

IIS DANDOLO

PROGETTO DI ASL/PCTO A.S. 2019-2020

Tipologia di esperienza: STAGE

MODALITA' DI VERIFICA : **RELAZIONE TECNICA**

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA RELAZIONE TECNICA

Al rientro dalle vostre settimane di stage siete invitati a produrre una RELAZIONE TECNICA inerente l'esperienza che avete concluso.

Una relazione è un documento tecnico. Coinvolge l'intera gamma di conoscenze e competenze sulla scrittura che ogni studente ha acquisito nel tempo. Si struttura in **tre parti essenziali da redare in forma discorsiva (NON PER PUNTI)** a cui si **possono allegare documenti o altri tipi di prove che si ritengono utili alla descrizione dell'esperienza svolta (fotografie, tabelle dati ecc)**

PRIMA PARTE	<p>Consiste in un testo espositivo, che fornisce le informazioni necessarie per comprendere il tipo di stage svolto e il contesto in cui è avvenuto. Nel comporre questa sezione sono fondamentali precisione, rapidità e chiarezza</p> <p>A - INTESTAZIONE: Relazione di stage dell'alunno _____</p> <p>Presso _____ (denominazione azienda)</p> <p>Cognome e Nome del tutor aziendale _____</p> <p>data di inizio e fine dello stage _____</p> <p>B - PREMESSA Riepilogo delle attività svolte nel corso dell'a.s. utili all'inserimento nella realtà aziendale: corsi formazione convegni e incontri formativi svolti a scuola(vedi progetto ASL sul sito)</p> <p>C - DESCRIZIONE DEL SOGGETTO OSPITANTE- localizzazione della sede principale/ filiali- da quanto tempo è attiva sul territorio- Organizzazione interna e risorse umane impegnate nell'attività. Descrizione del prodotto o servizio erogato. Area o settore in cui si è svolto lo stage.</p>
SECONDA PARTE	<p>Questa sezione consente passaggi più descrittivi e/o narrativi, in quanto si tratta di DESCRIVERE L'ESPERIENZA facendo riferimento alle mansioni svolte e all'insieme di conoscenze e competenze che si sono esercitate. Non si tratta di raccontare una storia ma di enumerare una serie di elementi precisi relativi al tipo di attività svolta e al suo rapporto con quanto, in precedenza, si era appreso a scuola.</p> <p>Descrizione delle attività affidate, attrezzature e strumenti utilizzati, conoscenze e competenze possedute ed acquisite, utilizzo di sistemi informatici, eventuale utilizzo delle lingue straniere.</p> <p><i>Quali attività/ mansioni hai svolto? Hai assistito e/o hai partecipato attivamente autonomamente? Come andavano eseguite? Cosa hai imparato? Quali conoscenze scolastiche ti sono servite? Cosa hai imparato a scuola che ti è stato utile per svolgere il compito(contenuti disciplinari ... esperienze di laboratorio)?Cosa hai imparato in azienda? (quali procedure nuove... tecniche diverseutilizzo di macchinari/attrezzature/software...terminologie specifiche..)Quali competenze già possedevi ?</i></p>

	<p><i>quali competenze hai affinato? Quali competenze specifiche/tecnico professionali e quali trasversali in particolare hai agito? <u>Vedi allegato Scheda di valutazione aziendale</u></i></p> <p><i>Che tipo di approccio al lavoro ho seguito?(ascolto, osservazione, esecuzione. .) Che metodologia di lavoro hai utilizzato? (mi venivano affidati dei compiti precisi, affiancavo il tutor in ogni attività aziendale, mi è stato dato il primo giorno un obiettivo da raggiungere, mi è stato detto che risultato si doveva conseguire, ...)Hai lavorato individualmente o in team? Con che grado di autonomia hai svolto il compito? Che tipo di relazione hai instaurato con il tutor, con i colleghi, e con l'utenza ?</i></p>
<p>TERZA PARTE</p>	<p>DALL'ESPERIENZA ALLA RIFLESSIONE anche rispetto al valore orientativo Nella parte finale della relazione si cerca di mettere in luce il significato dell'esperienza, in termini di crescita culturale e personale. In questa parte la relazione dovrebbe assumere un tono argomentativo, occorre spiegare il rapporto tra le aspettative e gli esiti dell'esperienza, il rapporto tra stage e formazione scolastica, la percezione del proprio rendimento e il giudizio sull'utilità dello stage. Questa è la sezione più importante della relazione perché chiede allo studente di mettersi in gioco, interrogandosi sul proprio modo di apprendere e di entrare in relazione con gli altri. E' solo la riflessione, infatti che consente di definire l'esperienza e farla propria.</p> <p><i>Cosa ho imparato che mi ha arricchito? In cosa potrebbe essere migliorata l'esperienza? Cosa ho imparato su di me? (come apprendo, come mi relazio con gli altri, che livello di autostima ho maturato....., Che riflessioni ho maturato in rapporto al "cittadino" sono diventato (Importanza della tutela e sostenibilità ambientale....Uso corretto ed efficace delle risorse....Importanza della tutela della sicurezza e della salute....) Hai dovuto interrompere il tirocinio lo stage ? per quali motivi? Hai conosciuto persone che hanno inciso positivamente / negativamente sulla tua formazione? Che riflessioni hai maturato in merito alle scelte di lavoro / di studio ? quali " esperienze/ situazioni " in particolare ti hanno orientato o fatto modificare le tue precedenti scelte ? e come ?</i></p>

