



# ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA *DUCA DEGLI ABRUZZI*

Via M. Merlin, 1 35143 PADOVA Tel. 049.8685455 | Fax 049.8685390 Cod. Fisc. 80014 540282



## PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA 2019-2022



---

*Delibera del Collegio dei Docenti del 21/2/2017*  
*Adottato dal Consiglio di Istituto con delibera n. del 12/11/2019*  
*Ultimo aggiornamento: 12/11/2019*  
EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015.

# INDICE

## 1. Storia e identità dell'istituto

- 1.1 Sede tecnica
- 1.2 Sede professionale
- 1.3 Convitto

## 2. Mission

## 3. Atto d'indirizzo

## 4. Priorità, traguardi ed obiettivi

## 5. Offerta dell'istruzione curricolare

- 5.1 Azioni coerenti con il Piano nazionale scuola digitale
  - 5.2 Sezione tecnica
  - 5.3 Sezione professionale
  - 5.4 Istruzione e formazione professionale e I. e F.P.
  - 5.5 Corso serale
  - 5.6 Corso I.T.S. (Istruzione Tecnica Superiore)
  - 5.7 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
- ## 6. Didattica
- 6.1 Obiettivi didattici generali
  - 6.2 Obiettivi didattici dell'istruzione agraria (triennio)
  - 6.3 Competenze d'indirizzo tecnico
  - 6.4 Competenze d'indirizzo professionale
  - 6.5 Competenze del percorso regionale I.e F.P.
  - 6.6 Criteri di distribuzione settimanale orario delle lezioni in tutti i corsi
  - 6.7 Criteri di formazione delle classi
  - 6.8 Scelte metodologiche
  - 6.9 Verifica e valutazione
  - 6.10 Valutazione del comportamento degli studenti
  - 6.11 Modalità di recupero, sostegno allo studio, potenziamento, valorizzazione delle eccellenze

- 6.12 Integrazione ed inclusione

- 6.13 Rapporti scuola - famiglia

## 7. Progetti ed attività

- 7.1. Partecipazione a mostre, concorsi, fiere
- 7.2. Progetti approvati
- 7.3. Accoglienza
- 7.4. Orientamento
- 7.5. Progetto Rete Scuole Agrarie del Triveneto: Formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro e sui prodotti fitosanitari
- 7.6. Fermare il bullismo
- 7.7. Salute e benessere
- 7.8. Sicurezza stradale
- 7.9. Tutela delle biodiversità
- 7.10. Valorizzazione delle risorse laboratoriali dell'istituto e miglioramento dei processi di trasformazione agroalimentari
- 7.11. Scuola digitale
- 7.12. Progetti di potenziamento
- 7.13. Progetti Europei
- 7.14. Corsi extracurricolari
- 7.15. C.I.C.
- 7.16. Visite didattiche e viaggi d'istruzione
- 7.17. Attività sportive
- 7.18. Manifestazioni d'Istituto

## 8 Reti di scuole

## 9 Rapporti con soggetti esterni

## 10 Organismo di formazione

## 11 Iniziative per scuole e cittadini

## 12 Fabbisogno di personale

## 13 Piano di formazione insegnanti

## 14 Scelte organizzative e gestionali

# 1. STORIA E IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

---

## ● STORIA DELL'ISTITUTO

**La storia più che secolare dell'Istituto Duca degli Abruzzi inizia con l'attenzione che i monaci Benedettini hanno avuto per l'agricoltura nel Padovano fin dal XIV secolo.**

Nato nel 1864 come Scuola Agraria, con sede a Praglia, il Duca degli Abruzzi diviene Istituto Provinciale Agrario di Brusegana nel 1874.

Dal 1883 al 1924 è stato Regia Scuola Pratica di Agricoltura e, dal 1924 al 1933, Regia Scuola Agraria Media; da allora si è sempre proposto come punto di riferimento agro-ambientale per chi opera nel nostro territorio.

Nel 1933 diviene Regio Istituto Tecnico Agrario e, come Istituto Tecnico, è pervenuto fino ad oggi.

Nel 1952, con Decreto del Presidente della Repubblica, viene riconosciuto, primo in Italia, l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura San Benedetto da Norcia, specializzato in ortofloricoltura, vivaismo, meccanica e avicoltura; in questi settori è stato punto di riferimento tanto da aver promosso la nascita di manifestazioni fieristiche come FLORMART e MAV. Con la creazione dell'Istituto, nasce anche il Convitto annesso per favorire la frequenza degli alunni in un momento in cui l'agricoltura rivestiva un ruolo fondamentale nell'economia del Paese. Per alcuni anni viene aperto anche un convitto femminile che, per insufficienza di iscrizioni, chiude agli inizi degli anni Ottanta.

Nel 1999, in ottemperanza al D.P.R. 233/98 sul dimensionamento delle Istituzioni scolastiche, le due entità educative si fondono e nasce l'I.I.S. Duca degli Abruzzi comprendente la Sezione tecnica Duca degli Abruzzi e le Sezioni professionali San Benedetto da Norcia.

## ● LE SEDI

Le due sedi cittadine dell'Istituto distano fra loro 800 metri e sono poste alla periferia ovest della città di Padova, la sede tecnica in via M. Merlin, 1 e la sede professionale, con il Convitto annesso, in via Cave, 172. Entrambe le sedi sono facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici.

Oltre alle aule utilizzate per la didattica curricolare, vi sono numerose aule speciali e laboratori. La didattica si avvale di strumenti tradizionali e di strumenti tecnologicamente avanzati: biblioteca, laboratori di chimica, fisica, informatica, LIM in tutte le aule, aula magna con videoproiettore. Una rete telematica con collegamento Internet è a servizio di tutte le strumentazioni che ne possono usufruire.

L'azienda agraria ripartita tra due sedi con i suoi 38 ettari totali di superficie è esemplificativa della realtà agricola padovana e consente agli allievi un percorso didattico teorico-pratico completo e organico.

## 1.1 SEDE TECNICA

### ● STRUTTURE

I fabbricati della Sezione Tecnica, recentemente ristrutturati, occupano una superficie complessiva di circa 10.000 mq di cui 1/3 rappresentati dalle strutture dell'azienda agraria ed il resto da aule, uffici e laboratori.

### ● LABORATORI E AULE SPECIALI

DESTINAZIONE	MATERIALE
Chimica generale	Attrezzatura adeguata ai principali metodi ufficiali di analisi.
Chimica agraria	
Industrie agrarie	
Biologia, Patologia ed Entomologia	Erbari, collezioni di funghi in gesso, modelli di strutture vegetali e di anatomia umana, tavole zoologiche e botaniche antiche, archivio multimediale ecc.
Scienze della terra	Collezione di minerali, rocce fossili e materiale vario. Collezione di carte geografiche (anche di valore storico)
Microscopia	Microscopi e stereomicroscopi in numero sufficiente alle esigenze didattiche.
Fitopatologia	Nuovo laboratorio con attrezzature adeguate
Aula di Informatica	30 postazioni e videoproiettore. PC in rete e collegamento internet.
Aula Multimediale	Dedicata agli approfondimenti e ai lavori di gruppo. Computer in rete e collegati ad Internet.
Fisica	Strumenti antichi e moderni.
Zootecnia	Plastici reperti anatomici e campioni di alimenti.
Topografia e Costruzioni rurali	Moderni strumenti topografici, carte IGM e CTR, programmi AutoCAD.
Agronomia	Pedoteca, raccolta di semi e modellini di sistemazioni agrarie.
Palestra	Molto grande e ben attrezzata, anche con rocciodromo. Pista di atletica e percorso di mountain bike esterni.
Biblioteca	Circa 8000 testi antichi e moderni. 24 abbonamenti a riviste specialistiche.
Azienda Agraria	Cantina, stalle, caseificio, officina meccanica, avifauna, colture orticole frutticole e vigneti. (Vedi descrizione).

## ● AZIENDA AGRARIA DIDATTICA

**7,52 ettari** in Via Merlin, nei pressi della Sezione tecnica, coltivati a cerealicole e foraggiere (mais ceroso) per l'alimentazione del bestiame allevato nella stalla annessa all'Azienda.

**2,63 ettari** in via Merlin, attorno alla sede scolastica dell'indirizzo tecnico con 0,35 ha di frutteto in via di estirpazione e sostituzione, 0,88 ha vigneto, 0,60 ha a colture orticole, il resto ad area verde e cereali.

**9,73 ettari** in via Cave, nell'area retrostante il Complesso ospedaliero Dei Colli, a colture cerealicole e foraggiere.

**5,5 ettari** sui Colli Euganei, nel Comune di Rovolon, località Costigliola, in convenzione con IDSC, coltivati a vigneto.

**0,36 ettari** in concessione dal Parco Colli, in zona Galzignano, di vigneto comprendente vitigni di diverse qualità autoctone.

**13 ettari** in zona "Basso Isonzo", in comodato con il Comune di Padova, coltivati a foraggiere (medica, loietto) per l'alimentazione dei capi di bestiame.

## ● ATTIVITÀ DELL'AZIENDA AGRARIA DIDATTICA

Presso la sede tecnica sono presenti la stalla per bovini da latte; il caseificio; il vigneto; la cantina; il frutteto, in via di ristrutturazione, e l'orto.

Presso tali strutture gli studenti svolgono le esercitazioni curriculari e di ASL nelle filiere cerealicolo-zootecnica-casearia, viti-vinicola, orticola e di gestione delle aree verdi.

### **Filiera Cerealicolo-Zootecnica**

All'azienda è annessa una stalla con circa 80 bovini di varie razze, comprendenti animali destinati alla rimonta interna e circa 40 vacche da latte di elevato valore genetico. Le razze rappresentate sono principalmente Frisona Italiana, Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Rendena (razza autoctona a rischio di estinzione).

Gli alimenti sono in parte di origine aziendale in parte acquistati da fornitori esterni.

Il latte prodotto viene trasformato, in parte, nel caseificio aziendale, per la produzione di formaggi, ricotta e yogurt, in parte è venduto ad un caseificio esterno per la produzione di Grana Padano.

Gli studenti vengono coinvolti nelle operazioni di gestione dell'allevamento, in stage di mungitura e nell'attività casearia.

### **Filiera viti-vinicola**

Sia all'interno dell'azienda, sia nei vigneti di Costigliola e Galzignano si pratica la viticoltura in tutte le sue fasi: dalla gestione delle concimazione, alla difesa fitosanitaria, alle potature secche e verdi, fino alla raccolta.

Nell'antica cantina dell'Istituto, si lavorano e si trasformano le uve prodotte per ottenere vini di diversa denominazione commercializzati sia sfusi che in bottiglia. La cantina è attrezzata modernamente con vasi vinari in acciaio inox, cemento, barriques, dispone di Vaslin, impianto di refrigerazione e imbottigliatrice.

Presso la cantina, inoltre, si trova un laboratorio di micro-vinificazione dove vengono effettuate specifiche attività di sperimentazione con gli studenti.

### **Filiera orto-frutticola**

Nei terreni all'interno del plesso scolastico della sede tecnica viene coltivato l'orto estivo-autunnale dal trapianto, alla cura delle piante, alla raccolta e lavorazione per la commercializzazione.

Nel frutteto didattico gli studenti sono impegnati nell'estirpazione e nella progettazione del nuovo frutteto.

### **Commercializzazione dei prodotti**

I prodotti aziendali - vino, ortaggi, formaggi - vengono cedute direttamente al consumatore presso il punto vendita aziendale, aperto tutte le mattine, e in occasione di manifestazioni esterne. La maggior parte del latte e della carne vengono venduti a cooperative esterne.

## 1.2 SEDE PROFESSIONALE

### ● STRUTTURE

I diversi fabbricati sono distribuiti all'interno di un'area di 150.000 mq e occupano una superficie complessiva di 7.000 mq destinati ad aule e laboratori, a strutture dell'azienda agraria e al convitto.

### ● LABORATORI E AULE SPECIALI

DESTINAZIONE	MATERIALE	NOTE
Laboratorio di Ecologia	Microscopi, computer, stazione meteorologica	
Ecologia del Paesaggio e Dendrolab	Microscopi, computer, strumenti di dendrologia.	
Laboratorio di Chimica	Si utilizza l'aula di ecologia per le analisi più semplici e il laboratorio della sede tecnica per altre esercitazioni.	
Laboratorio di Informatica	Numero di PC adeguato alla classe. Computer in rete e collegamento a Internet.	
Laboratorio di Meccanica	Officina con reparti di saldatura, aggiustaggio e diagnostica.	
Laboratorio "Serretta"	Dotato di pompa di calore e strutture per semplici esperienze didattiche.	
Laboratorio di Micropropagazione	Camera di coltura, cappa a flusso laminare e strumenti per la coltura in vitro.	<i>Temporaneamente con attività sospesa.</i>
Biblioteca	Circa 5000 volumi; 6 abbonamenti a riviste di settore.	
Palestra	Attrezzature adeguate.	
Avifauna	Incubatrici, lampade e attrezzature adeguate.	
Azienda Agraria	Serre floricole e orticole, vivaio, allevamento avicolo. 80.000 mq sistemati a parco con oltre 300 tipi di piante. Seminativi di varietà della biodiversità agraria. Vedi descrizione.	
Convitto	Portineria, 25 camere (8 singole, 16 doppie, 1 tripla), Aule, Sala mensa, Cucina, Spazi ludico/ricreativi, Infermeria, Ufficio Educatori, Lavanderia e Guardaroba.	

## ● PARCO DIDATTICO – AZIENDA AGRARIA

L'Azienda e il parco, funzionali alla didattica del settore orto florovivaistico e del giardinaggio, è così suddivisa:

**2,40 ettari** di bosco planiziale e bosco catalogo

**2,20 ettari** Arboretum

**1.70 ettari** Colture in pieno campo (orticole e biologiche) e vivaio

**0,40 ettari** Serre e ricoveri

**8,00 ettari** Superficie sistemata a parco didattico.

**2,00 ettari** Superficie dedicata a seminativi di cereali della biodiversità agraria veneta.

## ● ATTIVITÀ DELL'AZIENDA AGRARIA DIDATTICA

Presso la sede professionale sono presenti l'allevamento di avicoli, serre per florovivaismo e per orticoltura, il parco didattico.

Presso tali strutture gli studenti svolgono le esercitazioni curricolari e di ASL nelle aree florovivaistica, avifauna, orticola e nella gestione del parco e delle aree verdi.

### **Attività orto-floro-vivaistica**

Le colture orticole in coltura protetta, in pieno campo seguono l'intero ciclo colturale a partire dalle giovani piante (circa 40.000) prodotte nel periodo primaverile fino alla raccolta e alla commercializzazione a seconda della stagionalità.

Le produzioni floricole, che si avvalgono delle serre riscaldate (superficie complessiva mq. 1800), riguardano le principali specie di annuali, piante da appartamento, piante officinali e piantine orticole da trapianto. Si utilizzano piante madri presenti in azienda e giovani piante da ricoltivare.

La vivaistica in contenitore è oggetto di sviluppo con l'ampliamento delle collezioni varietali prodotte presso l'azienda attraverso i diversi metodi di propagazione, mentre la superficie interessata alla vivaistica in pieno campo è attualmente di 5.000 mq.

Al settore sono legati i numerosi allestimenti e arredi esterni che l'azienda fornisce con il coinvolgimento degli allievi.

Funzionale all'indirizzo è la presenza dell'area sistemata a parco.

Gli studenti vengono coinvolti nelle produzioni florovivaistiche e nella gestione del verde del parco acquisendo competenze nella gestione di parchi e giardini.

### **Attività avicola (conservazione di razze locali in via di estinzione)**

Dal 1986 il laboratorio si dedica alla conservazione delle razze avicole a rischio di estinzione o rare ed in particolare alle razze padovane e venete: per la specie Pollo si alleva attualmente la Padovana dal gran ciuffo e la Polverara, la Robusta maculata.

I tipi genetici attualmente conservati sono 11, tutti della specie Pollo.

Fino al 1998 il laboratorio ha collaborato con Veneto Agricoltura nel progetto Co.Va. per la conservazione delle razze avicole venete, poi è divenuto partner nel progetto Co.Vagri – BIADF (2009-2012, con gli stessi obiettivi ma approvati dalla Regione nel quadro del Piano di Sviluppo Rurale), e infine dal 2012 al 2013 ha partner nel progetto BIONET, in continuità con il passato.

Dal 2011 è stato costruito il nuovo pollaio completamente attrezzato.

## **Produzioni cerealicole**

L'azienda cura la conservazione su limitate superficie della varietà di granturco autoctona Biancoperla, del frumento di varietà Piave e Moncocco (Piccolo Farro). Anche questa attività rientra nel progetto di conservazione della Biodiversità veneta con temporanee collaborazioni in progetti regionali.

## **Progetto BIONET e Rete regionale della Biodiversità agraria**

Dal 2009 al 2013 la sede professionale con l'azienda di competenza ha aderito ai citati progetti regionali finalizzati alla conservazione della biodiversità coltivata e allevata, inizialmente in rete con due Istituti agrari del Veneto e poi con sette partner pubblici a costituire la Rete regionale della biodiversità agraria. Il progetto consente utili integrazioni e professionali e didattiche tra personale docente, tecnico e studenti. Università e veneto agricoltura

## **Commercializzazione dei prodotti**

Le produzioni orto-floro-vivaistiche, avicole e farine di cereali vengono cedute in vendita diretta al consumatore presso i punti vendita aziendali, a clienti della ristorazione locale, a dettaglianti e proposta in occasione di eventi esterni/ interni.

## **1.3 CONVITTO**

Il Convitto è una struttura che offre residenzialità e opportunità formative a studenti maschi che frequentano l'Istituto Duca degli Abruzzi e, in caso di disponibilità di posti, per coloro che frequentano i corsi di studio secondari superiori a Padova.

È una risorsa importante per la scuola, interessante e conveniente per studenti e famiglie in quanto facilita il corso degli studi e la crescita personale in un ambiente giovane e ricco di stimoli. Il Convitto dispone di **43 posti letto** disposti in stanze singole, doppie e una tripla. È aperto dalle ore 20,00 della domenica o festivi alle 14,00 del sabato (fino alle 15,00 nei prefestivi).

I ragazzi che vi risiedono sono seguiti da personale educativo che li accompagna nella crescita formativa ed educativa. Particolare attenzione viene dedicata allo studio, ma vengono anche proposti progetti per attività culturali, ludico-ricreative e sportive. La finalità del Convitto è quella di favorire il diritto allo studio e di contribuire ad una equilibrata formazione dell'individuo, anche nella prospettiva di una cittadinanza consapevole e partecipe delle regole democratiche.

Agli studenti iscritti all'istituto (sia maschi che femmine) è offerta anche la possibilità di iscriversi come semiconvittore/semiconvittrice. I semiconvittori, terminate le lezioni, si recano in convitto per pranzare e per svolgere i compiti/studiare sotto la guida del personale educativo. Le attività del semiconvitto terminano alle 17.00. La frequenza al semiconvitto prevede il pagamento di una retta mensile.

