
			caratteristiche della gestione aziendale.
			Conoscenza delle fasi
			operative di produzione

			Saper elaborare approcci comunicativi Acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.
--	--	--	---

PROGETTO FSL classi 5A

ISTITUTO TECNICO AGRARIO DI ALVITO

a.s. 2025/2026

ATTIVITÀ	TEMATICA	ORE PREVISTE	OBIETTIVI
INCONTRO CON GLI AUTORI	-dott. Burioni Roberto: la ricerca scientifica e l'utilità dei vaccini -dott.ssa Buoninconti Francesca: la vita in ambienti estremi -dott. Malvaldi Marco: il metodo scientifico	2 ore online -2 ore online -2 ore online	-approfondire le conoscenze scientifiche attuali; -sviluppare il pensiero logico-deduttivo, necessario per la risoluzione dei problemi della società; -acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.
ARSIAL	-Vendemmia -Potatura -Meccanizzazione agricola -Smart farming	-5 ore -4 ore -4 ore -4 ore	-consolidare le conoscenze acquisite in classe; -sviluppare la manualità delle tecniche studiate ; -stimolare il senso di responsabilità personale; -sviluppare la capacità di lavorare in gruppo e di gestire modi e tempi; -acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere.

VISITE AD AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DEL TERRITORIO	-FRANTOIO "La Marina" presso S. Donato Val di Comino -CANTINA "Cominium" di Alvito -AZIENDA CASEARIA OVINA "Salvucci" di San Donato Val di Comino -PASTIFICIO "ZAFFIRI" a Sora	-2 ore -2 ore -4 ore -3 ore -3 ore	-conoscere la realtà socio-economica del proprio territorio; -approfondire le tecniche di trasformazione attraverso l'osservazione diretta della pratica nel contesto reale, consolidando le conoscenze acquisite in classe; -sviluppare il pensiero critico; -acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.
PROGETTO ENOGASTRONOMICO "GUSTO AUTENTICO"	Prodotti di qualità, a denominazione di origine, educazione al rispetto dell'ambiente Approfondimento sul "Pecorino di Picinisco"-Fagiolo Cannellino di Atina"-Atina DOC	6 ore	-conoscere le eccellenze agroalimentari del territorio; -comprendere le relazioni tra qualità alimentare, rispetto dell'ambiente e salute umana; -acquisire una migliore comprensione delle proprie inclinazioni e delle possibili carriere future, facilitando così un più informato orientamento professionale.

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

IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI

In merito alle imprese, associazioni di categoria, si sottolinea l'importanza di attenersi ai rapporti già instaurati nei precedenti anni scolastici, pertanto l'elenco delle aziende rimane confermato con la possibilità di aggiungerne e/o depennarne alcune dal suddetto elenco.

STUDENTI SINGOLI O GRUPPI DI CLASSI COINVOLTI NEL PROGETTO DI FSL

Gli studenti delle classi III, IV, e V, sono coinvolti in tutte le attività previste dal presente piano.

Per tutti gli studenti, in aggiunta alle attività presso l'Azienda Agraria dell'Istituto (o altre Istituzioni del territorio), potranno essere organizzati convegni e seminari (sia in presenza sia a distanza).

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

I singoli Consigli di Classe definiscono e approvano il piano programmatico della FSL 2025/2026 in tutte le sue parti (tipologia di attività, numero di ore impiegate, docenti tutor interni); i rispettivi docenti contribuiscono al successo formativo dell'azione in oggetto.

Gli stessi docenti provvederanno ad adattare la programmazione delle attività didattiche - soprattutto in merito alle verifiche scritte ed orali - in base alle esigenze stabilite dal percorso PCTO.

Relativamente alla valutazione finale, il Consiglio di classe, per il tramite del tutor interno e da un docente del Dipartimento Asse Scientifico - Tecnologico, procederà secondo tempi e modalità che saranno esplicitate successivamente.

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

Il Tutor interno

LA FUNZIONE TUTORIALE NELLE FSL	
TUTOR INTERNO	Designato dall'istituzione scolastica, svolge le seguenti funzioni: a) elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che è sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); b) assiste e guida lo studente nei percorsi e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento; c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di apprendimento, rapportandosi con il tutor esterno; d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; e) osserva, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso da parte dello studente coinvolto;

	g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe; h) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività relative ai percorsi, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.
--	--

I singoli C.d.C. individueranno i docenti designati a svolgere il compito di Tutor interno secondo le modalità organizzative ritenute più opportune.