Allegato Scheda di valutazione aziendale : parte prima “ **COMPETENZE TRASVERSALI / SOFT SKILL**”

COMPETENZA DI PROFILO	PERFORMANCE	PRESTAZIONE/ATTIVITA'	COMPETENZA CHIAVE EUROPEE/ Cittadinanza
Competenza scolastica	Competenza aziendale	nel contesto aziendale	
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<p>Assume comportamenti adeguati al contesto lavorativo</p>	ORGANIZZA LO SPAZIO DI LAVORO E LE ATTIVITÀ PIANIFICANDO IL PROPRIO LAVORO (PRIORITÀ, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE	COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE /Collaborare e partecipare
		ACETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNATE DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI	COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE /Collaborare e partecipare
		RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNATI GARANTENDO IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO	COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE /Collaborare e partecipare
		ACETTA E PRENDE IN CARICO COMPITI NUOVI O AGGIUNTIVI, RIORGANIZZANDO LE PROPRIE ATTIVITÀ IN BASE ALLE NUOVE ESIGENZE	SPIRITO D'INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ'/ Agire in modo autonomo e responsabile
		AFFRONTA I PROBLEMI E LE SITUAZIONI DI EMERGENZA MANTENENDO AUTOCONTROLLO E CHIEDENDO AIUTO E SUPPORTO QUANDO È NECESSARIO	SPIRITO D'INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ'/ Agire in modo autonomo e responsabile
		UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA APPROPRIATA E FUNZIONALE NELLO SCAMBIO DI INFORMAZIONI, SIA VERBALE CHE SCRITTO	COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA//Comunicare
		GESTISCE I RAPPORTI CON I DIVERSI RUOLI O LE DIVERSE AREE AZIENDALI ADOTTANDO I COMPORTAMENTI E LE MODALITÀ DI RELAZIONE RICHIESTE	COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA/comunicare COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE/ Collaborare e partecipare
		MANTIENE COSTANTEMENTE L'ATTENZIONE SULL'OBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO ERRORI O INSUCCESSI	IMPARARE A IMPARARE/Imparare a imparare
		RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI	COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE/ Collaborare e partecipare

		ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI	IMPARARE A IMPARARE /Imparare a imparare
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

AGRARIO

“COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI/SPECIFICHE” AGITE IN STAGE

In grassetto le discipline in cui ricade la valutazione delle competenze agite in stage

COMPETENZA DI PROFILO	DISCIPLINA correlata	PERFORMANCE	PRESTAZIONE
Competenza scolastica	DISCIPLINA correlata	Competenza aziendale	nel contesto aziendale
Assistere le entità produttive e trasformatrice proponendo i risultati delle tecnologie innovative	TECNICHE DI ALLEVAMENTO	Utilizza in modo appropriato le risorse aziendali (materiali, attrezzature e strumenti, documenti, spazi, strutture	OSSERVA/PARTECIPA ALL'ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI NECESSARIE AL PROCESSO DI PRODUZIONE AZIENDALE
Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini(solo x aziende florovivaistiche- Giardinaggio e manutenzione del verde)	TECNICHE DI ALLEVAMENTO		RILEVA LE MODALITÀ DI UTILIZZAZIONE DI MACCHINE, STRUMENTI E ATTREZZI NECESSARI AL PROCESSO PRODUTTIVO AZIENDALE
			EFFETTUA SOTTO LA SUPERVISIONE LA MANUTENZIONE ORDINARIA LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;	PECUP	Utilizzare le protezioni e i dispositivi prescritti dal manuale della sicurezza e eseguire le operazioni richieste per il controllo e la riduzione dei rischi	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUA LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	ITALIANO	Acquisisce informazioni relative al processo e al contesto aziendale	OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.	(ECONOMIA AGRARIA)		

ALBERGHIERO

“COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI/SPECIFICHE ”AGITE IN STAGE

In grassetto le discipline in cui ricade la valutazione delle competenze agite in stage

COMPETENZA DI PROFILO	DISCIPLINA correlata	PERFORMANCE	PRESTAZIONE
Competenza scolastica		Competenza aziendale	nel contesto aziendale
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	LABORATORIO CUCINA /SALA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)	Lavora alla produzione di piatti e pietanze /bevande e caffetteria	PREPARA LA MISE EN PLACE
		Applica le procedure stabilite per la gestione del posto di lavoro, l'uso e la conservazione di strumenti e dotazioni, beni di consumo e materiali /alimenti	EFFETTUA LA MANUTENZIONE ORDINARIA, LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI
			PROVVEDE ALLO STOCCAGGIO E ALLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;	PECUP	Utilizzare le protezioni e i dispositivi prescritti dal manuale della sicurezza e eseguire le operazioni richieste per il controllo e la riduzione dei rischi	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUA LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazioni e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	LABORATORIO CUCINA/SALA	Utilizza il rapporto con la clientela o con altri operatori della filiera produttiva per promuovere la conoscenza dei servizi aziendali e acquisire nuova clientela	COMUNICA AL CLIENTE I PRODOTTI E SERVIZI OFFERTI DALLA STRUTTURA E DEL TERRITORIO INDIVIDUA RICHIESTE E/O PROBLEMATICHE
	(LINGUE STRANIERE)	Utilizza le lingue straniere richieste	SI RELAZIONA CON IL CLIENTE E CON TEAM UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO ADEGUATO AL CONTESTO
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività	ITALIANO	Acquisisce informazioni relative al	OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO

individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	(DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)	processo e al contesto aziendale	
--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	-------------------------------------	--