L'iscrizione al Convitto, per coloro che si iscrivono al primo anno dell'Istituto Duca degli Abruzzi, va presentata alla segreteria utilizzando lo stesso modulo elettronico di iscrizione alla scuola, spuntando la voce "convittore" o "semiconvittore". Chi s'iscrive in altri istituti della città, oppure successivamente al primo anno, deve presentare richiesta al Dirigente Scolastico, tramite la segreteria dell'Istituto Duca Degli Abruzzi, entro e non oltre i termini stabiliti annualmente dal Ministero della Pubblica Istruzione per le iscrizioni scolastiche. Il modulo per la richiesta può essere ritirato in segreteria o scaricato dal sito [www.convittopadova.it](http://www.convittopadova.it). Le domande pervenute saranno accolte sulla base dei criteri stabiliti (scuola d'iscrizione, età dello studente, distanza scuola/residenza) che determineranno una graduatoria per i posti disponibili. La graduatoria sarà pubblicata all'Albo della Scuola entro e non oltre il 30 luglio di ogni anno. Una volta ammesso al Convitto, l'allievo conserva il diritto a rimanervi fino al completamento del suo corso di studi, fatti salvi i casi citati nel regolamento (interno del convitto e quello generale della scuola). All'assegnazione dell'accettazione dell'iscrizione, consegue il pagamento di una retta che, per i convittori, varia a seconda della tipologia di camera.

Servizi	Costi
<b>Convitto</b>	<p>Servizio riservato esclusivamente ad studenti maschi. Vitto e alloggio, dal lunedì al sabato (in camere singole, doppie o triple), guida nello studio, assistenza infermieristica, servizi vari (lavanderia, guardaroba), attività culturali, sportive e ludico ricreative.</p> <p>Costo retta annuale per posto camera:            € 2.385,00* per posto letto in camera singola,            € 2.025,00* per posto letto in camera doppia,            € 1.755,00* per posto letto in camera tripla.</p> <p>Su richiesta le rette possono essere versate in rate trimestrali.</p> <p><i>*Rette riferite all'anno scolastico 2016/2017 e passibili di aggiornamenti annuali.</i></p>
<b>Semiconvitto</b>	<p>Servizio offerto esclusivamente a studenti maschi e femmine iscritti alla scuola. L'allievo/a semiconvittore/semiconvittrice, terminate le lezioni del mattino, si reca in convitto per il pranzo, lo studio pomeridiano sotto la guida del personale, fino alle ore 17.00 di tutti i giorni. Partecipa inoltre alle attività culturali, sportive e ludico ricreative promosse dagli Educatori del Convitto.</p> <p>Costo retta mensile di € 90,00*.</p> <p><i>*Retta riferita all'anno scolastico 2016/2017 e passibile di aggiornamenti annuali.</i></p>
<b>Servizio mensa</b>	<p>Servizio offerto ai convittori, semiconvittori, studenti e personale della scuola (sia della sezione tecnica che professionale). Particolarmente utile quando vi sono impegni con le lezioni o le attività pomeridiane. Chi non è iscritto al convitto o semiconvitto deve munirsi del "buono pasto" acquistabile in segreteria o presso la portineria della scuola.</p> <p>Carnet 10 buoni pasto:            Pasto completo (primo, secondo, contorno e frutta) € 60,00*            Secondo piatto (secondo, contorno e frutta) € 40,00*            Primo piatto (primo, contorno e frutta) € 30,00*</p> <p><i>*Costi riferiti all'anno scolastico 2016/2017 e passibili di aggiornamenti annuali.</i></p>

Il Personale Educativo che opera all'interno del Convitto eroga i seguenti servizi:

- assistenza e guida allo studio pomeridiano per allievi convittori e semiconvittori;
- tiene rapporti con gli insegnanti e la dirigenza;
- segue quegli allievi che hanno bisogno di approfondire specifiche materie e/o argomenti;
- svolge compiti di aiuto in alcune discipline collaborando con gli insegnanti della classe frequentata;
- cura i rapporti con le famiglie allo scopo di seguire gli studenti convittori e semiconvittori anche sotto l'aspetto educativo, della socializzazione e dell'inserimento. I convittori e semiconvittori iscritti al convitto sono tenuti al rispetto del regolamento interno, pena la sospensione o definitiva dalla struttura. Le sanzioni erogate dal convitto non comportano necessariamente la sospensione dalle lezioni scolastiche.

## 2. MISSION

---

Promuovere una base culturale ampia e valide competenze nel settore dell'Agricoltura e della valorizzazione del territorio nel rispetto dell'ambiente

### ● BISOGNI DA SODDISFARE

L'istruzione agraria ha come riferimento i settori agro-alimentare ed agro-ambientale con particolare riferimento a produzione, trasformazione dei prodotti e salvaguardia dell'ambiente.

Sia la Sezione tecnica che professionale si caratterizzano per lo stretto rapporto, organico e sistematico, con il territorio di riferimento in relazione alle esigenze del mondo del lavoro. In questi settori, in continua evoluzione, è impiegato circa il 15% della popolazione attiva del Veneto che purtroppo si caratterizza per un continuo processo di senilizzazione. Il territorio di riferimento, dunque, necessita di giovani formati come persone e capaci di intraprendere operativamente un'attività lavorativa o un approfondimento post secondario.

La pluralità degli indirizzi tecnici e professionali, con le relative qualifiche e profili, testimonia l'elevata specificità del percorso scolastico, al quale corrispondono competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro o nel proseguo degli studi.

### ● POLITICA PER LA QUALITÀ

La scelta di adottare il Sistema Qualità come strumento sia di razionalizzazione delle risorse presenti, sia di accreditamento e visibilità nel contesto di riferimento, nasce dalla consapevolezza del ruolo fondamentale che il sistema formativo riveste e rivestirà sempre di più, all'interno del sistema sociale ed economico in particolare nel settore agricolo e agroindustriale.

In tale contesto l'Istituto mira a migliorare le proprie prestazioni ponendosi traguardi sempre più ambiziosi in termini di Qualità, Servizio, Rilievo Sociale; il tutto nel rispetto del fine generale della scuola secondaria superiore e della formazione professionale.

In coerenza con queste considerazioni intende perseguire i seguenti obiettivi specifici:

- Assicurare il miglior servizio sia per gli studenti, sia per i clienti dell'attività formativa;
- Promuovere comportamenti e sensibilità per consolidare la cultura della qualità;
- Favorire lo sviluppo delle condizioni organizzative, delle risorse professionali e strumentali.

L'implementazione degli obiettivi e degli impegni sopra definiti è indirizzata e controllata attraverso la definizione delle azioni da realizzare, delle responsabilità e delle collaborazioni necessarie, del tempo previsto, del risultato atteso e delle modalità per la verifica del raggiungimento dei risultati previsti.

La piena soddisfazione delle aspettative degli utenti è certamente l'obiettivo primario che tutto il personale si deve porre durante lo svolgimento delle proprie attività; L'istituto prevede il raggiungimento di tale scopo attraverso il miglioramento dei processi lavorativi sia in termini di efficienza che di efficacia.

Le parti interessate sono: studenti, famiglie, Ministero, Regione. Imprese, Enti territoriali, fornitori.

La politica della qualità è esposta all'albo dell'istituto e prevede la definizione di obiettivi soggetti ad aggiornamento, la gestione del sistema qualità e un riesame annuale. In sede di riesame si valutano gli esiti delle verifiche, delle indagini ed i reclami ricevuti e si mettono a punto le azioni correttive e preventive. Apposite commissioni si occupano della gestione della qualità (ad esempio: la commissione dei reclami e la commissione qualità formata dal DS e dalle figure strumentali).

### 3. ATTO D'INDIRIZZO

---

Questo Istituto

1. favorisce lo sviluppo della persona in tutti i suoi aspetti
2. intende fornire agli allievi una base culturale ampia; una preparazione tecnico-professionale idonea per l'inserimento nel mondo del lavoro in proprio o alle dipendenze di terzi, nei settori agro-alimentare ed agro-ambientale
3. intende formare un tecnico che sia una persona affidabile; fornita di adeguate conoscenze tecniche; capace di valutare situazioni, processi, problemi, ipotizzare soluzioni e intervenire operativamente; in grado di ottimizzare le risorse, lavorare in équipe e interagire positivamente con altre persone; preparato per affrontare l'Alta Formazione o gli studi universitari, specialmente nei settori delle scienze e delle scienze applicate
4. recepisce le richieste di istruzione e formazione provenienti dal territorio
5. favorisce le attività didattiche rivolte a studenti che manifestino specifici interessi o particolari carenze
6. svolge: attività di orientamento, prospettando agli studenti ampi e diversificati sbocchi professionali e diverse opzioni nel proseguimento degli studi, avvalendosi anche di proficui rapporti con l'università, gli enti e le aziende del territorio
7. sviluppa in tutte le componenti scolastiche una sensibilità all'accoglienza
8. rinforza la consapevolezza della centralità dell'ambiente e dell'uso consapevole delle risorse
9. ha intrapreso il percorso qualità ai fini del miglioramento dei servizi e dei risultati
10. opera per migliorare il proprio ruolo nel territorio, anche nell'ambito della ricerca e della assistenza tecnica e dell'educazione degli adulti, e per darne adeguata visibilità.

## 4. PRIORITÀ, TRAGUARDI ED OBIETTIVI

---

Il presente Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'Istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

In particolare, si rimanda al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'Istituto, l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto.

Si riprendono qui in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV e cioè: Priorità, Traguardi di lungo periodo, Obiettivi di breve periodo.

### ANALISI DEI RISULTATI SCOLASTICI

Dall'analisi dei dati registrata nella sezione 2.1 del RAV (Risultati scolastici) emergono i seguenti punti di forza e di debolezza:

#### **Punti di Forza**

Nell'ultimo anno le percentuali degli studenti non ammessi e quella dei sospesi sono drasticamente diminuite. Questi dati di progressivo miglioramento del profitto testimoniano l'efficacia complessiva del lavoro di recupero e di consolidamento svolto dalla scuola e in particolare del buon livello di personalizzazione del curriculum, come richiesto dalla nuova riforma dei Professionali. I criteri di valutazione sono deliberati dal collegio dei docenti, i dipartimenti disciplinari concordano le griglie di correzione delle prove alquanto articolate con indicatori e descrittori di evidente trasparenza sia per gli studenti che per i genitori. I dipartimenti disciplinari concordano prove d'ingresso e di fine anno scolastico comuni alle sezioni di tutte le classi al fine di stabilire la qualità del lavoro svolto e il livello di preparazione degli studenti. La percentuale degli abbandoni è inferiore al benchmark in tutte le classi della sezione tecnica e mediamente anche nelle classi della sezione professionale, ciò dimostra il valore del lavoro di accoglienza e il clima generale di benessere creato in ambito scolastico. Si auspica un miglioramento delle fasce più alte, ma la distribuzione degli studenti diplomati per votazione conseguita all'esame di Stato è globalmente congruente con i benchmark.

#### **Punti di debolezza**

Il numero dei debiti formativi assegnati è più alto nella sezione tecnica e si concentra in alcune discipline: Matematica, Inglese, Fisica e Chimica. Appare dunque necessario focalizzare l'attenzione nella messa a punto di strategie didattiche atte a migliorare la preparazione in corso d'anno e il recupero in itinere delle lacune emerse in queste discipline.

Dall'osservazione dei dati emerge che gli studenti si presentano all'esame di Stato con un punteggio di partenza abbastanza basso e offrono performances modeste. In particolare le fasce 71-80, 81-90, 91-100 nella sezione tecnica e le fasce 81-90, 91-100 nella sezione professionale risultano inferiori ai benchmark di riferimento.

Il dato è stato attentamente esaminato e si sta lavorando per individuare curricoli e strategie didattiche capaci di stimolare maggiormente gli alunni allo studio delle discipline teoriche, al miglioramento delle competenze di cittadinanza valorizzando quelle già acquisite nelle attività laboratoriali e aziendali.

## ANALISI DEI RISULTATI DELLE PROVE INVALSI

L'analisi compiuta nella sezione 2.2. del RAV (Risultati di apprendimento nelle prove standardizzate nazionali di Italiano e Matematica) ha messo in luce i seguenti punti di forza e di debolezza:

### Punti di forza

Nelle **seconde** le prove INVALSI sono in netto miglioramento: in Italiano Tecnico e Professionale raggiungono un punteggio medio pari a quello del Nord Est, 4 classi eguagliano la media Veneta. La percentuale di studenti nei livelli più bassi (1 e 2) è diminuita, rimane invariata quella del livello base (3), è aumentata di 6,7 punti la percentuale nei livelli 4 e 5. Solo 2 classi su 10, una al Tecnico e una al professionale, hanno ottenuto un punteggio inferiore alla media nazionale.

In Matematica: il Tecnico raggiunge mediamente il punteggio di Nord Est e Veneto; diminuisce la percentuale di studenti al livello più basso (1), resta invariata quella del livello 2, aumentano le percentuali nei livelli intermedi 3 e 4.

Complessivamente, 9 classi su 10 del nostro Istituto ottengono punteggi superiori a quelli delle classi con lo stesso background socio-economico (indice (ESCS).

Nelle classi **quinte** in Italiano le percentuali degli studenti nel livello 3 (base) del Tecnico sono le stesse del Veneto e del Nord Est e leggermente migliori della media italiana. Nelle fasce più alte le percentuali del professionale non si discostano di molto da quelle delle tre macroaree.

In Matematica, a tutti i livelli i risultati del tecnico in matematica sono in linea o leggermente migliori del risultato medio italiano; nelle fasce più alte le percentuali del professionale non si discostano di molto da quelle delle tre macroaree.

In Inglese al tecnico 6 studenti su 10 raggiungono il B1 nel *reading*.

### Punti di debolezza

Nella sezione tecnica la variabilità dell'indice ESCS è molto più elevata rispetto alla media italiana per questo la variabilità dei risultati tra le classi, sia in italiano che in Matematica, seppur in linea con quella nazionale è superiore a quella delle macroaree Nord Est e Veneto.

In Matematica il risultato complessivo della sezione professionale è in leggero calo rispetto all'anno scorso con un aumento del numero di studenti nei livelli 1 e 2, infatti una classe ottiene risultati molto positivi le altre due, invece, registrano punteggi inferiori anche a quelli delle classi con lo stesso background. Dato che la variabilità rispetto all'indice ESCS al Professionale è pari a zero, in quanto tutte le classi presentano lo stesso livello socio-economico-culturale (alto), risulta difficile spiegare l'elevata variabilità dei punteggi, ottenuti dalle tre classi, in Italiano, ma soprattutto in Matematica.

Tale variabilità potrebbe essere attribuita ad una non omogenea distribuzione degli studenti al momento della formazione delle classi.

Nelle prove invalsi di quinta: il nostro Istituto, in Italiano, Matematica e Inglese, si attesta sulla media italiana, ma ha offerto mediamente risultati significativamente inferiori al Nord Est e al Veneto. La scuola sta studiando interventi per affrontare questa criticità.

● **PRIORITÀ CHE L'ISTITUTO SI È ASSEGNATO PER IL PROSSIMO TRIENNIO**

	<b>PRIORITÀ</b>	<b>TRAGUARDI</b>
<b>1</b> <b>Risultati scolastici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Migliorare i risultati dei diplomati nelle votazioni riportate all'esame di Stato.</li> <li>Valorizzare la consapevolezza di cittadinanza attiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Migliorare i risultati in uscita all'esame di Stato del 5% nelle fasce 71-80</li> <li>Migliorare i risultati in uscita all'esame di Stato del 2% nelle fasce 81-90, 91-100</li> <li>Ridurre i comportamenti antisociali e favorire la solidarietà tra pari e con gli altri componenti della società.</li> </ul>
<b>2</b> <b>Risultati nelle prove standardizzate nazionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Migliorare le competenze di Italiano, Matematica e Inglese degli studenti del biennio e del triennio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere i risultati INVALSI del biennio in Italiano e Matematica ai livelli del Nord Est e avvicinarsi del 2% al livello regionale veneto</li> <li>Aumentare del 5% gli studenti che raggiungono almeno il livello 3 in Italiano, Matematica</li> <li>Arrivare al 50% di studenti che raggiungono il B1 di Inglese al Professionale</li> <li>Aumentare di un 5% gli studenti che raggiungono il B2 al tecnico.</li> </ul>

● **TRAGUARDI CHE L'ISTITUTO SI È ASSEGNATO IN RELAZIONE ALLA PRIORITÀ N. 1**

- Migliorare i risultati degli studenti nelle votazioni di ammissione all'esame di Stato.
- Migliorare i risultati dei diplomati nelle votazioni riportate all'esame di Stato.
- Valorizzare la consapevolezza di una cittadinanza attiva

**Obiettivi di processo che l'Istituto ha scelto di adottare in vista del raggiungimento dei traguardi**

- Motivare e rimotivare allo studio la classe e i singoli studenti.
- Guidare gli studenti all'acquisizione di un metodo di lavoro efficace.
- Colmare le lacune pregresse.
- Realizzare, in corso d'anno, interventi di recupero gradualmente, mirati e individualizzati, in itinere e in orario extracurricolare.
- Articolare la programmazione in modo interdisciplinare per collegare le materie di base alle discipline d'indirizzo e all'attività di PCTO.
- Raggiungere i traguardi di competenze individuati nei dipartimenti delle discipline generali.
- Ridurre il numero delle insufficienze in Chimica.
- Migliorare le competenze in inglese.
- Motivare al rispetto di sé e degli altri.
- Migliorare le competenze meta-giuridiche di cittadinanza attiva.
- Migliorare la conoscenza della Costituzione italiana.

### **Motivazioni della scelta effettuata**

1. Molti studenti si presentano all' esame di Stato con un punteggio di partenza abbastanza basso e offrono performances modeste. In particolare le fasce 71-80, 81-90, 91-100 nella sezione tecnica e le fasce 81-90, 91-100 nella sezione professionale risultano inferiori ai benchmark di riferimento.
2. Molti studenti si iscrivono alla scuola tecnica e professionale nella convinzione che le competenze dell'area generale siano poco importanti e non, invece, fondamentali per la specializzazione tecnico-professionale.
3. Buona parte degli studenti stenta a mettere a punto un metodo di lavoro autonomo efficace e necessita di essere seguita nel corso di più anni per essere in grado di utilizzare proficue strategie di apprendimento.
4. L'interdisciplinarietà tra le materie di base alle discipline d'indirizzo e all'attività di PCTO è utile sia per la motivazione allo studio sia per lo sviluppo globale dell'apprendimento.
5. Gli studenti devono poter contare su un intervento graduale, mirato e individualizzato, in itinere e/o in orario extracurricolare per superare le difficoltà incontrate in specifiche parti del lavoro scolastico.
6. Per affrontare la micro-lingua relativa al proprio indirizzo di studio, gli studenti necessitano di una sicura padronanza degli aspetti basilari della lingua inglese.
7. Il percorso di cittadinanza attiva deve partire dalla classe prima per raggiungere in quinta gli obiettivi previsti dal nuovo esame di Stato che prevedono la formazione di allievi consapevoli dei propri diritti/doveri di cittadinanza e il rispetto della Costituzione.