Il tutor esterno

TUTOR ESTERNO	Selezionato dalla struttura ospitante tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni: a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e osservazione dell'esperienza dei percorsi; b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per monitorare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.
INTERAZIONE TRA TUTOR INTERNI e ESTERNI	

Ai fini della riuscita dei percorsi, tra il tutor interno e il tutor esterno è necessario sviluppare un rapporto di forte interazione finalizzato a:

- a) definire le condizioni organizzative e didattiche favorevoli all'apprendimento sia in termini di orientamento che di competenze;
- b) garantire il monitoraggio dello stato di avanzamento del percorso, in itinere e nella fase conclusiva, al fine di intervenire tempestivamente su eventuali criticità;
- c) verificare il processo di accertamento dell'attività svolta e delle competenze acquisite dallo studente;
- d) raccogliere elementi che consentano la riproducibilità delle esperienze e la loro capitalizzazione.

Ogni esperienza, quindi, si conclude con l'osservazione congiunta dell'attività svolta dallo studente da parte del tutor interno e dal tutor esterno.

Il tutor interno e quello esterno, per la loro funzione, devono possedere esperienze, competenze professionali e didattiche adeguate per garantire il raggiungimento degli obiettivi previsti dal percorso formativo. È opportuno che tali figure siano formate sugli aspetti metodologici, didattici, procedurali e contenutistici dell'attività dei percorsi, prevedendo un rapporto numerico fra tutor esterno e allievi adeguato a garantire un efficace supporto ai giovani nello svolgimento delle attività di apprendimento, oltre che un adeguato livello di sicurezza per gli studenti.

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

Le strutture ospitanti programmano l'attività, compilano il modulo della convenzione, collaborano con la scuola, nei tempi e nei modi previsti e forniscono strumenti idonei allo svolgimento della attività; ne curano inoltre il monitoraggio in corso d'opera, in caso di necessità si relazionano con il tutor interno, per il tramite il Tutor esterno, e valutano gli studenti con l'apposita scheda.

Per migliorare la qualità dell'offerta formativa, inoltre, potranno essere organizzati percorsi di alternanza presso enti di ricerca o università.

Le strutture ospitanti devono rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente, ossia devono essere in possesso di:

a) capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in FSL e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche;

b) capacità tecnologiche, ossia la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza;

c) capacità organizzative, consistenti in adeguate competenze professionali per la realizzazione delle attività; a tal fine deve essere garantita la presenza di un tutor incaricato dalla struttura ospitante, anche esterno alla stessa, a supporto delle attività di FSL, dotato di competenze professionali e di affiancamento formativo, con oneri a carico del soggetto ospitante.

Visto il livello di rischio del settore agrario, particolare attenzione va posta alla verifica dei requisiti di sicurezza. Tale verifica non può che essere di tipo documentale, e consiste nell'accertamento del possesso del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR). (Non è possibile entrare nel merito delle scelte aziendali) in quanto non è detto che le figure interne alla scuola abbiano le competenze per giudicare l'adeguatezza dell'organizzazione, dei mezzi, dei macchinari, degli impianti, dei locali, dei processi, ecc.).

In aggiunta a ciò, alla luce della nuova situazione epidemiologica, pur restando fermo che i "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento possono proseguire, nel rispetto delle prescrizioni sulla distanza interpersonale, sull'uso dei dispositivi di protezione individuali e sull'igiene delle mani e delle superfici, nonché dei protocolli riguardanti lo specifico settore produttivo" (Nota Bruschi 5.11.2020).

DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Orario curricolare

Il presente progetto di FSL impegnerà gli studenti, sia per la formazione in aula, sia per l'apprendimento mediante esperienze di lavoro, in orario curricolare e/o extracurricolare.

Tale modalità di gestione dell'orario dovrà essere tenuta in considerazione anche in fase di organizzazione di viaggi di istruzione, visite didattiche, uscite sul territorio, partecipazione a spettacoli teatrali o cinematografici, iniziative varie nell'ambito di altri progetti scolastici.

