

PCTO laboratorio di 'Produzione e Trasformazione dei Prodotti'	Tipo istituzione scolastica Istituto Tecnico Agrario e Chimico	
	Indirizzo --	
	Classe di riferimento III	Durata 30 ore
Laboratorio Bologna		

OBIETTIVO DEL PROGETTO

- Acquisire i contenuti disciplinari necessari all'attuazione del processo
- Conoscere tutte le fasi di produzione e lavorazione
- Individuare rapporti causa-effetto ed acquisire competenze metodologiche
- Mettere in pratica quanto appreso a livello teorico (learning by doing)
- Acquisire e sviluppare competenze spendibili nel mercato del lavoro valorizzando gli interessi personali
- Stimolare l'autoconsapevolezza e l'autodisciplina degli studenti

COORDINATE DEL PROGETTO

Atlante del lavoro INAPP https://atlantelavoro.inapp.org/	
SEP	02 – Produzioni alimentari
PROCESSO	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
SEQUENZA DI PROCESSO	Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari
AREA/E DI ATTIVITÀ	ADA 02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo

Classificazione delle professioni CP11 ISTAT https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/	
UNITÀ PROFESSIONALE	3.1.5.4.2 Tecnici delle Produzioni Alimentare

COMPETENZE OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

Competenze tecnico-professionali	Discipline interessate
Comprendere le fasi del lavoro del processo produttivo alimentare ed agire attività analitiche	Produzioni vegetali Chimica analitica Trasformazione dei prodotti Biotecnologie agrarie Economia
Svolgere attività di sanificazione ed igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature	Trasformazione dei prodotti

Principali competenze trasversali da Linee guida MIUR	Discipline interessate
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Tutte
Competenza imprenditoriale	Tutte

Competenze tecnico-professionali: dettaglio

Descrittore	Contenuto
Denominazione	Comprendere le fasi del lavoro del processo produttivo alimentare ed agire attività analitiche
Risultato atteso	Svolgere attività analitiche di laboratorio in logica di processo produttivo
Conoscenze	Le principali tecnologie di trasformazione e di conservazione degli alimenti
Abilità	Determinare pH, acidità totale, grado zuccherino, composizione % dell'alimento
Livello EQF	3

Descrittore	Contenuto
Denominazione	Svolgere attività di sanificazione ed igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature
Risultato atteso	Svolgere le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature sulla base dei protocolli tecnici applicabili
Conoscenze	I protocolli di sicurezza e igiene secondo il protocollo HACCP
Abilità	Conoscere e utilizzare i principali DPI Rilevare i parametri dei CCP previsti
Livello EQF	3

Competenze trasversali: dettaglio

Competenza	Descrittori (selezionati da Linee guida MIUR)
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	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 concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
Competenza imprenditoriale	Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi Capacità di trasformare le idee in azioni Capacità di assumere l'iniziativa Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma Capacità di comunicare efficacemente con gli altri Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza Capacità di accettare la responsabilità

Competenze Europass Supplement interessate dal PCTO

Gestire attività produttive e trasformative Valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti Assicurare tracciabilità e sicurezza dei prodotti
--

COMPITI DI REALTÀ DEL PCTO

Compiti di realtà da assegnare agli studenti	Funzioni cognitive interessate				
	riconoscimento	rielaborazione	applicazione	rappresentazione	trasferimento
Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività produttive	x	x	x		
Organizzazione e controllo degli ambienti produttivi	x	x	x		
Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature	x	x	x		
Diario di bordo e presentazione Power Point				x	x

CONTESTO DI APPRENDIMENTO E MODALITÀ REALIZZATIVE DEL PCTO

- Il progetto consente agli studenti di formarsi attraverso esperienze di lavoro organizzate all'interno dell'istituzione scolastica, che si avvale dell'azienda agraria annessa alla scuola, dei laboratori di chimica e di trasformazione dei prodotti.
- Gli studenti sono suddivisi in gruppi di lavoro ristretti, ognuno afferente ad un percorso laboratoriale diverso: gruppo produzione succo mela, gruppo produzione confetture e gruppo produzione birra. Le varie fasi dell'attività si articolano nel corso dell'intero anno scolastico. Gli studenti, affiancati da uno o più docenti, assumono le sembianze di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di una vera azienda, apprendendo i principi di organizzazione e di gestione attraverso il fare (*action-oriented learning*).
- I docenti referenti di progetto, insieme a tutti i docenti del Consiglio di Classe, valuteranno gli studenti attraverso apposite tabelle di valutazione basate su precisi indicatori che riportano la descrizione delle competenze attese al termine delle singole fasi di lavoro e delle competenze complessivamente raggiunte in uscita. In questo modo, l'esperienza di PCTO avrà una ricaduta diretta sulle discipline affini, ma sarà anche recepita dall'intero Consiglio di Classe all'interno delle valutazioni disciplinari e del comportamento.