### **● TRAGUARDI CHE L'ISTITUTO SI È ASSEGNATO IN RELAZIONE ALLA PRIORITÀ N. 2**

1. Mantenere i risultati INVALSI del biennio in Italiano e Matematica ai livelli del Nord Est e avvicinarsi del 2% al livello regionale veneto
2. Migliorare i risultati INVALSI delle classi quinte in Italiano, Matematica, Inglese del 2%
3. Ridurre la varianza dei risultati fra le classi per garantire agli studenti pari opportunità di apprendimento

### **Obiettivi di processo che l'Istituto ha scelto di adottare in vista del raggiungimento dei traguardi**

1. Mettere a punto strumenti di rilevazione dei bisogni di recupero, consolidamento e potenziamento.
2. Elaborare una progettazione didattica mirata alla sicura acquisizione delle competenze di Italiano, Matematica e Inglese.
3. Organizzare attività finalizzate al recupero, al consolidamento e al potenziamento nelle discipline di Italiano e Matematica Inglese, sia in itinere che in orario extracurricolare.
4. Utilizzare i PCTO per motivare e incentivare il consolidamento e il potenziamento nelle discipline di Italiano e Matematica Inglese.
5. Utilizzare mezzi informatici e multimediali per il recupero, il consolidamento e il potenziamento delle discipline in cui si evidenziano le carenze maggiori.

### **Motivazioni della scelta effettuata**

1. Gli studenti che si iscrivono nel nostro Istituto presentano una preparazione debole nelle materie di base, come si evince dalle valutazioni e dai giudizi dell'ultimo anno della scuola dell'obbligo.
2. Le competenze relative alle discipline di Italiano, Matematica e inglese risultano basilari sia come strumento di apprendimento delle altre discipline, sia come mezzo di comunicazione e confronto delle competenze acquisite in tutti gli assi culturali e sociali.
3. Le competenze relative alla disciplina Inglese risulta basilare per le discipline d'indirizzo del corso di studi.

## 5. OFFERTA D'ISTRUZIONE CURRICOLARE

### SEZIONI E PERCORSI FORMATIVI

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Duca degli Abruzzi", unico istituto per l'Agricoltura del comune di Padova, comprende:

- La Sezione Tecnica "Duca degli Abruzzi"
- La Sezione Professionale "San Benedetto da Norcia"
- Il corso triennale IFP di Operatore agro ambientale
- Il corso serale di istruzione degli adulti in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, opzione "produzioni e trasformazioni"
- Il corso I.T.S. Istruzione Tecnica Superiore
- Nel 2004 l'Istituto entra a fare parte della Rete di Scuole di Agricoltura del Veneto partecipandone alle attività e si accredita presso la Regione del Veneto come Organismo di Formazione.

L'Istituto offre percorsi formativi differenziati

TITOLO DI STUDIO	DURATA DEL CORSO DI STUDI	SEDE
Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria* ARTICOLAZIONI: Produzioni e trasformazioni Gestione dell'ambiente e del territorio Viticoltura ed enologia	Cinque anni	Sezione tecnica di Padova
Diplomato in istruzione professionale, nell'indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale* OPZIONE: Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio	Cinque anni	Sezione professionale di Padova
Corso di Istruzione e Formazione Professionale I. e F.P. con qualifica Regionale	Tre anni	Sezione professionale di Padova
Corso serale per Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria* ARTICOLAZIONE: Produzioni e trasformazioni	Corso abbreviato Diploma di Stato	Sezione tecnica di Padova
Diploma di Stato di Tecnico Superiore Qualifica di IV livello dell' <i>European Qualification Framework</i> *	Due anni	Sezione tecnica di Padova

\* I titoli permettono l'accesso all'Università in qualsiasi facoltà.

## 5.1 SEZIONE TECNICA

MATERIE classe	Classe di concorso	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup> A B C D	4 <sup>a</sup> A B C D F	5 <sup>a</sup> A B C-D-	3 <sup>a</sup> F G	4 <sup>a</sup> G H	5 <sup>a</sup> F G H	3 <sup>a</sup> E	4 <sup>a</sup> E	5 <sup>a</sup> E
Articolazione tra cui scegliere dal 3° anno in poi				Produzioni e trasformazioni			Gestione Ambiente e territorio			Viticultura Enologia		
Lingua e letteratura italiana	A012	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese	A024	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia	A012	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Matematica	A026 A027	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive	A048	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Religione cattolica o libere attività di studio		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Geografia	A021 A012 A050	1										
Diritto e economia	A046	2	2									
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	A050	2	2									
Scienze integrate: Fisica	A038	3	3									
Scienze integrate: Chimica	A034	3	3									
Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	A037	3	3									
Tecnologie informatiche	A041	3										
Scienze e tecnologie applicate	A051		3									
Complementi di matematica	A047 A049			1	1		1	1		1	1	
Produzioni animali	A052			3	3	2	3	3	3	3	2	2
Produzioni vegetali	A051			5	4	4	4	4	4	5	4	
Trasformazione dei prodotti	A034			2	3	3	2	2	2	2	2	
Economia, estimo, marketing e legislazione	A051			3	2	3	2	3	3	3	2	2
Genio rurale	A037			3	2		2	2	2	3	2	
Biotecnologie agrarie	A051 A051				2	3	2	2			2	
Gestione ambiente e territorio	A051					2			3			2
Viticultura e difesa della vite	A051											4
Enologia	A051										2	4
Biotecnologie vitivinicole	A050 A051											3
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 5.2 SEZIONE PROFESSIONALE

Il DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 (*GU n.112 del 16-5-2017 - Suppl. Ordinario n. 23/L alla GAZZETTA UFFICIALE*) ha stabilito la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (17G00069).

I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e si caratterizzano per essere ripartiti in 11 indirizzi di studio, connotati da forte attrattività, andando incontro alle richieste dei territori e del mondo produttivo.

Presso la nostra sezione professionale è attivo dall'anno scolastico 2018/19 l'indirizzo di **AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE.**

Questo percorso di istruzione ha un'identità culturale, metodologica e organizzativa, riconoscibile dalle studentesse e dagli studenti e dalle loro famiglie, riassunta nel Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) del diplomato dell'istruzione professionale. Il P.E.Cu.P. presuppone l'acquisizione di una serie di risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l'obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. Esso viene integrato da un Profilo di uscita per ciascuno degli 11 indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato. Ad ogni Profilo di uscita sono associati i relativi Risultati di apprendimento - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze.

La nuova Istruzione professionale si caratterizza anche per l'accentuata personalizzazione dell'insegnamento che prede un percorso ad hoc per ciascuno studente al fine di valorizzare le sue capacità personali in vista del successo scolastico e di un più facile inserimento nel mondo del lavoro. A questo scopo ogni allievo è seguito da un proprio tutor e gli insegnamenti disciplinari vengono organizzati in UDA (Unità Didattiche di Apprendimento) che permettono la formazione di una figura professionale consapevole e formata alle competenze generali di cittadinanza, in grado di coniugare gli aspetti tecnico-professionali con la cultura del Cittadino Europeo.

## SEZIONE PROFESSIONALE 1° biennio

NUOVO INDIRIZZO DALL'ANNO 2017/18

### AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

D.L.13 aprile 2017, n. 61

#### Quadro orario 1° biennio *secondo Delibera del collegio docenti del 4 maggio 2018*

DISCIPLINE		1° ANNO	2° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A012	4	4
LINGUA INGLESE	A024	3	3
STORIA GEOGRAFIA	A012	2	2
MATEMATICA	A026	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	A048	2	2
RELIGIONE		1	1
DIRITTO ED ECONOMIA	A046	2	2
SCIENZE INTEGRATE SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	A050		3
SCIENZE INTEGRATE FISICA	A020	2	
SCIENZE INTEGRATE CHIMICA	A034 A050	2	2
<i>compresenza</i>	B012	1	2
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	A041	2	2
<i>compresenza</i>	B016	1	1
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	A051	4	3
<i>compresenza</i>	B011	4	3
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	B011	4	4
ORE TOTALI		32	32
<i>Ore di compresenza</i>		6	6

## SEZIONE PROFESSIONALE 2° biennio e 5° anno

Il corso professionale, per quanto riguarda il 2°biennio e il 5° anno, porterà a conclusione il percorso di studi iniziato:

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

**OPZIONE: "VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DEL TERRITORIO"**

● **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI: "SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"**

### Quadro orario IP01

DISCIPLINE	Classe di concorso	2° biennio		5° anno
		3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	A012	132	132	132
Lingua inglese	A024	99	33	99
Storia	A012	66	66	66
Matematica	A026 A027 A047	99	99	99
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	A050			
Scienze motorie e sportive	A048	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33
<b>Totale ore</b>		<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		561	561	561
<b>Totale complessivo ore</b>		<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

● ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO  
 “SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE”.

OPZIONE: “VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI  
 DEL TERRITORIO”.

Quadro orario – IPVP

Discipline	Classe di concorso	2° biennio		5° anno
		3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
		Biologia applicata	A050	99
Chimica applicata e processi di trasformazione	A034	99	66	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	A051 A052	66	99	
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	A051	132	66	66
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	A051	99	165	132
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	A051	66	99	132
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura	A051	-	-	66
Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica	A051		66	66
<b>Ore totali</b>		<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>Di cui in compresenza</i>	B011	198	198	198*
		(396*)		

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

\*\*\* L'insegnamento di Tecnologie dell'informazione e della comunicazione nel primo biennio è attribuito anche ai titolari delle classi di concorso 75/A e 76/A i quali conservano il trattamento giuridico ed economico del ruolo di appartenenza. Allegato prot. 3319/2014

### 5.3 ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE I. e F.P.

(All. C al Decreto n. 268 del 17/04/ 2013)

#### Operatore agricolo ad indirizzo coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole

Per ampliare l'offerta formativa, limitare o eliminare gli abbandoni, è stato introdotto, dall' a.s. 2013-14, un corso triennale che valorizza gli allievi con attitudini alle attività pratiche-operative e permette di conseguire un diploma di qualifica triennale. Il Corso utilizza docenti dell'organico d'Istituto, attua progetti flessibili a seconda delle richieste del territorio mediante una didattica di tipo laboratoriale che prevede la valorizzazione operativa degli apprendimenti. A questo scopo, durante l'anno scolastico, vengono svolti periodi di stage/tirocinio presso aziende agricole.

#### Opportunità offerte alla fine del corso triennale:

1. inserimento nel mondo del lavoro come operatore specializzato
2. prosecuzione degli studi in un quarto anno per il conseguimento della qualifica regionale di 2° livello di tecnico agricolo (da definire)
3. prosecuzione degli studi con passaggio, previa valutazione dei crediti, al quarto anno dell'istruzione professionale Di seguito viene riportato il quadro orario:

I.e F.P.	1° anno	2° anno	3° anno
Operatore agro ambientale	Ore/settimana	Ore/settimana	Ore/settimana
Descrizione	I. e F.P.	I. e F.P.	I. e F.P.
Italiano	2	2	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	2	2	3
Diritto	2	2	
Scienza della terra e biologia	2	2	
Religione o attività alternative	1	1	1
Educazione alle attività motorie	2	2	2
Fisica e laboratorio	2	2	
Chimica e laboratorio	2	2	
Tecnologie della comunicazione e informazione	2	2	
Ecologia e pedologia	3	3	
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	8	8	
Chimica agraria			3
Biologia applicata			2
Agronomia e meccanica agraria			4
Tecniche di allevamento vegetali			6
Economia agraria			4
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>stage aziendali (n. ore /anno)</b>		<b>(80)</b>	<b>(80)</b>

## 5.4 CORSO SERALE DI ISTRUZIONE TECNICA AGRARIA

(Approvato dal Collegio dei Docenti del 22/09/2014 e dal Consiglio di Istituto con delibera n. 184 del 3/12/2014)

### Indirizzo “Produzioni e trasformazione”

Per ampliare l'offerta formativa è stato attivato dall'a.s. 2015-16 un corso serale indirizzato a studenti lavoratori e ai giovani che hanno abbandonato gli studi.

L'attivazione del nuovo indirizzo serale intende favorire la formazione e la riqualificazione professionale degli adulti e contribuire al completamento del percorso formativo abbandonato in precedenza. Inoltre questo ampliamento dell'offerta formativa si inserisce tra i numerosi interventi attuati, a livello territoriale atti a favorire l'integrazione delle molte comunità straniere in continuo aumento.

Il corso serale, conformemente al Nuovo Regolamento per i Corsi d'Istruzione per Adulti, in vigore dall'a.s. 2014/15, (Percorsi di secondo livello di cui all'art. 4, comma 3, lettere a, b, c, del D.P.R. 29 ottobre 2012 n. 263) rimane incardinato nell'Istituto scolastico cui è afferente e conferisce il titolo quinquennale di Istruzione superiore tecnica indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria, opzione Produzione e trasformazione.

Prevede tre periodi e quindi la possibilità di abbreviare il percorso grazie al riconoscimento da parte dell'istituto di crediti formali, non formali e informali. Con ciascun studente viene infatti sottoscritto un **patto formativo individuale** che certifica le competenze già possedute.

Anche al corso serale è attivata la possibilità di Percorsi per le Competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), ai sensi dell'art. 1, comma 78, legge 30/12/2018 n. 145, sempre secondo piani e quote orarie personalizzate.

Per l'anno scolastico 2019/20 sono stati attivati: un corso di primo periodo, un corso di secondo periodo con il primo e secondo livello distinti e due corsi di terzo periodo.

**Quadro orario corso serale**

<b>PRIMO BIENNIO COMUNE</b>	<b>classe 1<sup>a</sup></b>	<b>classe 2<sup>a</sup></b>
Italiano	3	3
Storia	3	2
Lingua inglese	2	2
Diritto ed Economia	2	2
Matematica	3	3
Scienze integrate (Biologia)	3	3
Scienze integrate (Fisica)	3	3
Scienze integrate (Chimica)	3	3
Tecnologie e Tecniche di rappresentazione grafica	3	3
Tecnologie informatiche	3	3
Scienze e Tecnologie applicate	2	2
Religione (facoltativa)	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>31</b>	<b>31</b>

**Quadro orario corso serale**

<b>SECONDO BIENNIO INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA</b>		
<b>ARTICOLAZIONE: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE</b>	<b>classe 3<sup>a</sup></b>	<b>classe 4<sup>a</sup></b>
Italiano	3	3
Storia	2	2
Lingua inglese	2	2
Matematica e complementi	3	3
Produzioni animali	2	2
Produzioni vegetali	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	2
Genio rurale	2	2
Biotecnologie agrarie	2	
Religione (facoltativa)	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>24</b>

<b>QUINTO ANNO INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA</b>	
Italiano	3
Storia	2
Lingua inglese	2
Matematica e complementi	3
Produzioni animali	2
Produzioni vegetali	2
Trasformazione dei prodotti	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	2
Biotecnologie agrarie	2
Gestione dell'ambiente e territorio	2
Religione (facoltativa)	1
<b>TOTALE</b>	<b>23</b>

## 5.5 CORSO I.T.S. (Istruzione Tecnica Superiore)

Questo percorso biennale post-diploma di formazione superiore è finalizzato alla formazione di professionisti del sistema agroalimentare, permette, infatti, di ottenere la qualifica di **IV livello dell'European Qualification Framework**, ovvero un diploma di Stato di **Tecnico Superiore** riconosciuto in tutti i Paesi europei.

La formazione è interdisciplinare e mirata ad approfondire le peculiarità dei prodotti agroalimentari del territorio lungo tutta la filiera, dalla produzione alla commercializzazione, secondo un approccio ecosostenibile e biologico.

Il corso Prevede lezioni pomeridiane tenute da **docenti professionisti dell'agroalimentare e 900 ore di tirocinio in aziende del settore**, anche all'estero. Informatica, Business English, Tecniche di controllo qualità, Impianti e processi, Certificazioni nazionali e internazionali saranno oggetto di approfondimento per formare esperti delle produzioni italiane tipiche, dei processi di controllo qualità del reparto produttivo, di redazione delle documentazioni e della vendita attraverso i canali di distribuzione internazionali.

Durante il biennio 2016-2018 si è tenuto con successo il corso per **Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agroalimentari – sostenibilità**.

È in svolgimento per il biennio 2018-2020 il corso di **Management delle produzioni agroalimentari per la preparazione di Tecnici superiori per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare orientato all'eco-sostenibilità e alle produzioni biologiche**.

Per il biennio 2019-2021 è stata prevista un'implementazione che offre un corso di **Management delle produzioni agroalimentari per la preparazione di Tecnici superiori per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare, orientato all'eco-sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche**.