Organizzazione dello stage

Tenuto conto di tutte le esigenze, gli alunni potranno praticare stage in giornate singole o consecutive, con la più ampia autonomia organizzativa.

Orario giornaliero dello stage

In considerazione della tipologia di aziende ospitanti, della loro ubicazione, della provenienza degli alunni e dei collegamenti disponibili sul territorio, gli stage saranno svolti con orario giornaliero per un massimo di 8 ore giornaliere.

Recupero delle ore di FSL non svolte

Se l'alunno, per validi motivi, si è trovato nella condizione di non poter partecipare alle attività formative (visite aziendali, seminari, ecc.) o non ha potuto svolgere per intero lo stage nel periodo concordato con l'azienda, potrà recuperare le ore di FSL con due modalità:

- partecipare a visite aziendali o seminari organizzati per altre classi;
- riorganizzare stage aziendale in orario scolastico e/o extrascolastico (anche pomeridiano, sabato e periodi di sospensione dell'attività didattica).

In ogni caso è preferibile che il recupero delle ore di FSL non effettuate avvenga nello stesso anno scolastico, in modo da non accumulare le ore mancanti a quelle previste per l'anno successivo.

Percorso di FSL presso l'orto didattico dell'Istituto

Il percorso prescelto è un vero e proprio laboratorio sul campo nel quale lo studente dovrà acquisire autonomia, senso di responsabilità ed impegno oltre a tecniche ed abilità specifiche.

Al termine del percorso, durante il quale gli studenti saranno seguiti da tutor, verranno valutate le competenze e le abilità conseguite.

Gli studenti saranno impegnati in attività pratiche nell'orto dell'Istituto per avere un primo approccio con il mondo del lavoro e per comprendere le abilità e competenze richieste dalla gestione di un'azienda.

ATTIVITA' PREVISTE PER IL PERCORSO DA REALIZZARE NELL'ORTO DELL'ISTITUTO

- Analisi delle condizioni ambientali per individuare i periodi di semina e/o trapianto adatti alle varie colture: verranno analizzati i valori di temperatura e di umidità registrati utilizzando gli appositi strumenti;
- -studio delle caratteristiche chimico-fisiche del terreno per determinarne, grazie a semplici attività sperimentali, la porosità, il pH, l'eventuale presenza di calcare, ecc.. Verrà analizzata la tessitura del terreno utilizzando metodi empirici, al fine di valutarne l'attitudine alla coltivazione. Tutto ciò sarà finalizzato alla scelta di prodotti confacenti a quella tipologia di terreno;
- -preparazione del terreno: la copertura vegetale formata da essenze erbacee spontanee e malerbe, verrà posta sotto controllo attraverso tecniche colturali e mezzi esclusivamente di

tipo fisico-meccanico (es: sarchiatura, estirpatura, pacciamatura, etc.). Si provvederà inoltre ad eseguire le altre tecniche colturali che prevedano operazioni di pulizia, dissodamento, aggiunta, se necessario, di fertilizzanti organici;