**CORSO I.T.S. (Istruzione Tecnica Superiore)**  
**MANAGEMENT DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI:**  
 Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare  
 orientato all'eco-sostenibilità e alle produzioni biologiche  
**Biennio 2018-2020**

<b>Moduli</b>	<b>Ore 1° anno</b>	<b>Ore 2° anno</b>
<b>Informatica</b>		
Software, gestionali e web marketing	24	44
<b>Inglese</b>		
Inglese	20	30
Business English	20	20
<b>Tecniche controllo qualità</b>		
Analitiche	28	
Microbiologiche	28	
Requisiti sensoriali del prodotto Made in Italy		28
<b>Impianti e processi</b>		
Tecnologie, gestione, controllo	24	
Macchine e impianti		20
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b>		
Certificazione DI PRODOTTO/PROCESSO, manuale Qualità, UNI EN ISO, BIOLOGICO; Tracciabilità e rintracciabilità	24	
Certificazione ambientale	18	
Documentazione per l'esportazione	16	
<b>Filiere del Made in Italy</b>		
Ortofrutta: produzione	20	
Ortofrutta: trasformazione dei prodotti	20	
Ortofrutta: conserve	14	
Vino e altre bevande alcoliche	30	
Latte e derivati	30	
Cereali e derivati	30	
Carne e derivati	24	
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b>		
Nazionale e comunitaria PRODOTTI AGROALIMENTARI	22	
Normative per la salvaguardia ambientale (Legislazione ambientale)	28	
Documenti per la vinificazione	20	
<b>Logistica</b>		
Logistica e distribuzione. Supply chain - Magazzini, Transit Point e Piattaforme, Trasporti. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		46
<b>Economia e gestione aziendale</b>		
Organizzazione aziendale - Carichi di lavoro - Gestione delle risorse umane - Simulazione prova interdisciplinare	40	
Modalità di avvio di una start-up - Etica e responsabilità personale e d'impresa	12	
Analisi dei costi - Indici di bilancio, BEP - Strumenti per le scelte strategiche di produzione - Simulazioni esami - Tutoraggio project work		40
Sistemi di sicurezza	20	
<b>Marketing</b>		
Marketing basic	28	
Marketing & sales management		30
Cultura ed identità dei prodotti Made in Italy - Geografia delle tipicità - Promozione di prodotti tipici e bio interagendo con il turismo		24
Analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari BIOLOGICI- Competitività delle filiere-PROMOZIONE	30	12
Tecniche di comunicazione - Promozione dei prodotti biologici		12
<b>Soft skills</b>		
Gestione del personale	8	
Soft skills		16
<b>Totale ore per anno</b>	<b>578</b>	<b>322</b>

**CORSO I.T.S. (Istruzione Tecnica Superiore)**  
**MANAGEMENT DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI:**  
 Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare,  
 orientato alla sostenibilità ecologica, paesaggistica e alle produzioni biologiche  
**Sede di Padova - Biennio 2019/2021**

Moduli	Ore 1°anno	Ore 2° anno	Totale
<b>Informatica</b>			68
Software, gestionali e web marketing	24	44	
<b>Inglese</b>			90
Inglese	20	30	
Business English	20	20	
<b>Tecniche controllo qualità</b>			72
Analitiche	28		
Microbiologiche	28		
Requisiti sensoriali del prodotto Made in Italy		16	
<b>Impianti e processi</b>			44
Tecnologie, gestione, controllo	24		
Macchine e impianti		20	
<b>Certificazione nazionale e internazionale</b>			58
Certificazione, manuale Qualità, UNI EN ISO varie; Tracciabilità e rintracciabilità	24		
Certificazioni ambientali	18		
Documentazione per l'esportazione	16		
<b>Filiere del Made in Italy</b>			168
Ortofrutta: produzione ortofrutta biologica	20		
Ortofrutta: trasformazione e conserve biologiche	20		
Vino e altre bevande alcoliche	32		
Latte e derivati	32		
Cereali e derivati	32		
Carne e derivati	32		
Apicoltura	12		
<b>Legislazione alimentare e ambientale</b>			58
Nazionale e comunitaria	22		
Normative per la salvaguardia ambientale (Legislazione ambientale)	28		
Documenti per la vinificazione	8		
<b>Logistica</b>			46
Logistica e distribuzione. Supply chain - Magazzini, Transit Point e Piattaforme, Trasporti. Ciclo di vita di un prodotto. Packaging		46	
<b>Economia e gestione aziendale</b>			112
Organizzazione aziendale - Carichi di lavoro - Gestione delle risorse umane - Simulazione prova interdisciplinare	40		
Modalità di avvio di una start-up - Etica e responsabilità personale e d'impresa	12		
Analisi dei costi - Indici di bilancio, BEP - Strumenti per le scelte strategiche di produzione - Simulazioni esami - Tutoraggio project work		40	
Sistemi di sicurezza	20		

<b>Marketing</b>			124
Marketing basic	28		
Marketing&sales management		30	
Cultura ed identità dei prodotti Made in Italy - Geografia delle tipicità - Promozione di prodotti tipici e bio interagendo con il turismo		24	
Analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari - Competitività delle filiere	18	12	
Tecniche di comunicazione - Promozione dei prodotti biologici		12	
<b>Salvaguardia del paesaggio</b>			
Tecniche di analisi e salvaguardia del paesaggio. Analisi paesaggistica (12) - Normative per la salvaguardia paesaggistica (12)		24	
<b>Soft skills</b>			24
Gestione del personale	8		
Soft skills		16	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>900</b>	<b>566</b> 1° ANNO	<b>334</b> 2° ANNO <b>900</b>

## 5.6 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento P.C.T.O.

A.S. 2018/19 - 2019/20 - 2020/21

### PREMESSA

Il progetto è rivolto agli allievi del secondo biennio e quinto anno dell'indirizzo Tecnico Agrario, al primo biennio (possibilità di svolgimento al secondo anno cfr. Linee Guida Riforma dei Professionali), al secondo biennio e al quinto anno dell'indirizzo Professionale Agrario e IeFP.

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono chiamate a svolgere un ruolo chiave per l'acquisizione di capacità e competenze utili a cogliere le opportunità che si presentano in previsione dei cambiamenti della società e del mondo del lavoro di domani.

L'istruzione e la formazione sono, infatti, al centro delle politiche attive e dei programmi d'azione dell'area europea, tanto che nel giugno 2016, con la comunicazione di una Nuova Agenda di Competenze per l'Europa (*New Skills Agenda for Europe*), la Commissione e il Consiglio d'Europa hanno proposto la revisione delle precedenti raccomandazioni, già connesse tra loro in modo interdipendente in un quadro di strumenti e dispositivi atti a facilitare la trasparenza e la mobilità nazionale e transnazionale. L'aggiornamento delle raccomandazioni ha ulteriormente focalizzato l'attenzione sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze.

I risultati di apprendimento, si collegano, quindi, al mondo reale attraverso attività orientate all'azione, per mezzo di esperienze maturate durante il corso degli studi, acquisite attraverso progetti orientati al fare e a compiti di realtà.

L'orientamento, definito come un *“processo continuo che mette in grado i cittadini di ogni età, nell'arco della vita, di identificare le proprie capacità, le proprie competenze e i propri interessi, prendere decisioni in materia di istruzione, formazione e occupazione, nonché gestire i propri percorsi personali”*, si configura come diritto permanente finalizzato a promuovere l'occupazione attiva, la crescita economica e l'inclusione sociale, rappresentando una parte integrante del percorso educativo.

### OBIETTIVI

I PCTO hanno la finalità di mettere in grado lo studente di acquisire o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e le competenze trasversali, per un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

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

- sviluppare le competenze trasversali che pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento.
- incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e di predisporre percorsi formativi efficaci, orientati a integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali o personali, comunemente indicate nella scuola e nel mondo del lavoro come *soft skill*.
- sviluppare un'azione didattica integrata, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, informali e non formali, valorizzando l'aspetto emotivo e relazionale come parte sostanziale del processo di formazione, nel quale apprendere, partecipare, comunicare, socializzare, condividere, sperimentare e scoprire costituiscono elementi essenziali del processo educativo, garantendo lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.
- promuovere la funzione orientativa della formazione, al fine di costruire una *“comunità orientativa educante”*

- integrare i saperi didattici con saperi operativi;
- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- esplorare il raccordo tra competenze trasversali e competenze tecnico-professionali, potendo offrire agli studenti la possibilità di sperimentare attività di inserimento in contesti extrascolastici e professionali.
- favorire un approccio riflessivo al mondo del lavoro e alle professionalità entro una prospettiva a lungo termine.

Tale progetto viene inserito nel piano triennale dell'offerta formativa (PTOF):

“L'istruzione agraria ha come riferimento i settori agro-alimentare ed agro-ambientale con particolare riferimento a produzione, trasformazione dei prodotti e salvaguardia dell'ambiente. Sia la Sezione tecnica che professionale si caratterizzano per lo stretto rapporto, organico e sistematico, con il territorio di riferimento in relazione alle esigenze del mondo del lavoro. In questi settori, in continua evoluzione, è impiegato circa il 15% della popolazione attiva del Veneto che purtroppo si caratterizza per un continuo processo di senilizzazione. Il territorio di riferimento, dunque, necessita di giovani formati come persone e capaci di intraprendere operativamente un'attività lavorativa o un approfondimento post secondario. La pluralità degli indirizzi tecnici e professionali, con le relative qualifiche e profili, testimonia l'elevata specificità del percorso scolastico, al quale corrispondono competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro o nel proseguo degli studi.”

## TEMPI E METODI

La normativa riguardante l'integrazione dell'offerta formativa e la complementarietà del sistema formativo integrato con il mercato e il mondo del lavoro, ha subito negli ultimi anni un'evoluzione tendente a rendere il sistema scolastico più aperto e flessibile per migliorare la risposta formativa all'evoluzione della società. Il D.Lgs. 77 del 2005 riferito all'art.4 della legge 53/2003 definisce l'alternanza scuola lavoro come modalità di apprendimento “fuori dalla scuola” e comprende:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| - stage                 | - visite guidate  |
| - impresa simulata      | - orientamento in uscita                                    |
| - esercitazioni esterne | - rapporti con ordini professionali                         |
| - progetti esterni      | - collaborazione con associazioni culturali e di categoria. |
| - stage all'estero      |   |
| - lezioni con esterni   |   |

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- D. Lgs. n. 77 del 15 aprile 2005 ("Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53")
- D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, ("Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro")
- Legge n. 107 del 13 luglio 2015 (Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti")
- D. Lgs. n. 61 del 13 aprile 2017 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale)
- Decreto interministeriale n. 195 del 3 novembre 2017, “Regolamento recante la Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola lavoro e le modalità di applicazione della normativa per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro agli studenti in regime di alternanza scuola lavoro”, si applica agli studenti impegnati nei percorsi di cui al D.lgs. 77/2005, ridenominati PCTO dall'articolo 1, comma 784 della legge 145/2018.
- Legge 145 del 30 dicembre 2018 (art.1 commi 784 e seguenti "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021")
- DM n. 775 del 4 settembre 2019 ([Linee Guida PCTO](#))

Il monte ore minimo secondo le indicazioni della legge n.145 del 30 dicembre 2018 è:

- a. **non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;**
- b. **non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici;**

Vista la complessità dell'Istituto, il **calendario delle attività di PCTO** verrà deciso e reso noto nel Collegio dei Docenti del mese di maggio dell'anno scolastico precedente a cura dei Dipartimenti dell'ASSE AGRARIO (sez. Tecnica) e ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO (Sez. Professionale).

## **FASI DEL PROGETTO**

La progettazione del percorso implica a priori l'individuazione delle competenze da sviluppare e il bilancio preventivo di quelle padroneggiate dallo studente in esito ad una analisi preliminare. Da tale confronto è possibile elaborare un progetto educativo, nel quale l'attività didattica, integrata o meno con l'esperienza presso strutture ospitanti, secondo gradi di complessità crescente, deve condurre alla realizzazione di un *compito reale* che vede la partecipazione attiva dello studente.

Il progetto viene articolato in 3 fasi.

**1. FASE PREPARATORIA:** comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'attività di rivolta a tutti i docenti di ciascun consiglio di classe coinvolto nell'attività di PCTO; presentazione del progetto agli alunni; definizione del Consiglio di classe dei traguardi formativi dei percorsi, sia in termini di orientamento, sia in termini di competenze trasversali e/o professionali attese, operando una scelta all'interno di un ampio repertorio di competenze a disposizione da inserire nel percorso personalizzato; individuazione delle aree aziendali più consone ai percorsi previsti.

**2. FASE DI ATTUAZIONE:** svolgimento delle attività di seguito specificate per ciascun indirizzo e classe.

**3. FASE DI RESTITUZIONE:** realizzazione di un prodotto finale soggetto a valutazione di da una commissione del Consiglio di Classe comprendente, indicativamente, il tutor scolastico, il docente di italiano, almeno un docente di indirizzo e il docente di inglese. I docenti della commissione accerteranno attraverso una griglia di valutazione le competenze acquisite durante lo stage ed individueranno le ricadute, in termini di voto, nelle singole discipline. In sede di scrutinio, quindi, ciascun docente, nell'esprimere la valutazione relativa ai traguardi formativi raggiunti dagli studenti, tiene conto anche del livello di possesso delle competenze (promosse attraverso i PCTO e ricollegate alla propria disciplina di insegnamento in fase di programmazione individuale) osservato durante la realizzazione dei percorsi, formulando una proposta di voto di profitto e fornendo elementi per l'espressione collegiale del voto di comportamento.

Il comma 5 dell'articolo 8 dell'Ordinanza Ministeriale 205/2019 prevede che i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

**Per la classe quinta**, la commissione del Consiglio di Classe incaricata di valutare il lavoro di restituzione accerta, attraverso una griglia di valutazione e le competenze acquisite durante lo stage e individua le ricadute, in termini di voto, nelle singole discipline, tenendo conto delle richieste dell'esame di Stato. Per quanto concerne il colloquio, l'art. 17 del decreto 62/2017, peraltro ripreso nell'art. 2 del decreto ministeriale 37/2019 e nell'art. 19 dell'OM 205/2019, prevede che una sezione di tale prova d'esame vada dedicata all'illustrazione, da parte del candidato, delle esperienze vissute durante i percorsi, con modalità da lui stesso prescelte (relazione, elaborati multimediali etc.). rientrando a pieno titolo nella determinazione del punteggio del colloquio, con la conseguente ricaduta sul punteggio complessivo.

Nella relazione e/o nell'elaborato, il candidato, oltre a illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in

un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività, sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma.

Al fine di agevolare il lavoro delle commissioni d'esame, il Consiglio di classe, nella redazione del documento finale ("documento del 15 maggio") illustra e descrive le attività svolte nell'ambito dei PCTO, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi (cfr. art. 14 del DM 37/2019 e art. 6 OM 205/2019). Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale, sia nella conduzione del colloquio, sia, per gli indirizzi dell'istruzione professionale, nella predisposizione della seconda parte della seconda prova scritta.

## **ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PCTO**

L'attuazione del progetto di PCTO prevede:

- a. un accordo tra scuola e strutture ospitanti a livello organizzativo, progettuale e attuativo;
- b. la condivisione del progetto da parte dei docenti della scuola, dei responsabili della struttura e degli studenti.

## **SEZIONE PROFESSIONALE e IeFP**

### **Classi 2<sup>e</sup> (eventuale anticipo previsto nella Riforma) e 3<sup>e</sup> - Classi 2<sup>e</sup> e 3<sup>e</sup> IeFP**

#### **Fase di preparazione**

- svolgimento UDA;
- corso sulla sicurezza per un totale di 16 ore;
- percorso formativo sui prodotti fitosanitari per un totale di 6 ore;
- illustrazione agli alunni delle funzioni del tutor scolastico e aziendale, modalità di individuazione dell'azienda, spiegazione del patto/progetto formativo e della convenzione di stage;
- illustrazione agli alunni della modalità di compilazione del registro elettronico Scuola e Territorio (questionario di valutazione dell'attività di stage, diario di stage);
- illustrazione delle norme comportamentali durante lo stage; (*Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola lavoro – Decreto interministeriale n. 195 del 3 novembre 2017*).
- illustrazione agli alunni del contratto di assicurazione e delle norme generali dello statuto dei lavoratori;
- partecipazione a manifestazioni di vario genere del territorio e di collaborazione con associazioni ed enti locali e con esperti esterni (per un massimo di 8 ore per giornata);
- attività pratiche svolte dagli alunni presso strutture esterne (per un massimo di 8 ore per giornata);
- viaggi di istruzione, ad esclusione dei giorni di trasferta (per un massimo di 8 ore al giorno);
- visite tecniche coerenti con l'attività di PCTO (per un massimo di 8 ore per giornata).

#### **Fase di stage**

80 ore da svolgere in azienda.

#### **Fase di restituzione**

Il prodotto finale deve essere una relazione scritta e dettagliata in formato digitale. Andrà realizzata anche una presentazione multimediale (PowerPoint, album fotografico, E-book...).

### **Classi 4<sup>e</sup>**

#### **Fase di preparazione**

- svolgimento UDA;
- percorso formativo sui prodotti fitosanitari per un totale di 7 ore;

- partecipazione a manifestazioni di vario genere del territorio e di collaborazione con associazioni ed enti locali e con esperti esterni (per un massimo di 8 ore per giornata);
- attività pratiche svolte dagli alunni presso strutture esterne (per un massimo di 8 ore per giornata);
- viaggi di istruzione, ad esclusione dei giorni di trasferta (per un massimo di 8 ore al giorno);
- visite tecniche coerenti con l'attività di PCTO (per un massimo di 8 ore per giornata).

#### **Fase di stage**

80 ore da svolgere in azienda.

#### **Fase di restituzione**

Il prodotto finale deve essere una relazione scritta e dettagliata in formato digitale. Andrà realizzata anche una presentazione multimediale (PowerPoint, album fotografico, E-book...).

### **Classi 5<sup>e</sup>**

#### **Fase di preparazione**

- svolgimento UDA;
  - percorso formativo sui prodotti fitosanitari per un totale di 7 ore;
  - partecipazione a manifestazioni di vario genere del territorio e di collaborazione con associazioni ed enti locali e con esperti esterni (per un massimo di 8 ore per giornata);
  - attività pratiche svolte dagli alunni presso strutture esterne (per un massimo di 8 ore per giornata);
  - viaggi di istruzione, ad esclusione dei giorni di trasferta (per un massimo di 8 ore al giorno);
  - visite tecniche coerenti con l'attività di PCTO (per un massimo di 8 ore per giornata).
- propria disciplina attività funzionali al raggiungimento degli obiettivi dell'PCTO.

#### **Fase di stage**

40 ore da svolgere in azienda.

#### **Fase di restituzione**

Il prodotto finale è un project work o relazione realizzato sulla base dell'esperienza di stage e personale, in continuità con quanto già svolto negli anni precedenti

## **SEZIONE TECNICA**

### **Classi 3<sup>e</sup>**

#### **Fase di preparazione**

- corso sulla sicurezza per un totale di 16 ore;
- illustrazione agli alunni delle funzioni del tutor scolastico e aziendale,
- modalità di individuazione dell'azienda, spiegazione del patto/progetto formativo e della convenzione di stage;
- illustrazione agli alunni dei documenti necessari per l'attuazione dello stage, indicazioni sulla stesura della relazione sull'attività svolta;
- illustrazione delle norme comportamentali durante lo stage; (*Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola lavoro – Decreto interministeriale n. 195 del 3 novembre 2017*).
- illustrazione agli alunni del contratto di assicurazione e delle norme generali dello statuto dei lavoratori;

- partecipazione a manifestazioni di vario genere del territorio e di collaborazione con associazioni ed enti locali e con esperti esterni, su indicazione del consiglio di classe;
- visite tecniche coerenti con l'attività di PCTO.

#### **Fase di stage**

32 ore da svolgere in azienda della scuola secondo UDA "In azienda con sicurezza".

#### **Fase di restituzione**

Il prodotto finale deve essere una relazione scritta e dettagliata in formato digitale. Andrà realizzata anche una presentazione multimediale (PowerPoint, album fotografico, E-book...).

### **Classi 4<sup>e</sup>**

#### **Fase di preparazione:**

- percorso formativo sui prodotti fitosanitari per un totale di 10 ore;
- partecipazione a manifestazioni di vario genere del territorio e di collaborazione con associazioni ed enti locali e con esperti esterni (per un massimo di 8 ore per giornata);
- attività pratiche svolte dagli alunni presso l'azienda della scuola e/o strutture esterne (per un massimo di 8 ore per giornata);
- viaggi di istruzione, ad esclusione dei giorni di trasferta (per un massimo di 8 ore al giorno);
- visite tecniche coerenti con l'attività di PCTO (per un massimo di 8 ore per giornata).

#### **Fase di stage**

80 ore da svolgere in azienda esterna

#### **Fase di Fase di restituzione**

Il prodotto finale deve essere una relazione scritta e dettagliata in formato digitale. Andrà realizzata anche una presentazione multimediale (PowerPoint, album fotografico, E-book...).

### **Classi 5<sup>e</sup>**

#### **Fase di preparazione**

- illustrazione agli alunni della modalità di compilazione della relazione finale;
- attività pratiche svolte dagli alunni presso l'azienda della scuola e/o strutture esterne (per un massimo di 8 ore per giornata);
- partecipazione a manifestazioni di vario genere del territorio e di collaborazione con Associazioni ed enti locali e con esperti esterni;
- viaggi di istruzione, ad esclusione dei giorni di trasferta (per un massimo di 8 ore al giorno);
- visite tecniche coerenti con l'attività di PCTO;

#### **Fase di stage**

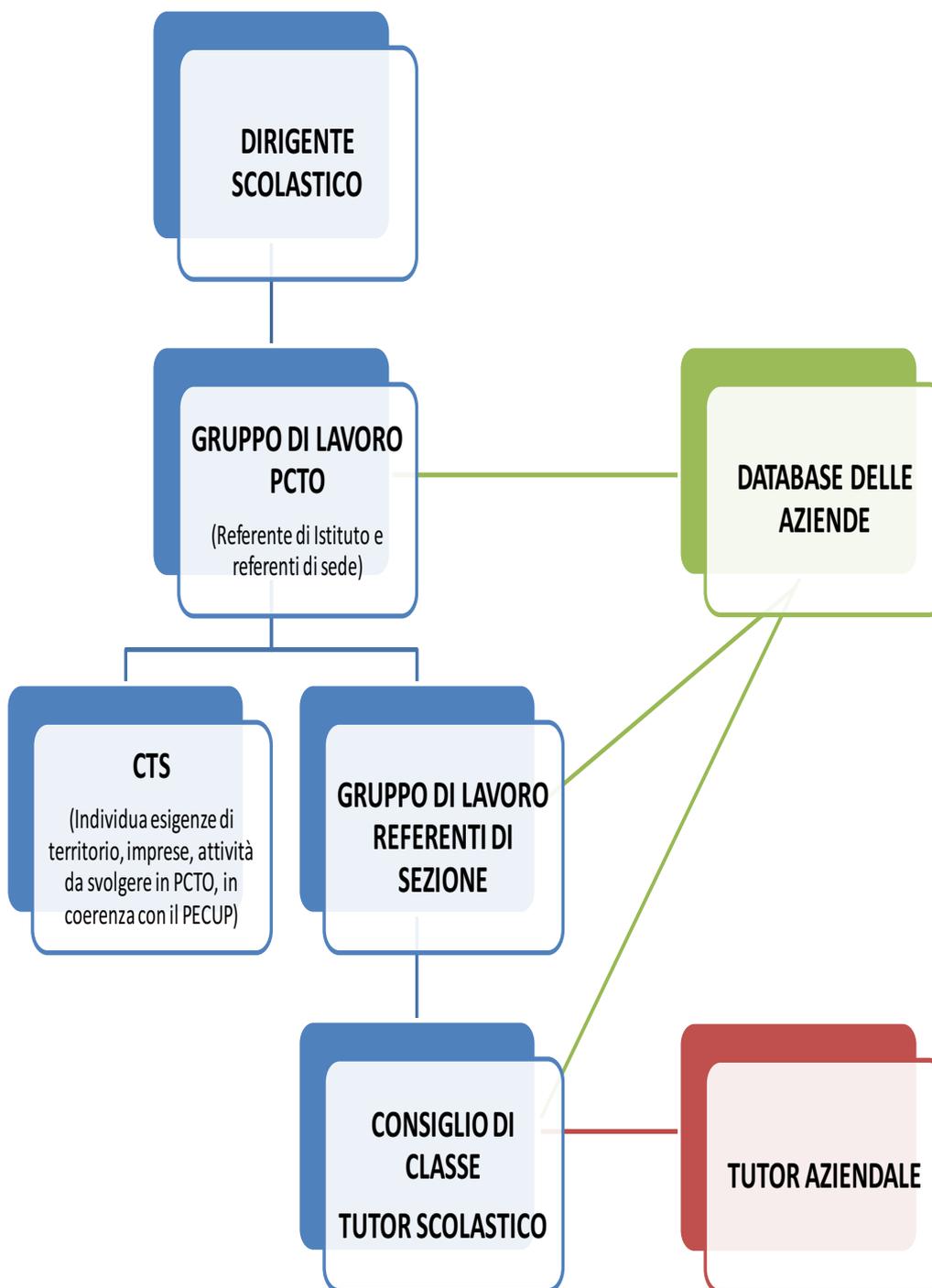
40 ore da svolgere in azienda esterna.

#### **Fase di restituzione**

Per le classi quinte la restituzione consisterà in una relazione realizzata sulla base dell'esperienza di stage e personale, in continuità con quanto già svolto negli anni precedenti.

## FUNZIONI DELLE FIGURE COINVOLTE NEI PCTO

Le figure di riferimento per l'attività di PCTO sono le seguenti:



## **REFERENTE di ISTITUTO**

Il referente di istituto si occupa di:

- elaborare il progetto d’Istituto in raccordo con i dipartimenti;
- predisporre e aggiornare la modulistica;
- coordinare e monitorare le attività dei referenti PCTO di sede;
- sovrintendere le attività previste dalla piattaforma Scuola e Territorio;
- curare i monitoraggi istituzionali.

## **REFERENTI PCTO DI SEDE (TECNICA e PROFESSIONALE )**

I referenti di sede si occupano di:

- supportare il referente PCTO d’Istituto;
- raccordarsi con i referenti di sezione per la valutazione delle criticità;
- organizzare e monitorare le attività di PCTO delle classi della propria sede in accordo con i dipartimenti;
- suggerire tempi, criteri e contenuti per le attività da svolgere in contesto lavorativo in relazione alle competenze dei singoli profili in uscita per il successivo A.S.

## **REFERENTI DI SEZIONE (1 PER SEZIONE + 1 PER L’INCLUSIONE PER CIASCUNA SEDE)**

Compiti dei referenti di sezione sono:

- organizzare e monitorare l’attività di PCTO delle classi della propria SEZIONE
- prendere contatti con le nuove aziende non presenti nel database per verificarne la competenza all’accoglienza dei nostri studenti, anche certificati;
- aggiornare i progetti formativi standard, per sezione/indirizzo;
- suggerire i progetti formativi per studenti con PEI;
- monitorare e aggiornare il database delle aziende (convenzioni, scadenze);
- monitorare e aggiornare il database dei materiali: UDA, modulistica, check-list;
- individuare, in base al grado di autonomia operativa degli studenti con PEI, le aziende ospitanti idonee per gli studenti con esigenze speciali e supporta il Tutor nella individuazione delle mansioni da assegnare;
- supportare i Tutor nella modulistica;
- controllare l’avvenuto inserimento e la completezza dei dati inseriti dai Tutor;
- raccordarsi con il proprio referente di sede.

## **CONSIGLIO DI CLASSE**

Il Consiglio di classe fa proprio il progetto d’Istituto, adattandolo alla classe ed, eventualmente, personalizzandolo ai bisogni educativi del singolo alunno e garantisce il corretto svolgimento di tutte le fasi del percorso di PCTO.

## **TUTOR**

I compiti sono individuati dalla Legge 107/2015, “Guida Operativa per la Scuola 8 Ottobre 2015”, DM n. 775 del 4 settembre 2019 ([Linee Guida PCTO](#)) cfr. pag. 21-22.

Il **tutor interno**, designato dall’istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolge le seguenti funzioni:

- elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l’esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l’attività di valutazione sull’efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- 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;

– assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Il **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:

- collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza, condividendone il progetto formativo;
- favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

## **RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI PCTO**

L'attività di PCTO mira a sviluppare negli alunni competenze chiave, di cittadinanza, competenze professionali e indicazioni di ricaduta sull'orientamento lavorativo. La programmazione d'Istituto individua le competenze da sviluppare in PCTO a cui i singoli C.d.C. faranno riferimento.

## **MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO DEL PCTO**

Il tutor scolastico si occuperà di monitorare l'attività di stage attraverso contatti con le aziende/enti ospitanti.

Al termine dell'attività di stage, l'alunno compila il Questionario di valutazione dello stage presente nella piattaforma utilizzata dalla scuola per la registrazione delle attività effettuate.

## **ACCERTAMENTO E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

L'accertamento e certificazione delle competenze acquisite deriveranno dalla sistematica e strutturata raccolta delle indicazioni fornite dal tutor formativo esterno al docente tutor.

Queste indicazioni sono riportate, sulla base di un modello di valutazione dell'esperienza in azienda da parte del Tutor aziendale presente sulla piattaforma della scuola.

I docenti del Consiglio di classe utilizzeranno queste indicazioni, assieme a eventuali prodotti dello stesso, per valutare le competenze acquisite.

L'allievo elabora poi un proprio dossier dell'attività di PCTO comprensivo di relazione individuale e di eventuali prodotti, utilizzando anche il proprio diario di bordo.

L'attività svolta potrà anche concorrere alla definizione del credito scolastico dello studente (O.M. 11/2015).

Il documento che riporta la certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti al termine del percorso di studi è rappresentato dal **curriculum dello studente**, allegato al **diploma finale** rilasciato in esito al superamento dell'Esame di Stato.

Il *curriculum* riporta:

- le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse;
- in forma descrittiva, i livelli di apprendimento conseguiti nelle prove scritte a carattere nazionale, distintamente per ciascuna delle discipline oggetto di rilevazione e la certificazione sulle abilità di comprensione e uso della lingua inglese;
- le competenze, le conoscenze e le abilità anche professionali acquisite; le attività culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico;
- le attività relative ai PCTO;
- altre eventuali certificazioni conseguite.

# CALENDARIO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Anno scolastico 2019/20



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282

Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD - Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD  
<http://www.ducabruzzo.gov.it> [pdis00600r@istruzione.it](mailto:pdis00600r@istruzione.it) [pdis00600r@pec.istruzione.it](mailto:pdis00600r@pec.istruzione.it)

ALLEGATO CALENDARIO- PCTO- 2019/2020 DUCA					A CHIUSURA
CLASSE	SEZIONE TECNICO	PERIODO	ORE	AZIENDA OSPITANTE	TOT.
CLASSI V	A-B-C-D-E-F-G-H	30/09/2019 al 05/10/2019	40	AZ. ESTERNA + 2 VISITE TECNICHE	56
CLASSI IV	A-B-C-D-F-G-H	Le prime 2 settimane di giugno dal 01/06/2020 al 13/06/2020	40+40	AZ. ESTERNA + 2 VISITE TECNICHE	96
CLASSE IV	E - VITIVINICOLO-	02/09/2019 AL 07/09/2019 DAL 01/06/2020 AL 06/06/2020	40 40	AZ. DUCA INDIRIZZO VITIVINICOLO AZ. ESTERNA + 2 VISITE TECNICHE	
CLASSI III	A-B-C-D-E-F-G	Anno Scolastico dal 01/09 AL 31/08	32	AZ. DUCA + 2 VISITE TECNICHE	48
					<b>200</b>
ALLEGATO CALENDARIO- PCTO- 2019/2020 SAN BENEDETTO SEZ. PROFESSIONALE					A CHIUSURA
CLASSE	SEZIONE PROFESSIONALE- IEFP	PERIODO	ORE	AZIENDA OSPITANTE	TOT.
CLASSI V	A-B-C-D	16/09/2019 al 28/09/2019	80	AZ. ESTERNA	80
CLASSI IV	A-B-C	DAL 30/09/2019 AL 13/10/2019	80	AZ. ESTERNA	80
CLASSI III	A-B-C	DAL 09/03/2020 AL 21/03/2020	80 + 32	AZ. ESTERNA + SICUREZZA	112
		SETTIMANA SULLA SICUREZZA (mese di novembre)			
CLASSI II	A-B-C	STAGE CON DATE DA DEFINIRE SETTIMANA SULLA SICUREZZA MESE DI NOVEMBRE			
ALLEGATO CALENDARIO PCTO- 2019/2020 SAN BENEDETTO IEFP					
CLASSI III	3°Y (IEFP)	DAL 14/10/2019 AL 26/10/2019 DAL 23/03/20 AL 04/04/2020	80+80	AZ. ESTERNA	160
CLASSE II	2°Y (IEFP)	SETTIMANA SULLA SICUREZZA (mese di novembre)	80 + 32	AZ. ESTERNA + SICUREZZA	80

## 6. DIDATTICA

---

### 6.1 OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI

Ogni Consiglio di classe attua una didattica per competenze adeguando la propria programmazione ai bisogni educativi specifici della classe emersi dall'analisi delle situazioni di partenza degli studenti.

In particolare è promossa la padronanza delle **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA** secondo la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006, la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008, il D.M. 139/2007 il Regolamento e Linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010.

La competenza è la capacità di una persona di mobilitare saperi, abilità, capacità personali per risolvere problemi e gestire situazioni in contesto significativo, per questo travalica le discipline; è **SAPERE AGITO**, si fonda sul concetto non nuovo di “sapere per la vita” attraverso un curriculum sistematico, intenzionale, esplicitato, progettato.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.

Le competenze chiave rappresentano evidentemente il fine ultimo ed il significato dell'istruzione, esse racchiudono in sé tutti i saperi. È dunque possibile, attraverso la loro declinazione, arrivare a tutte le competenze disciplinari e metodologiche riferendole alle competenze chiave in modo tale che le prime diventano specificazione delle seconde, durante il secondo biennio e il quinto anno, infatti, i curricula si sviluppano per il raggiungimento di competenze d'indirizzo.

#### ● **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

1. Comunicazione nella madrelingua;
2. Comunicazione nelle lingue straniere;
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia;
4. Competenza digitale;
5. Imparare a imparare;
6. Competenze sociali e civiche;
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità;
8. Consapevolezza ed espressione culturale.

#### ● **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire e interpretare l'informazione.

Per il biennio l'evidenza di ciascuna competenza in uscita risulta dallo sviluppo delle conoscenze, dall'applicazione delle abilità e dall'esecuzione di compiti.

Alla fine del biennio gli studenti ottengono un **CERTIFICATO** delle **COMPETENZE** di **BASE** acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

## ● LE COMPETENZE DI BASE SONO ARTICOLATE IN QUATTRO GRUPPI:

### 1. Asse dei linguaggi

- a. Padronanza della lingua italiana
- b. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- c. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- d. Utilizzare e produrre testi multimediali

### 2. Asse matematico

- a. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- b. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- c. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- d. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando
- e. Consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

### 3. Asse scientifico-tecnologico

- a. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- b. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- c. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

### 4. Asse storico e sociale

- a. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- b. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- c. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

## 6.2 OBIETTIVI DIDATTICI DELL'ISTRUZIONE AGRARIA SPECIFICI DEL TRIENNIO

Nel contesto del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF = European Qualification Framework), le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia (Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008).

L'EQF è uno strumento di classificazione delle qualifiche in funzione di una serie di criteri basati sul raggiungimento di livelli di apprendimento specifici. Esso mira a integrare e coordinare i sottosistemi nazionali delle qualifiche e a migliorare la trasparenza, l'accessibilità, la progressione e la qualità delle qualifiche rispetto al mercato del lavoro e alla società civile.

I livelli EQF risultano dal concorrere di conoscenze ed abilità nella risoluzione di compiti che portino all'evidenza del grado di competenza.

Nell'attuale SOCIETÀ DELLA CONOSCENZA, le competenze vengono acquisite secondo 3 modalità di apprendimento:

1. **INFORMALE:** presso agenzie educative esterne all'istituzione scolastica (ad es. la famiglia)
2. **FORMALE:** presso le istituzioni scolastiche
3. **NON FORMALE:** presso le aziende durante periodi di lavoro o alternanza scuola-lavoro.

Allo scopo di integrare in un ambiente formativo unitario e abilitante questi tre campi dell'educazione e permettere allo studente di ottenere, alla fine del 5° anno, non solo un titolo di studio, per l'accesso ai gradi superiori dell'istruzione, ma anche una certificazione delle competenze acquisite, e delle esperienze lavorative secondo il modello EUROPAS, che gli permetta di inserirsi nel mercato del lavoro globalizzato in modo più competitivo, durante il triennio tutte le discipline concorrono al raggiungimento delle competenze d'indirizzo, l'evidenza di ciascuna competenza risulterà dallo sviluppo delle conoscenze, dall'applicazione delle abilità e dall'esecuzione di compiti rispetto al profilo professionale in uscita, che è diverso per ciascuna Sezione e indirizzo come risulta dalle competenze ascritte a ogni figura professionale in uscita dall'Istituto.

## 6.3 COMPETENZE D'INDIRIZZO - SEZIONE TECNICA

### Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

1. ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
2. interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.
3. è in grado di collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
4. è in grado di controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
5. è in grado di individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
6. è in grado di intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
7. è in grado di Controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;

8. è in grado di esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
9. è in grado di effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
10. è in grado di rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
11. è in grado di Collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
12. è in grado di collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

**Nell'indirizzo sono previste le seguenti articolazioni:**

- 1. Produzioni e trasformazioni**
- 2. Gestione dell'ambiente e del territorio**
- 3. Viticoltura ed enologia**

**Profilo specifico di ciascuna articolazione**

1. Nell'articolazione **“Produzioni e trasformazioni”** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.
2. Nell'articolazione **“Gestione dell'ambiente e del territorio”** vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.
3. Nell'articolazione **“Viticoltura ed enologia”** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

**A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo “Agraria, agroalimentare e agroindustria” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

**Attraverso un apposito esame di Stato il Perito Agrario consegue l'abilitazione all'esercizio della libera professione previa iscrizione all'albo.**

## 6.4 COMPETENZE D'INDIRIZZO - SEZIONE PROFESSIONALE

**Il diplomato di istruzione professionale indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”, opzione “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio e indirizzo “Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”:**

1. possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
2. è in grado di gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità;
3. è in grado di individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
4. è in grado di utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione;
5. è in grado di assistere singoli produttori e strutture associative nell’elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;
6. è in grado di organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali;
7. è in grado di rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
8. è in grado di gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;
9. è in grado di intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell’agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici;
10. è in grado di gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

**A conclusione del percorso quinquennale professionale, il diplomato in**

**Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**

**consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

1. Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
2. Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
3. Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
4. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
5. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
6. Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
7. Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
8. Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
9. Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
10. Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

**A conclusione del percorso quinquennale professionale, il diplomato istruzione professionale indirizzo "Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" (Secondo la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale D. L. 13 aprile 2017, n. 61):**

1. possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali;
2. è in grado di offrire servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori;
3. è in grado di intervenire nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

**Tramite un apposito esame di Stato, il Tecnico dei servizi consegue l'abilitazione all'esercizio della libera professione, previa iscrizione all'albo.**

## **6.5 COMPETENZE D'INDIRIZZO - SEZIONE I. E F.P.**

**Il diplomato nella sezione I. e F.P. è in grado di:**

1. Pianificare e organizzare il proprio lavoro
2. Gestire l'azienda
3. Utilizzare e operare la manutenzione di macchine, attrezzi, impianti e strutture
4. Trasformare prodotti agricoli

**A conclusione del percorso triennale, il diplomato nella sezione Ie FP consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione.
2. Predisporre e avere cura degli spazi di lavoro in generale, al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali.
3. Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda.
4. Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore.
5. Effettuare trasformazioni agro-industriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle diverse circostanze.
6. Eseguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti.
7. Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti.