- -impianto dell' orto e suddivisione degli spazi: è previsto un avvicendamento colturale per poter usufruire dei vantaggi di tale tecnica sia per il suolo (incremento della fertilità, azione favorevole sulla struttura, etc.) sia per le colture (miglior controllo dei parassiti e delle infestanti, incremento del valore biologico dei prodotti, etc.). Se possibile, si procederà con l'allestimento di microtunnel per la coltivazione in semiforzatura di alcune ortive al fine di ampliare il ciclo produttivo e coinvolgere così per un arco di tempo maggiore gli studenti;
- -ricerca di informazioni relative alle tecniche di coltivazione e alle caratteristiche delle specie vegetali da coltivare: gli studenti si dedicheranno alla ricerca e alla selezione di informazioni, utilizzando materiale cartaceo (libri, riviste tecnico-scientifiche, manuali, ecc..) e visitando siti specifici della rete per avere anche una più ampia visione dei prodotti alimentari a disposizione a livello mondiale, effettuare confronti fra le proprie abitudini alimentari e quelle di altre etnie, effettuare collegamenti fra ambiente-clima e produttività, comprendere meccanismi legati sia alle filiere produttive sia ai sistemi agricoli;
- -elaborazione, sulla base dei dati raccolti relativi alle condizioni ambientali, alle caratteristiche del terreno, alla suddivisione degli spazi e dei principi di consociazione e di rotazione, di un piano di lavoro, coprogettato dagli studenti con l'aiuto dei docenti curricolari. In esso saranno indicate le specie orticole scelte, i tempi di semina e di raccolta, la rotazione delle classi sul campo, i compiti che verranno assegnati al gruppo costituito da studenti provenienti dalle varie classi. Verrà quindi realizzata la fase della semina;
- attività di laboratorio: i prodotti dell'orto potranno, in alcuni casi, essere anche utilizzati come materiale per effettuare attività pratiche di laboratorio, particolarmente stimolanti per gli studenti;
- analisi dei cicli di vita degli alimenti: I docenti guideranno gli studenti ad analizzare il ciclo di vita di un alimento, a riflettere sulla necessità di utilizzare in campo agricolo nuove strategie e tecnologie che rispettino l'ambiente, a valutare l'importanza di una dieta sana e di una più equa distribuzione delle risorse;
- preparazione di materiali multimediali che attestino il lavoro svolto: tutta la documentazione (scritta, fotografica, brevi filmati) relativa alle varie fasi di lavoro, di crescita dei prodotti, di momenti condivisi saranno pubblicati sulla pagina FB dell'Istituto; saranno utilizzati social network per scambio rapido di idee, informazioni e dati. Le riflessioni emerse a seguito di momenti di discussione e di confronto su aspetti sociali correlati ai temi dell'agricoltura, delle risorse e dell'alimentazione o considerazioni personali relative ad altri aspetti (per es. fare un bilancio dell'attività svolta, raccontare l'esperienza analizzando l'eventuale ricaduta positiva sull'evoluzione della propria personalità, riflettere sull'aspetto della socializzazione ecc..) costituiranno materiale per la realizzazione, da parte degli studenti, di articoli di giornali;
- coinvolgimento di studenti con BES in attività mirate: per gli studenti con BES (Bisogni Educativi Speciali) sono previste attività mirate a potenziare abilità tecnico pratiche nell'ambito informatico e grafico, come la produzione di schede tecniche dei vari prodotti orticoli, opuscoli informativi, volantini nel caso di organizzazione di eventi. Tali attività potrebbero essere particolarmente indicate per quei ragazzi con disturbi specifici

dell'apprendimento come dislessia, disgrafia, discalculia. Le attività svolte serviranno anche a valorizzare le loro capacità cognitive e ad acquisire maggior sicurezza, grazie al confronto con i loro pari nell'ambito dell'attività svolta in piccoli gruppi. Fattori questi che favoriranno la loro integrazione scolastica

MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (SCUOLA-STRUTTURA OSPITANTE) (TUTOR STRUTTURA OSPITANTE, TUTOR SCOLASTICO, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

La sintesi della valutazione sarà compiuta dal consiglio di classe mettendo a confronto i documenti di valutazione dello studente e dei Tutor interni ed esterni ed ogni altra informazione che sarà ritenuta utile.

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

Tutte le competenze saranno certificate in forma scritta.

DIFFUSIONE/COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Il piano programmatico FSL, con tutte le attività previste, curato dalla Coordinatore della FSL, sarà oggetto di monitoraggio e valutazione da parte del Collegio dei Docenti.

Alvito, 24.10.2024

IL COORDINATORE DELLA FSL

Prof. Andrea Petraroia

A handwritten signature in blue ink, reading "Andrea Petraroia". The signature is written in a cursive, flowing style.