## **6.6 CRITERI DI COMPOSIZIONE DELL'ORARIO DELLE LEZIONI**

La formulazione dell'orario rispetta il più possibile le esigenze didattiche evitando la concentrazione di discipline che richiedono notevole impegno di studio a casa e favorisce anche il pieno utilizzo dei laboratori della scuola e dell'azienda agraria. Essa deve comunque tener conto dei condizionamenti derivati dalla presenza di docenti impegnati in più scuole e del sistema dei trasporti locali.

## **6.7 CRITERI DI FORMAZIONE DELLE CLASSI**

Un'apposita commissione opera al fine di destinare gli alunni alle diverse sezioni. A tale scopo valuta il luogo e la scuola di provenienza, l'opportunità di distribuire i ripetenti in corsi diversi per evitarne la concentrazione e l'equa distribuzione di maschi e femmine. Il profitto conseguito alla Scuola Media è un elemento importante per ripartire equamente eccellenze e difficoltà. Specifiche richieste delle famiglie vengono prese in considerazione. Particolare attenzione viene posta nella scelta della sezione (Tecnica, Professionale, Serale, I.eF.P.) per favorire il benessere e il successo formativo di ogni studente.

## **5.8 SCELTE METODOLOGICHE**

Le metodologie adottate dai docenti sono coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione tecnica e professionale, esse si articolano all'interno dei 3 ambiti di sviluppo dei saperi e delle competenze: FORMALE, INFORMALE E NON FORMALE.

Le discipline di base e professionali concorrono al conseguimento del titolo di studio.

Le discipline professionali mirano all'acquisizione di competenze da ascrivere nel profilo professionale in uscita, per questo esse possono essere modificate dal COMITATO TECNICO SCIENTIFICO per adattare alle esigenze del mondo del lavoro in ambito territoriale.

Metodi induttivi, metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, estesa anche alle discipline dell'area comune, sono gli strumenti con i quali vengono coinvolti e motivati gli studenti all'apprendimento. L'Istituto è sempre più impegnato a sperimentare forme di didattica innovativa, a valorizzare saperi continuamente rinnovati in diversi luoghi di apprendimento: laboratori, vari settori azienda didattica dell'Istituto, aziende esterne, enti e associazioni del territorio.

Per realizzare gli interventi descritti TUTTE LE AULE SONO DOTATE DI LIM.

È Intenzione dell'Istituto avviare quanto prima la sperimentazione di una o più "classi digitali", ambienti dove, al di là della logica conseguenza dell'adozione di testi digitali (consultabili attraverso il tablet con riduzione sia del peso dei testi sia, in prospettiva, della spesa delle famiglie), sarà possibile introdurre nuove metodologie di insegnamento, con modalità interattiva, più vicine alle esperienze e alle capacità di alunni "nativi digitali".

Dall'anno scolastico 2015/16 è stata attivata una piattaforma Moodle, a cui tutti i docenti e gli studenti sono già iscritti mediante un indirizzo e-mail istituzionale dall'estensione @ducabruzzo.eu, la piattaforma offre la possibilità di condividere files e di interagire anche da casa con gli alunni delle proprie classi (prof. Rinina).

Per l'alternanza scuola lavoro, l'Istituto è dotato di una piattaforma digitale contenente: documenti, unità di apprendimento, test, esiti, modulistica, e altri materiali utili.

## 6.9 VERIFICA E VALUTAZIONE

### Verifiche

Le verifiche effettuate sono formative e sommative. Le verifiche formative determinano l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze per lo svolgimento di eventuali attività didattiche aggiuntive; quelle sommative misurano i livelli di apprendimento e il grado di autonomia degli studenti.

Scopo della verifica è quindi quello di attuare frequenti accertamenti del livello di conoscenze, abilità e competenze raggiunte sia dai singoli alunni sia, più in generale, dalla classe, in relazione alla programmazione didattico-educativa e ai profili professionali in uscita.

**Le prove di verifica rispondono alla specificità delle singole materie e comprendono:**

1. Il colloquio
2. Le principali tipologie testuali: testi descrittivi, espressivi, personali, regolativi, relazioni, ecc..
3. Tutte le tipologie testuali previste dall'Esame di Stato: analisi e interpretazione di un testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.
4. Il rapporto di ricerca
5. Le prove strutturate oggettive
6. Le prove semi-strutturate
7. Le prove esperte
8. Le prove di realtà (in situazione)
9. Verifiche pratiche
10. Le prove sono tese all'accertamento non solo di capacità manuali, ma anche di una acquisita metodologia di lavoro.

### Valutazione

I consigli di classe programmano all'inizio dell'anno scolastico gli obiettivi finali, i traguardi intermedi, i collegamenti fra discipline, le metodologie operative, i criteri di valutazione.

I criteri di valutazione prevedono un giudizio sul lavoro effettuato e sui risultati conseguiti, tengono conto dell'interesse, della partecipazione, del punto di partenza e dello sforzo concreto impiegato da ciascun allievo per raggiungere progressivamente gli obiettivi prefissati.

### Il Consiglio di classe:

1. Si attiene alla scala di valutazione adottata dal Collegio dei docenti, con esplicitazione del livello corrispondente ai singoli voti;
2. Esplicita i criteri di valutazione;
3. Tiene in debito conto le diverse situazioni e i percorsi di apprendimento personalizzati;
4. Pone attenzione agli aspetti generali e specifici delle diverse discipline (corretta espressione in lingua scritta e nell'esposizione orale, accuratezza dell'editing degli elaborati progettuali, rispetto delle date di consegna del proprio lavoro);
5. Valuta con attenzione l'attività svolta nell'area di progetto dell'alternanza scuola-lavoro, evitando la formulazione di giudizi specifici per le singole discipline coinvolte, esprimendo, invece, una valutazione complessiva;
6. Esprime una valutazione sull'attività pratica non limitata al solo accertamento dell'abilità manuale, ma anche dell'acquisizione di competenze e di una metodologia di lavoro efficace.
7. Riconosce l'opportunità di utilizzare tutta la scala di voti proposta convertendo in voti i punteggi grezzi e giungendo, in sede di scrutinio, con voti interi.

Griglia di valutazione approvata dal Collegio dei docenti.

Voto	Giudizio	COMPORTAMENTO RILEVATO
1 - 2	Del tutto negativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consegna compiti in bianco e rifiuta di essere interrogato senza valido motivo.</li> <li>■ Non possiede le conoscenze più elementari degli argomenti trattati.</li> </ul>
3	Gravemente insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ricorda poche nozioni elementari in modo disorganico.</li> <li>■ Applica in maniera molto limitata e saltuaria le conoscenze più elementari degli argomenti trattati.</li> </ul>
4	Gravemente insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Possiede una conoscenza incerta e frammentaria degli argomenti trattati.</li> <li>■ incontra difficoltà nell'applicazione degli apprendimenti.</li> <li>■ Incorre in numerosi errori.</li> </ul>
5	Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Possiede una conoscenza imprecisa e incompleta degli argomenti. Dimostra incertezze nell'applicazione degli apprendimenti.</li> <li>■ Incorre in errori numerosi, ma lievi.</li> </ul>
6	Sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Possiede una conoscenza adeguata negli aspetti essenziali degli argomenti trattati.</li> <li>■ Sa applicare le conoscenze a situazioni note commettendo qualche errore.</li> </ul>
7	Discreto	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Possiede una conoscenza completa, ma non approfondita degli argomenti trattati.</li> <li>■ Sa applicare le conoscenze a situazioni note senza commettere errori.</li> </ul>
8	Buono	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Possiede conoscenze complete e approfondite degli argomenti trattati.</li> <li>■ Sa effettuare analisi di casi semplici.</li> <li>■ Sa applicare autonomamente le conoscenze anche in situazioni nuove ma semplici.</li> <li>■ Si esprime in forma chiara e corretta.</li> </ul>
9 -10	Ottimo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Possiede conoscenze complete e approfondite degli argomenti trattati.</li> <li>■ Sa analizzare, sintetizzare, applicare le conoscenze.</li> <li>■ È in grado di rielaborare in modo personale, di affrontare e risolvere autonomamente anche problemi complessi.</li> <li>■ Si esprime con sicurezza e proprietà di linguaggio.</li> </ul>
		<p><b>Significato dei termini utilizzati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Conoscenza (di termini, fatti, principi e regole):</b> capacità di richiamare alla mente dati immagazzinati.</li> <li>• <b>Comprensione:</b> capacità di afferrare il senso e di collegare i diversi argomenti, di interpretare quanto appreso traducendolo in schemi, tabelle, grafici, relazioni e altro.</li> <li>• <b>Applicazione:</b> capacità di utilizzare le nozioni apprese in contesti diversi, anche per la risoluzione di problemi.</li> <li>• <b>Analisi:</b> capacità di discriminare i dati osservati, separando le parti costitutive, rendendone chiara la gerarchia.</li> <li>• <b>Sintesi:</b> capacità di organizzare e di riunire i dati osservati allo scopo di formare un tutto coerente e strutturato.</li> <li>• <b>Valutazione:</b> capacità di formulare giudizi sui contenuti e le attività svolte.</li> </ul> <p>Si conviene inoltre di attribuire il seguente significato ai termini sapere e saper fare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sapere</b> = Conoscenza + Comprensione</li> <li>• <b>Saper fare</b> = Conoscenza + Applicazione</li> <li>• <b>Competenza</b> = Comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale.</li> </ul>

## 6.10 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI

### PRINCIPI DIRETTIVI

- Per il voto di condotta si terrà conto anche di quanto previsto dal Decreto Legge 1 settembre 2008, n. 137, nella L. 169/2008, art. 2 e nella CM 100/2008 e nel DM 5 del 16/01/2009, e dallo Statuto delle Studentesse e degli Studenti (DPR 249/98 modificato e integrato dal DPR 235/07) in materia di diritti, doveri e sistema disciplinare degli studenti nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività ed agli interventi educativi realizzati dalle istituzioni scolastiche fuori della propria sede e durante i periodi di Alternanza Scuola Lavoro.
- A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009, la valutazione del comportamento è espressa in decimi
- La griglia per l'attribuzione del voto di condotta, di seguito presentata, è strettamente legata al REGOLAMENTO DI DISCIPLINA DELL'ISTITUTO.
- La valutazione del comportamento deve scaturire da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente in ordine all'intero periodo scolastico a cui si riferisce la valutazione.
- La valutazione del comportamento concorre alla complessiva valutazione dello studente.
- L'attribuzione del voto di condotta tiene conto dei criteri schematizzati di seguito, ma non include alcun automatismo: ogni C.d.C. deciderà vagliando con attenzione la situazione personale di ogni singolo allievo.
- Per ognuno dei voti di condotta l'infrazione può riguardare uno o più degli indicatori elencati e in relazione alla gravità e/o reiterazione della mancanza rilevata e alla presenza o meno di ravvedimento operoso.
- I comportamenti per i quali si propone un voto di condotta inferiore a 8 evidenziano una o più mancanze per cui è stata comminata nota disciplinare adeguatamente motivata.
- Il voto inferiore a 6 decimi sarà attribuito in presenza di azioni gravi e reiterate che hanno condotto a sanzioni disciplinari con sospensione dalle lezioni superiore a 15 giorni e in assenza di ravvedimento.
- È importante curare con particolare scrupolo l'informazione tempestiva e periodica alla famiglia per assicurare un coinvolgimento attivo e responsabile dei genitori in merito alla condotta dei figli.

### INDICATORI

Il voto di condotta, attribuito a maggioranza dal C.d.C. riunito per gli scrutini quadrimestrali e finali, deve tener conto dei seguenti indicatori:

- rispetto e collaborazione con insegnanti e compagni
- frequenza e puntualità
- rispetto degli impegni scolastici (compiti a casa e verifiche in classe)
- rispetto del materiale e delle strutture scolastiche
- presenza o meno di note disciplinari.

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO IN DECIMALI	INDICATORI	DESCRITTORI
<b>10</b>	<b>Rispetto e collaborazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rispetta compagni, docenti, personale e collabora con loro offrendo un contributo positivo a tutte le attività svolte</li> <li>■ Il comportamento è corretto e responsabile sia a scuola, sia fuori sede, sia durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Frequenza e puntualità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frequenta con assiduità, arriva puntuale a lezioni e all' A.S.L., giustifica le assenze.</li> </ul>
	<b>Rispetto degli impegni scolastici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Svolge con regolarità le verifiche e i compiti per casa impegnandosi in modo costruttivo e non selettivo</li> </ul>
	<b>Rispetto di materiale e strutture scolastiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizza con riguardo i sussidi didattici, le strutture e i macchinari a scuola, fuori sede e durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Note disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non ha a suo carico note e/o provvedimenti disciplinari</li> </ul>
	<b>Note di merito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha ricevuto note di merito o apprezzamenti da parte del Consiglio di classe</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Rispetto e collaborazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rispetta compagni, docenti, personale e collabora con loro offrendo un contributo positivo a tutte le attività svolte</li> <li>■ Il comportamento è corretto e responsabile sia a scuola, sia fuori sede, sia durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Frequenza e puntualità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frequenta con assiduità, arriva puntuale alle lezioni e all' A.S.L., giustifica le assenze.</li> </ul>
	<b>Rispetto degli impegni scolastici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Svolge con regolarità le verifiche e i compiti per casa impegnandosi in modo costruttivo e non selettivo</li> </ul>
	<b>Rispetto di materiale e strutture scolastiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizza con riguardo i sussidi didattici, le strutture e i macchinari a scuola, fuori sede e durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Note disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non ha a suo carico note e/o provvedimenti disciplinari</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Rispetto e collaborazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rispetta compagni, docenti, personale e collabora con loro offrendo un contributo sufficientemente positivo a tutte le attività svolte</li> <li>■ Il comportamento è per lo più corretto e responsabile sia a scuola, sia fuori sede, sia durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Frequenza e puntualità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frequenta con sufficiente assiduità, arriva puntuale alle lezioni e all' A.S.L. giustifica le assenze</li> </ul>
	<b>Rispetto degli impegni scolastici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Svolge con poca regolarità le verifiche e i compiti per casa</li> <li>■ Si impegna in modo selettivo</li> </ul>
	<b>Rispetto di materiale e strutture scolastiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizza per lo più con riguardo i sussidi didattici, le strutture e i macchinari a scuola, fuori sede e durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Note disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non ha a suo carico note e/o provvedimenti disciplinari</li> </ul>
<b>7</b>	<b>Rispetto e collaborazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non sempre rispetta compagni, docenti, personale</li> <li>■ Collabora in modo discontinuo e solo a seguito di sollecitazione</li> <li>■ Il comportamento non è sempre corretto e responsabile a scuola, fuori sede, durante l'impegno di Alternanza Scuola Lavoro per frequente disturbo allo svolgimento delle attività e/o episodi di rapporti conflittuali</li> </ul>
	<b>Frequenza e puntualità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frequenta con poca assiduità</li> <li>■ Non arriva puntuale alle lezioni e/o durante l' A.S.L.</li> <li>■ Non giustifica le assenze con regolarità.</li> </ul>
	<b>Rispetto degli impegni scolastici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Svolge con scarsa regolarità le verifiche e i compiti per casa.</li> <li>■ Si impegna in modo selettivo</li> </ul>
	<b>Rispetto di materiale e strutture scolastiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non utilizza con sufficiente riguardo i sussidi didattici, le strutture e i macchinari a scuola, fuori sede e durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Note disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha a suo carico richiami e note disciplinari sul registro</li> <li>■ È stato allontanato dalla comunità scolastica per un numero massimo di giorni 2</li> </ul>
<b>6</b>	<b>Rispetto e collaborazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non sempre rispetta compagni, docenti e personale</li> <li>■ Il comportamento è scarsamente corretto e responsabile a scuola, fuori sede, durante l'impegno di Alternanza Scuola Lavoro per frequente disturbo e/o disinteresse ed estraniamento durante le attività proposte</li> </ul>
	<b>Frequenza e puntualità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frequenta con scarsa assiduità</li> <li>■ Arriva frequentemente in ritardo alle lezioni e/o durante l' A.S.L.</li> <li>■ Giustifica le assenze in modo irregolare</li> </ul>
	<b>Rispetto degli impegni scolastici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Svolge con discontinuità le verifiche e i compiti per casa</li> <li>■ Non rispetta gli impegni scolastici</li> </ul>
	<b>Rispetto di materiale e strutture scolastiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizza senza riguardo i sussidi didattici, le strutture e i macchinari a scuola, fuori sede e durante le attività di Alternanza Scuola Lavoro</li> </ul>
	<b>Note disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha a suo carico numerosi richiami e note disciplinari sul registro</li> <li>■ È stato allontanato dalla comunità scolastica per un numero di giorni superiore a 2 e inferiore a 15</li> </ul>
<b>5</b>	<p>Per reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana (ad es. violenza privata, minacce).                      Per uso di bevande alcoliche o stupefacenti all'interno dell'Istituto.                      Per ogni atto penalmente perseguibile.                      In caso di violazione della privacy.                      Per sospensione superiore ai 15 giorni di lezione (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto (D.P.R. 249/1998, integrato e modificato dal D.P.R. 235/2007).</p> <p><b>I FATTI DEBBONO ESSERE SEMPRE DOCUMENTATI</b></p>	

## 6.11 MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ALLO STUDIO E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Le attività di sostegno e recupero costituiscono parte ordinaria e permanente del Piano dell'offerta formativa. Al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento che caratterizzano i diversi indirizzi di studio e contrastare l'insuccesso scolastico nonché favorire la motivazione, l'istituto mette in atto diverse strategie per il recupero delle carenze evidenziate.

### ● INTERVENTI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

Al fine di evitare il consolidarsi di situazioni di difficoltà in una o più materie possono essere programmati:

- Sportelli, ovvero incontri individuali di massimo 4 studenti motivati con il docente, su appuntamento, preferibilmente in coda alle lezioni del mattino.
- Corsi di recupero o di metodo di studio nel corso dell'anno scolastico durante i periodi di sospensione delle lezioni o, eccezionalmente, con interventi pomeridiani.
- Interventi personalizzati e forme alternative di attività didattica (cooperative learning, flipped classroom, tutoring, lavori di gruppo).
- Sportello esami.
- Utilizzo dei docenti di potenziamento in azioni di recupero.

### ● INTERVENTI AL TERMINE DEL PRIMO PERIODO DI VALUTAZIONE

(Delibera Collegio docenti 11/12/2017)

Al termine del primo periodo di valutazione, ai sensi di DM 80/07 e OM 92/07 le attività di recupero, tenendo conto delle risorse a disposizione potranno essere :

1. recupero in orario di lezione obbligatoriamente se il numero di studenti insufficienti è maggiore o uguale al 45%;
2. corso di potenziamento non curricolare per gruppo classe al TERMINE DELL'ULTIMA ORA DI LEZIONE O AL SABATO MATTINA, se deliberato dal Cdc
3. studio individuale
4. attività di sportello per minimo 4 studenti

### ● INTERVENTI AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

Per gli alunni che, nonostante gli interventi di recupero, alla fine dell'a.s. presentino una o più discipline insufficienti, il giudizio di promozione viene sospeso fino a settembre, fino a quando si svolgeranno le verifiche di controllo per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi propri delle discipline interessate e, tramite scrutinio del Consiglio di classe, si procederà allo "scioglimento" della "sospensione del giudizio" e all'eventuale ammissione alla classe successiva.

Le famiglie verranno informate tempestivamente di ciò che viene stabilito dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale (voti, carenze, modalità e tempi degli interventi di recupero e verifiche), tramite registro elettronico e, quando se ne ravvisi la necessità, tramite telefono o comunicazione scritta.

Per sostenere gli alunni tenuti a colmare le proprie lacune durante l'estate, la scuola organizza, in ottemperanza alla normativa ministeriale, una serie di corsi di recupero estivi della durata da definire.

Qualora le famiglie non intendessero avvalersi dei suddetti corsi offerti dalla scuola dovranno darne comunicazione formale all'istituto, restituendo il modulo inviato a casa.

Sia che lo studente si avvalga, sia che non si avvalga delle iniziative promosse dalla scuola, ha l'obbligo di sottoporsi alle verifiche finali in programma.

**L'Istituto promuove riconoscimenti ed attività di valorizzazione degli studenti più capaci e meritevoli.**

## 6.12 INTEGRAZIONE ED INCLUSIONE

### ● Bisogni educativi speciali (B.E.S.)

L'area dello svantaggio scolastico è molto più ampia di quella riferibile esplicitamente alla presenza di deficit. In ogni classe ci sono alunni che presentano una richiesta di speciale attenzione per una varietà di ragioni: disabilità, svantaggio sociale e culturale, disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici, difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse. Quest'area dello svantaggio scolastico, che comprende problematiche diverse, viene indicata come area dei *Bisogni Educativi Speciali*. Rientrano in questa area la disabilità, i DSA e gli altri BES.

### ● Disabilità

L'integrazione scolastica degli studenti con disabilità costituisce un punto di forza del nostro Istituto, che vuole essere una comunità accogliente nella quale tutti gli alunni, a prescindere dalle loro diversità funzionali, possano realizzare esperienze di crescita individuale e sociale. La piena inclusione degli alunni con esigenze educative speciali è un obiettivo che la nostra scuola persegue attraverso una intensa e articolata progettualità, valorizzando le professionalità interne e le risorse offerte dal territorio. L'Istituto opera con particolare attenzione per l'integrazione degli alunni disabili, favorendo la socializzazione, l'acquisizione di autonomia rispetto alla gestione di sé e il miglioramento nella sfera cognitiva, secondo le possibilità di ciascuno. La scuola, effettua attività di raccordo con le scuole secondarie di primo grado, stabilendo percorsi di accoglienza articolati in incontri con i docenti, la famiglia, l'alunno ed eventualmente operatori esterni. In questo modo i familiari hanno modo di visitare gli spazi dell'istituto e l'alunno può anche partecipare ad alcune attività. Dopo la scelta dell'indirizzo di studi da parte della famiglia, il Dirigente scolastico individua il Consiglio di Classe ed il gruppo classe idonei ad accogliere l'alunno con disabilità, tenendo conto del numero di alunni, dei ripetenti e della presenza di altri studenti con Bisogni Educativi Speciali. L'inserimento dell'alunno nella nuova classe e la formazione della medesima, tengono anche conto dell'eventuale presenza di compagni conosciuti e delle esperienze pregresse dei docenti curricolari che, insieme all'insegnante specializzato per le attività di sostegno didattico, possono garantire un'efficace integrazione dello studente certificato. Gli alunni con disabilità, in base alle proprie peculiarità, potranno seguire due percorsi didattici:

- 1) programmazione riconducibile agli "obiettivi minimi" previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art. 15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001);
- 2) programmazione "differenziata" in vista di obiettivi didattici formativi non riconducibile ai programmi ministeriali.

Da un punto di vista organizzativo, in entrambe le sedi dell'Istituto, è presente una figura coordinatrice delle attività di sostegno, che svolge il ruolo di coordinamento generale delle attività e delle procedure relative all'inclusione degli alunni certificati. Questa figura cura i rapporti con le famiglie, con le altre scuole, con le istituzioni sanitarie e riabilitative. Coordina il Dipartimento dei docenti di sostegno e gli Operatori Socio Sanitari (O.S.S.).

Pensando ad un futuro inserimento di questi studenti nel mondo del lavoro, la Scuola organizza esperienze di tipo lavorativo all'interno dell'Azienda agraria dell'Istituto, oppure presso aziende e cooperative sociali presenti nel territorio. I tirocini lavorativi sono organizzati anche con la collaborazione del S.I.L. (Servizio di Integrazione Lavorativa) della AULSS.

### ● D.S.A. - Disturbi Specifici Dell'apprendimento

La legge dell'8 ottobre 2010, n. 170, riconosce la dislessia, la disortografia, la disgrafia e la discalculia come *Disturbi Specifici di Apprendimento* (in sigla D.S.A.), che si manifestano in presenza di capacità cognitive adeguate, in assenza di patologie neurologiche e di deficit sensoriali.

Questi disturbi vengono diagnosticati da specialisti del settore sanitario e interessano nella maggior parte dei casi le attività di lettura, scrittura e calcolo. Gli studenti affetti da D.S.A. hanno diritto, a strumenti didattici e tecnologici di tipo compensativo (come ad esempio sintesi vocale, registratore, programmi di video-scrittura e con correttore ortografico, calcolatrice) e a misure dispensative, per permettere loro di sostituire alcuni tipi di prove valutative con altre equipollenti più adatte. Le strategie didattiche più opportune, individuate dai docenti, saranno inserite nel Piano Didattico Personalizzato.

## ● Altri BES

La terza sottocategoria riguarda gli altri BES, cioè quegli alunni con svantaggio socio- economico, linguistico o culturale . In questo caso, pur non essendo in presenza di una problematica certificata o diagnosticata ai sensi di una norma primaria e specifica di riferimento, si rileva un bisogno educativo speciale. Generalmente il bisogno è limitato nel tempo e dovuto a situazioni molteplici e contingenti, che sono causa di svantaggio e pertanto richiedono una particolare attenzione educativa. Il consiglio di classe, qualora lo ritenga necessario, potrà ricorrere alla compilazione di un Piano Didattico Personalizzato, contenente interventi personalizzati ed individualizzati e l'impiego di specifici strumenti. La predisposizione del PDP per gli studenti con altri BES non è un

obbligo, ma una decisione collegiale di tutti i docenti della classe.

## ● Tutela della privacy

Particolare attenzione è riservata alla tutela della privacy, a norma dell'art.22 della legge 675/96, le informazioni sugli allievi con esigenze educative speciali sono considerate "dati sensibili" e per questo custodite in luogo separato e controllato.

## ● Attività sportive d'inclusione

L'Istituto ha stipulato una convenzione con il C.I.P. (Comitato Italiano Paraolimpico) ed è capofila di un progetto di Rete con altri Istituti del territorio, finalizzato all'inclusione sociale, alla promozione umana e all'integrazione, attraverso l'attivazione di un'appropriata e continuativa attività motoria, fisica e sportiva.

## ● RAPPORTI SCUOLA - FAMIGLIA

### Comunicazioni

- Le famiglie, mediante una password individuale, possono accedere in qualsiasi momento al registro elettronico per essere informate, in tempo reale, della presenza a scuola del proprio figlio/a e del suo andamento didattico e disciplinare.
- Le uscite anticipate e/o ritardi dei propri figli figurano nel registro elettronico e nel libretto.
- Dopo gli scrutini, in caso di numerose e/o gravi insufficienze, le famiglie vengono informate, anche tramite lettera, delle carenze rilevate dal Consiglio di Classe, delle opportunità e delle modalità di recupero offerte dalla scuola.

### Incontri con i docenti

- Tutti i docenti dedicano un'ora settimanale al ricevimento delle famiglie.
- Se il ricevimento avviene su appuntamento, questi verranno fissati via web.
- I ricevimenti generali dei genitori sono fissati due volte all'anno.

## 7. PROGETTI E ATTIVITÀ

### AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### 7.1 PARTECIPAZIONE A MOSTRE, MANIFESTAZIONI FIERISTICHE, CONCORSI

La partecipazione a mostre e manifestazioni fieristiche di settore è parte integrante dell'attività di A.S.L.. Gli studenti che lo desiderano partecipano all'organizzazione e all'allestimento degli stand durante l'orario curricolare o al di fuori di esso e sono presenti durante lo svolgimento della manifestazione, anche nei fine settimana.

La partecipazione degli studenti è oggetto di certificazione e valutazione.

	MOSTRA - FIERA - CONCORSO	SEZIONE/I	PERIODO	DESTINAZIONE	CLASSI /STUDENTI	ENTI E ASSOCIAZIONI COINVOLTI
1	GIORNATE ECOLOGICHE	Professionale	Settembre 2019	Padova	Studenti selezionati	Comune di Padova
2	FLORMART	Professionale	26-28 Settembre 2019	Padova	Studenti selezionati	Comune di Padova
3	GHETTO IN FIORE	Professionale	Ottobre e primavera 2019,'20,'21, '22	Padova	Gruppo in stage di allestimento-vendita	Gruppo Altinate
4	BOVINI ED EQUINI	Tecnica e Professionale	Da Settembre ad Aprile 2019,'20,'21, '22	Vicenza, Montichiari, Reggio Emilia, Bastia Umbra, Piacenza	Squadre di studenti	ANAFI ANARAB AIA ANABIC
5	FIERA INTERNAZIONALE BOVINO DA LATTE	Tecnica e Professionale	23-26 Ottobre 2019	Cremona	Gruppo in stage	APA E INTERMIZOO
6	FIERA CAVALLI	Tecnica e Professionale	7-10 Novembre 2019	Verona	Gruppo in stage	ANACAITPR - AIA - ENTE FIERA
7	EXPO SCUOLA	Tecnica e Professionale	14-15-16 Novembre 2019	Fiera di Padova	Gruppo studenti	PADOVAFIERE
8	CONCORSO PANATHLON CLUB PADOVA	Tecnica	Novembre	Padova	Studenti selezionati accompagnati da docente	Panathlon Club Padova e Ufficio Scolastico Regionale
9	CONCORSO BACCO E MINERVA	Tecnica	Primavera 2019		Gruppo studenti	MIUR
10	GARA NAZIONALE ISTITUTI TECNICI AGRARI	Tecnica	Primavera di ogni anno	Firenze nel 2020	Lo studente con la pagella migliore accompagnato da un docente	MIUR

11	GARA NAZIONALE ISTITUTI PROFESSIONALI AGRARI	Professionale	Primavera di ogni anno	Limbrate MI nel 2020	Lo studente con la pagella migliore accompagnato da un docente	MIUR
12	VINITALY		19-22 Aprile 2020	Verona	Gruppo studenti	ENTE FIERA VR
13	MOSTRA PROVINCIALE BOVINO DA LATTE e TPR	Tecnica	1-2 Maggio 2019	Rustega (PD)	Gruppo in stage	APA
14	TRAVAGLIATO CAVALLI Talenti e cavalli	Tecnica e Professionale	Maggio 2020	Travagliato (BS)	Studenti selezionati accompagnati da docente	Ente fiera
15	BOSKAVAI (Campionato del boscaiolo)	Tecnica e Professionale	Maggio 2020	Imer (TN)	Studenti selezionati accompagnati da docente	Comune di Imer

(\*)compatibilmente con il finanziamento del Fondo di Istituto

## 7.2 PROGETTI APPROVATI\*

N°	Progetto	Titolare	Destinatari
1	Accoglienza	Prof. Loguercio Prof. Lipari Prof. Bacchini Educatori del convitto	Studenti del 1° anno
2	Progetto Relazione tra pari. Fermare il bullismo e il cyber bullismo – Prevenzione ad episodi di prepotenza, vittimismo, disagio	Prof. Agazzi fino all'anno scolastico 2017/18. Commissione anti bullismo dall'anno scolastico 2018/19. In collaborazione con la Polizia Postale	Studenti di tutte le classi con interventi diversificati in base all'età
3	Progetto “Sì, possiamo cambiare”	Prof. Celli in collaborazione con il Centro Servizi Volontariato PD	Studenti Sezione professionale
4	Galzignano: bellezza, ricchezza e prodotti di un territorio da scoprire	Prof. Zanoni	Studenti classi 5B, 5E, 5C, 4G Tecnico e 5A, 4A Professionale
5	Progetto Caseificio	Prof. Pellegrino	Studenti Sezione tecnica e professionale
6	Progetto Cantina	Prof. Molari	Studenti Sezione tecnica e professionale
7	Progetto per la promozione della sicurezza e del benessere lavorativo in alternanza scuola lavoro	Prof. Caldana in collaborazione con Azienda U.L.S.S. N. 6 euganea	Studenti Sezione tecnica e professionale

8	Progetto della Rete scuole agrarie del Triveneto: Formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro e sui prodotti fitosanitari	Prof. Bortolami e Commissione PCTO	Studenti di tutte le classi
9	Partecipazione a Fiera Cavalli	Prof. Agosta	Gruppi di studenti
10	Corso di zootecnia per la partecipazione a mostre e fiere	Prof. Agosta	Studenti
11	Partecipazione a mostre e fiere	Prof. Agosta Convitto	Studenti
12	Il quotidiano in classe	Prof. Talami	Studenti
13	Sperimentando 2017, 2018, 2019	Prof. Sambataro Prof. Perin Prof. Giuffreda	Studenti
14	E-clil	Docenti di classe 5 <sup>^</sup>	Studenti del 5° anno Sezione tecnica
15	BIONET: conservazione e uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura - prodotti AVICOLI	Prof. Corso	Studenti Sezione tecnica e professionale
16	BIONET: conservazione e uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura – prodotti CEREALICOLI	Prof. Mazzucato	Studenti Sezione tecnica e professionale
17	BIONET: progetto biodiversità	Prof. Galliolo	
18	Il campo tiene banco	Prof. Banzato Prof. Liotta In collaborazione con Avepa	Studenti Sezione tecnica e professionale
19	Progetto di valorizzazione del laboratorio di Agronomia	Prof. Zanoni	Studenti Sezione tecnica e professionale
20	Progetto “Manutenzione aree verdi delle aziende scolastiche”	Prof. Colangelo	Studenti Sezione tecnica
21	Corso per acquisizione di patentino di prodotti fitosanitari	Prof. Tranzillo	Studenti Sezione tecnica e professionale, personale docente e non docente della scuola
22	Progetto frutteto didattico	Prof. Galliolo	Studenti triennio della Sezione professionale
23	Progetto Orti a scuola	Prof. Destro	Studenti Sezione Professionale
24	Cartellinatura degli alberi e arbusti del giardino Botanico del San Benedetto da Norcia	Prof. Antonucci Prof. Destro	Studenti Sezione professionale
25	Progetto Sperimentazione tappeti erbosi	Prof. Destro in collaborazione con l'azienda agricola “Il Prato”	Studenti Sezione Tecnica e Professionale
26	Progetto Candele di soia alla lavanda	Prof. Urso	Studenti Sezione Professionali
27	Progettiamo e coltiviamo l’orto	Docenti di Sostegno Sezione tecnica	Studenti diversamente abili
28	Corso di informatica per alunni disabili	Prof. De Vito	Studenti Sezione Professionali
29	Progetto Nella vecchia fattoria articolato in microprogetti	Prof. Celli	Studenti diversamente abili
30	La mia aula grande come il mondo del CAITPR	Maestra De Rosso	Gruppo di studenti in collaborazione con il XII Istituto comprensivo
31	<i>DifferenziamoCi</i> Progetto di educazione ambientale	Prof. Bacchini	Studenti della sezione professionale in collaborazione con Gruppo

			Hera
32	<i>DifferenziamoCi</i> Progetto di educazione ambientale	Prof. Lipari	Studenti della sezione Tecnica in collaborazione con Gruppo Hera
33	Il carcere entra a scuola	Prof. Chilin	Studenti di tutte le classi con interventi diversificati in base all'età
34	Orienteering alla scoperta del territorio e della città	Ed. A. Chinello e M. Marcante	Allievi convittori
35	Educazione alla socializzazione e alle regole attraverso lo sport	Ed. M. Marcante e G. Marcante	Allievi convittori e semiconvittori
36	Educazione alla salute	Ed. Italiano	Allievi convittori e semiconvittori
37	Educazione alla sana alimentazione	Ed. Cifarelli	Allievi convittori e semiconvittori
38	Cineforum	Ed. G. Marcante	Allievi convittori
39	Convivialità e socializzazione	Convitto	Allievi convittori e semiconvittori
40	Social network convitto	Ed. A. Chinello	Studenti/docenti/famiglie
41	Educazione ambientale	Ed. Italiano	Allievi convittori e semiconvittori
42	Progetto <i>Convictus</i>	Ed. M. Marcante Ed. G. Marcante Ed. A. Chinello	Allievi convittori e semiconvittori
43	Progetti di inclusione al convitto	Educatori tutti	Allievi convittori e semiconvittori
44	Progetto sport Partecipazione a Campionati sportivi studenteschi organizzati dall'UST di Padova	Prof. Monica Stecca	Studenti di tutte le classi

<sup>(\*)</sup>Compatibilmente con il finanziamento del Fondo di Istituto

### 7.3 ACCOGLIENZA

Per facilitare l'inserimento degli studenti e programmare adeguatamente l'attività didattica è attiva una Commissione di accoglienza. I docenti incaricati predispongono un'attività di accoglienza degli studenti del primo anno articolata in due giorni durante i quali presentando le caratteristiche, le regole in vigore e le opportunità offerte dalla scuola; favoriscono la socializzazione tra gli studenti e analizzano le dinamiche necessarie a creare un proficuo clima di classe. La commissione, inoltre, organizza prove d'ingresso diagnostiche per stabilire i prerequisiti di partenza e predisporre un'efficace programmazione didattica. Per le nuove iscrizioni al convitto è prevista una giornata di accoglienza che coinvolge genitori, studenti ed educatori prima dell'inizio dell'anno scolastico. Durante l'incontro avviene la presentazione dell'equipe di educatori, la conoscenza reciproca e l'illustrazione dei servizi offerti dalla struttura.