VALUTAZIONE FSL- CLASSI TERZE

ALUNNO _____ Classe _____ a.s. _____

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Descrittori	Livelli	Voto
Frequenza delle attività di alternanza (è obbligatoria la partecipazione al 75% del percorso di alternanza per la classe frequentante)	<75% delle ore programmate Da 75% (_____) a 83 % (_____) delle ore programmate Da 84%(_____) a 92%(_____) delle ore programmate Da 93 % (_____) a 100%(_____) delle ore programmate >100% (_____) delle ore programmate	5 6 7 8 9-10
Comportamento durante lo stage aziendale	<15 Da 15 a 17 Da 18 a 20 Da 21 a 23 Da 24 a 25	5 6 7 8 9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor esterno	Nessuna Negative Positive	/ 5 10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor interno	Nessuna Negative Positive	/ 5 10
Voto assegnato dal consiglio di classe che può andare ad incidere sul voto di comportamento		

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE

Descrittori	Livelli	Voto
Valutazione riportata nello stage aziendale	<15	5
	Da 15 a 17	6
	Da 18 a 20	7
	Da 21 a 23	8
	Da 24 a 25	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor esterno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Grado di partecipazione/coinvolgimento nelle altre attività di alternanza	Scarso	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor interno	Negative	5
	Positive	10
Voto assegnato dal consiglio di classe		
che può andare ad incidere sulla seguente disciplina di indirizzo collegata all'alternanza:		

Alvito, lì _____

Il Consiglio di Classe

Firma del Coordinatore di Classe

VALUTAZIONE FSL- CLASSI QUARTE

ALUNNO _____ Classe _____ a.s. _____

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Descrittori	Livelli	Voto
Frequenza delle attività di alternanza (è obbligatoria la partecipazione al 75% del percorso di alternanza per la classe frequentante)	<75% delle ore programmate	
	Da 75% (_____) a 83 % (_____) delle ore programmate	5
		6
	Da 84%(_____) a 92%(_____) delle ore programmate	7
		8
	Da 93 %(_____) a 100%(_____) delle ore programmate	9-10
	>100% (_____) delle ore programmate	
Comportamento durante lo stage aziendale	<15	5
	Da 15 a 17	6
	Da 18 a 20	7
	Da 21 a 23	8
	Da 24 a 25	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor esterno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor interno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Voto assegnato dal consiglio di classe che può andare ad incidere sul voto di comportamento		

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE

Descrittori	Livelli	Voto
Valutazione riportata nello stage aziendale	<15	5
	Da 15 a 17	6
	Da 18 a 20	7
	Da 21 a 23	8
	Da 24 a 25	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor esterno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Grado di partecipazione/coinvolgimento nelle altre attività di alternanza	Scarso	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor interno	Negative	5
	Positive	10
Voto assegnato dal consiglio di classe		
che può andare ad incidere sulla seguente disciplina di indirizzo collegata all'alternanza:		

Alvito, lì _____

Il Consiglio di Classe

Firma del Coordinatore di Classe

VALUTAZIONE FSL- CLASSI QUINTE

ALUNNO _____ Classe _____ a.s. _____

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Descrittori	Livelli	Voto
Frequenza delle attività di alternanza (è obbligatoria la partecipazione al 75% del percorso di alternanza per la classe frequentante)	<75% delle ore programmate	
	Da 75% (_____) a 83 % (_____) delle ore programmate	5
		6
	Da 84%(_____) a 92%(_____) delle ore programmate	7
		8
	Da 93 % (_____) a 100%(_____) delle ore programmate	9-10
	>100% (_____) delle ore programmate	
Comportamento durante lo stage aziendale	<15	5
	Da 15 a 17	6
	Da 18 a 20	7
	Da 21 a 23	8
	Da 24 a 25	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor esterno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor interno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Voto assegnato dal consiglio di classe che può andare ad incidere sul voto di comportamento		

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE

Descrittori	Livelli	Voto
Valutazione riportata nello stage aziendale	<15	5
	Da 15 a 17	6
	Da 18 a 20	7
	Da 21 a 23	8
	Da 24 a 25	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor esterno	Nessuna	/
	Negative	5
	Positive	10
Grado di partecipazione/coinvolgimento nelle altre attività di alternanza	Scarso	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Eventuali segnalazioni aggiuntive del tutor interno	Negative	5
	Positive	10
Esito del colloquio finale: - capacità di esposizione - adeguatezza del materiale presentato - padronanza dell'argomento - capacità di collegamento interdisciplinare	Scarso	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Voto assegnato dal consiglio di classe		
che può andare ad incidere sulla seguente disciplina di indirizzo collegata all'alternanza:		

Alvito, lì _____

Il Consiglio di Classe

Firma del Coordinatore di Classe