## 7.4 ORIENTAMENTO

L'istituto attua una politica di orientamento in entrata ed in uscita e di ri-orientamento in itinere al fine di valorizzare le propensioni di ogni studente ed aiutarlo ad operare scelte consapevoli.

Fanno parte dell'orientamento l'accoglienza degli studenti delle scuole medie, durante le giornate di SCUOLA APERTA e durante MINI STAGE durante i quali gli studenti della terza media sono inseriti nelle classi dell'indirizzo a cui aspirano ad entrare.

Esiste, inoltre, la possibilità di attivare **passerelle** per quegli studenti che desiderano cambiare indirizzo, passare dal Tecnico al Professionale e viceversa, oppure cambiare istituto.

Sono anche possibili esperienze in reti di scuole per la valorizzazione delle competenze.

Fanno parte dell'orientamento in entrata anche la partecipazione ad ExpoScuola, Job Orienta ed in generale tutte le attività atte a far conoscere la scuola.

L'orientamento in uscita viene attuato con la partecipazione alle proposte dell'Università degli Studi di Padova e di altri Enti o Istituti di formazione sia con incontri presso il nostro Istituto sia presso Agripolis.

Esperti di settore intervengono in incontri e conferenze per illustrare le opportunità di lavoro nei diversi ambiti dell'agricoltura e della trasformazione dei prodotti.

Una specifica figura di coordinamento si occupa dell'orientamento per ciascuna scuola.

**Per l'anno scolastico 2019/20 le date delle attività previste sono le seguenti:**

**GIRONATE DI SCUOLA APERTA - Sezione tecnica:**

**Sabato 23 novembre dalle ore 14.30 alle 17.00 e domenica 15 dicembre dalle ore 9.00 alle 12.00**

**GIRONATE DI SCUOLA APERTA – Sezione professionale:**

**domenica 24 novembre dalle ore 9.00 alle 12.00 e sabato 14 dicembre dalle ore 14.30 alle 17.00**

**MINI STAGE**

**Sezione tecnica: ogni venerdì dalle ore 8:45 alle 12.00**

**Su prenotazione**

**MINI STAGE**

**Sezione professionale: ogni giovedì dalle ore 9.00 alle 12.00**

**Su prenotazione**

## **7.5 PROGETTO CURRICULARE PER LA FORMAZIONE SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO E SUI PRODOTTI FITOSANITARI (In collaborazione con la RETE SCUOLE AGRARIE DEL TRIVENETO)**

In un'ottica di sensibilizzazione al rispetto di buone pratiche nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari e di prevenzione degli infortuni in agricoltura è importante la preparazione dei soggetti che, a vario titolo, sono chiamati ad assicurare condizioni di salute e sicurezza nell'ambiente di lavoro. Risulta quindi fondamentale sviluppare negli studenti, i futuri lavoratori, una mentalità orientata alla salute, alla sicurezza del lavoro e alla tutela ambientale attraverso l'acquisizione di specifiche conoscenze e competenze.

Con la DGRV 2136/2014 sono state approvate le disposizioni per la realizzazione di corsi di formazione e aggiornamento e indicate le procedure per il rilascio e il rinnovo del certificato di abilitazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari da parte degli utilizzatori professionali nonché per il rilascio e il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita per i rivenditori, così come stabilito dalla normativa comunitaria e nazionale.

I soggetti in possesso di diploma di istruzione superiore di durata quinquennale o di laurea, anche triennale, nelle discipline agrarie e forestali, biologiche, naturali, ambientali, chimiche, farmaceutiche, mediche e veterinarie sono esentati dall'obbligo di frequenza del corso di formazione, ma sono obbligati a sostenere l'esame per l'abilitazione. Risulta, dunque, fondamentale che la scuola trasmetta le competenze necessarie per far sì che lo studente, una volta diplomato, possa acquisire il certificato di abilitazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Con il D.Lgs. n. 81/2008, Testo Unico per la salute e sicurezza del lavoro, la formazione dei lavoratori diventa un elemento cardine per la prevenzione delle malattie professionali e degli infortuni sul lavoro.

Gli studenti sono equiparati ai lavoratori secondo quanto definito dall'art. 2 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli Accordi Stato Regioni del 21 dicembre 2011 disciplinano la formazione dei lavoratori, prevista dall'art. 37 del D.L. n. 81/2008, tra i quali sono compresi anche gli studenti. L'art. 2 del D.Lgs. 81/08, ricorda espressamente, infatti, che sono equiparati a lavoratori gli allievi degli istituti di istruzione nei quali si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici, fisici e biologici, ivi comprese le attrezzature fornite di videotermini limitatamente ai periodi in cui l'allievo sia effettivamente applicato alle strumentazioni o ai laboratori in questione.

Più precisamente, gli Accordi Stato Regioni definiscono un percorso formativo così articolato:

- formazione generale della durata di 4 ore, dedicata alla presentazione dei concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza). Tale modulo rappresenta un credito formativo permanente, trasferibile in una prospettiva del successivo inserimento lavorativo;
- formazione specifica della durata di 4-8-12 ore (in base al rischio di appartenenza dell'azienda), con contenuti specifici relativi ai rischi e alle misure di prevenzione del settore di appartenenza.

La SEZIONE PROFESSIONALE ha aderito al progetto sicurezza messo a punto dalla RETE DELLE SCUOLE AGRARIE E FORESTALI DEL TRIVENETO, in collaborazione con la Regione Veneto e le aziende ULSS, al fine di costituire un modello formativo comune da attuare in tutte le scuole agrarie della Rete Triveneta.

Il Progetto si propone di intervenire nell'ambito della formazione specifica prevista dal D.Lgs. n. 81/2008 con l'obiettivo di condividere un modello applicabile negli Istituti Agrari e di predisporre, in collaborazione con docenti delle stesse scuole, un pacchetto didattico sul tema salute e sicurezza sul lavoro e prodotti fitosanitari a disposizione di tutte le scuole presenti nel territorio della Regione Veneto.

Nello specifico il progetto si pone l'obiettivo di sviluppare il seguente percorso formativo che, per alcune classi, è monitorato dalla Rete:

- classe 3<sup>a</sup> sezione professionale, 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> IeFP: 16 ore di formazione sicurezza generale; 16 ore di formazione sicurezza per l'uso dei prodotti fitosanitari
- classe 4<sup>a</sup>: 7 ore di formazione sicurezza per l'uso dei prodotti fitosanitari
- Classe 5<sup>a</sup>: 7 ore di formazione sicurezza per l'uso dei prodotti fitosanitari

Le UDA riferite alla sicurezza sono inserite nei Piani di lavoro individuali e nella Programmazione della classe da parte dei Consigli di classe che partecipano al Progetto.

La SEZIONE TECNICA non aderisce al progetto della Rete e sviluppa il seguente percorso di sicurezza:

- entro il primo biennio: 4 ore sicurezza generale in presenza del R.S.P.P.
- Nel secondo biennio: 6 ore on-line su piattaforma Spaggiari “Scuola e territorio” così suddivise:
  - 2 ore antiincendio
  - 4 ore formazione specifica sulla sicurezza rischio basso
  - 6 formazione rischio medio-alto in presenza del R.S.P.P

## **7.6 FERMARE IL BULLISMO**

**PREMESSA:** La realtà del bullismo, ampiamente diffusa tra i banchi, si concretizza in azioni di sistematica/ripetuta prevaricazione e sopruso messe in atto da parte di un soggetto, definito “bullo” (o da parte di un gruppo), nei confronti di un altro individuo percepito come più debole, la vittima, che si realizzano spesso nel segreto ed in assenza di testimoni adulti. Non si fa, quindi, riferimento ad un singolo atto, ma a una serie di comportamenti ripetuti, all’interno di un gruppo. La rapida diffusione delle tecnologie ha determinato, in aggiunta al bullismo “in presenza”, il fenomeno del cyber-bullismo, così definito dalla Legge 29 maggio 2017, n.71: "qualunque forma di pressione, aggressione, molestia, ricatto, ingiuria, denigrazione, diffamazione, furto d'identità, alterazione, acquisizione illecita, manipolazione, trattamento illecito di dati personali in danno di minorenni, realizzata per via telematica, nonché la diffusione di contenuti on-line aventi ad oggetto anche uno o più componenti della famiglia del minore il cui scopo intenzionale e predominante sia quello di isolare un minore o un gruppo di minori ponendo in atto un serio abuso, un attacco dannoso, o la loro messa in ridicolo". Quest’ultima forma di bullismo, esercitata a distanza attraverso strumenti informatici, si traduce in numerose forme di aggressione e molestie, sovente accompagnate dall’anonimato ed accresciute dal fatto che la distanza del persecutore rispetto alla vittima rende più difficile la percezione della sua sofferenza. In questo caso la ripetitività dell’evento di prevaricazione si concretizza in un unico evento reso ripetuto dal sistema della rete.

**SCOPO DELLA POLICY:** La Scuola si propone, in un clima di collaborazione con le famiglie, di far acquisire all’adolescente attitudini di rispetto, preparandolo alla vita adulta, favorendo un clima di benessere adeguato all’insegnamento e all’apprendimento.

Il miglioramento della convivenza è uno degli obiettivi della nostra Scuola.

Il percorso sull’educazione alla cittadinanza e alla legalità è svolto con il sostegno delle forze dell’ordine e di altri esperti per informare i ragazzi su tutti gli aspetti del bullismo e cyberbullismo.

Il bullismo e il cyberbullismo devono essere conosciuti e combattuti da tutti in tutte le forme, così come previsto dalla normativa vigente.

## **7.7 SALUTE E BENESSERE**

La scuola organizza incontri con esperti sulle principali problematiche legate alla salute dei giovani, alla prevenzione contro l’uso di sostanze psicotrope e al disagio psicologico.

## **7.8 SICUREZZA STRADALE**

In collaborazione con il Nucleo di Polizia Municipale vengono organizzati incontri a diversi livelli per informare e sensibilizzare gli studenti alla sicurezza stradale e alla legalità.

## 7.9 BIODIVERSITÀ

Il Laboratorio di Avicoltura prosegue con la conservazione delle razze avicole venete (Padovana, Polverara e Robusta maculata) e l'Azienda della sezione professionale conserva i frumenti delle varietà *Piave* e *Moncocco* (Piccolo Farro).

## 7.10 TECNICHE DI INDAGINE MICROBIOLOGICA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE LABORATORIALI DELL'ISTITUTO E IL MIGLIORAMENTO DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARI

Le linee guida della riforma della scuola secondaria, nella parte che riguarda l'area di indirizzo, fa ampio riferimento alla didattica laboratoriale. Ciò rende necessario non solo l'impegno ad arricchire i laboratori, ma in un momento di crisi, anche di valorizzare e recuperare l'esistente. Gli attuali laboratori di Microscopia e di Chimica sono particolarmente ricchi di attrezzature e materiali, ma risultano poco attivi, per diverse ragioni, nell'indagine microbiologica delle filiere agroalimentari (vino, latte-formaggio ecc.). Nell'ambito del progetto, è stato individuato un percorso di particolare interesse "Selezione e isolamento di ceppi di lieviti autoctoni per colture starter" che si prefigge di • migliorare la formazione dei docenti e dei tecnici di laboratorio ottimizzando le strutture e le procedure finora utilizzate solo parzialmente, • migliorare la qualità della didattica applicandola alle esigenze della produzione attuali, • favorire la collaborazione con gli enti esterni e con le aziende (quindi l'alternanza scuola-lavoro) interessate a svolgere una trasformazione vitivinicola utilizzando la microflora autoctona • operare in un'ottica di conservazione territoriale. Nel lungo periodo, gli obiettivi sono di allestire un laboratorio dedicato alla microbiologia aumentando l'uso della strumentazione e delle attrezzature già presenti (in alcuni casi di elevato pregio); nel breve periodo (2016-17) si mira a migliorare la didattica del triennio (quarto e quinto anno), con particolare riferimento ai corsi di enologia e biotecnologie vitivinicole che si concentrano attualmente al quinto anno, favorire la collaborazione con le aziende esterne e quindi l'attività di ASL. Tra le iniziative volte a realizzare questi obiettivi viene elaborato per il PON il progetto CERERE che si sviluppa su tre livelli: 1-scienza e tecnologia, 2-gestione delle risorse territoriali, 3-cultura e società. I corsi tenuti da docenti ed esperti del settore alimentare permettono di unire la disponibilità di attrezzature, materiali e ambienti (cantina, stalle, caseificio, avifauna, colture orticole frutticole e vigneti) ad una formazione culturale che integri gli aspetti dell'alimentazione legati alla sostenibilità energetica dei processi produttivi, alla gestione e valorizzazione del territorio, alla cultura e tradizione locali, offrono, inoltre, la possibilità di esplorare i contenuti disciplinari strettamente attinenti al settore agro-alimentare e di applicarli in casi reali.

## 7.11 AZIONI COERENTI CON IL PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE

La scuola ha individuato un animatore digitale e prevede un corso di formazione rivolto ai docenti per l'approfondimento delle competenze di didattica digitale.

Tutti i testi in adozione sono misti: cartacei, digitali e interattivi, secondo la normativa di legge.

Tutte le aule sono fornite di collegamento internet wireless, computer con registro elettronico e LIM; sia la sede tecnica che quella professionale sono dotate di un laboratorio di informatica utilizzato innanzitutto dai docenti di informatica, ma anche dai docenti di altre materie che ne facciano richiesta.

Nella sezione tecnica è previsto l'insegnamento della disciplina **Tecnologie dell'informazione e della comunicazione** per 3 ore settimanali; nella sezione professionale la stessa materia è insegnata in prima e in seconda per 2 ore settimanali. L'utilizzo della tecnologia informatica è previsto anche dai curricula di tutte le discipline e riguarda le seguenti attività: ricerca via web, trattamento digitale dei testi, conoscenza e uso dei principali programmi di presentazione (Power-Point, Prezi), di gestione dei dati (Excel) di disegno tecnico (CAD).

È intenzione dell'istituto avviare quanto prima la sperimentazione di una o più "classi digitali", ambienti dove, al di là della logica conseguenza dell'adozione di testi digitali (consultabili attraverso il tablet con

riduzione sia del peso dei testi sia, in prospettiva, della spesa delle famiglie), sarà possibile introdurre nuove metodologie di insegnamento, con modalità interattiva, più vicine alle esperienze e alle capacità di alunni “nativi digitali”.

Dall’anno scolastico 2015/16 è stata attivata una piattaforma Moodle, a cui tutti i docenti e gli studenti sono già iscritti mediante un indirizzo e-mail istituzionale dall’estensione @ducabruzzo.eu. La piattaforma offre la possibilità di condividere files e di interagire anche da casa con gli alunni delle proprie classi (prof. Rinina).

Per migliorare ulteriormente le dotazioni hardware, la scuola ha partecipato a due bandi PON - Fondi Strutturali Europei. Il primo dedicato alla realizzazione/ampliamento della rete Lan /WLAN della scuola, ha già ottenuto esito positivo per l’anno scolastico 2016/2017. Grazie a questo fondo riusciremo a migliorare la connettività wireless all’interno della scuola per aumentare l’offerta formativa e mettere in campo nuove strategie educative attraverso l’utilizzo di contenuti digitali fruiti, ma anche prodotti, dagli studenti con l’interazione e la collaborazione del docente.

Il secondo progetto è rivolto alla realizzazione di AMBIENTI DIGITALI, ovvero la scuola vuole mettere a punto due laboratori mobili, uno per la sezione tecnica ed uno per la sezione professionale, che permetteranno agli studenti del nostro istituto di poter utilizzare le nuove tecnologie direttamente in classe, senza bisogno di spostarsi nei laboratori informatici. L’obiettivo di tale progetto è quello di espandere la classe in un ambiente di apprendimento virtuale per distribuire e condividere i materiali digitali realizzati.

## 7.12 PROGETTI DI POTENZIAMENTO

N°	Progetto	Titolare	Destinatari
1	<b>Potenziamento del laboratorio di Fisica</b> Il progetto è finalizzato a permettere un insegnamento efficace della materia scientifica, nonostante la riduzione ad una sola ora settimanale del laboratorio di fisica nel biennio, in contesti di apprendimento che stimolino i processi di apprendimento e motivazionali, anche migliorando al tempo stesso i rapporti e le relazioni sociali.	Prof. Perin Prof. Sambataro	Studenti della Sezione tecnica
2	<b>Potenziamento di Matematica Sezione professionale</b> Il progetto è rivolto al recupero individuale o in piccoli gruppi delle lacune che emergono nel primo periodo e al potenziamento dell’offerta formativa	Prof. Pavan B. Prof. Sicher Prof. Somnavilla Prof. Forzan	Studenti del 1° e 2° anno
3	<b>Potenziamento di Matematica Sezione tecnica</b> Il progetto è rivolto al recupero individuale o in piccoli gruppi delle lacune che emergono nel primo periodo e al potenziamento dell’offerta formativa	Prof. Smaniotto	Studenti del 1°, 2° e 3° anno
4	<b>Progetto di recupero e ampliamento dell’offerta formativa di Diritto</b> Il progetto intende mettere in atto: attività didattiche in compresenza con insegnanti della stessa disciplina per recupero degli studenti in difficoltà, approfondimenti per quelli ad alto profitto; attività di interdisciplinarietà con l’area umanistica; attività di approfondimento di argomenti storico-giuridici collegati al programma di Storia.	Prof. Agazzi Prof. Pavan L. Prof. Sanavia Prof. Susin	Studenti di tutte le classi - Sezione tecnica
5	<b>Potenziamento di Storia dell’Arte</b> Il progetto è mirato ad approfondire e discutere argomenti di Storia dell’arte collegati ad altre discipline curriculari (prevalentemente Italiano, Storia e Diritto) per aiutare lo studente ad acquisire un quadro culturale più organico e ampio.	Prof. Passaro	Studenti di tutte le classi - Sezione tecnica
6	<b>Sostegno nello studio</b> Progetto di aiuto e sostegno nello studio e nell’esecuzione dei compiti assegnati per casa.	Convitto	Convittori e semiconvittori

## 7.13 PROGETTI EUROPEI

	<b>Progetto</b>	<b>Titolo</b>	<b>Destinatari</b>
1	<b>Progetto ETwinning</b>	<b>ETwinning comunity delle scuole in Europa</b>	Studenti e docenti sezione tecnica e professionale
2	<b>Progetto ETwinning</b>	<i>The climate can chage, why can't we?</i>	Classi 3 <sup>^</sup> B3 <sup>^</sup> E e 3 <sup>^</sup> G Sezione tecnica in collaborazione con Serbia, Svezia e Spagna e altre scuole europee.
3	<b>Erasmus plus</b>	<i>Let's surf the water waves 2019-2022</i>	Studenti della Sezione Tecnica e professionale in collaborazione con scuole di Francia, Polonia e Spagna
4	<b>FSE e Regione Veneto</b> <b>In partenariato con Grecia e Portogallo</b>	<i>Moove at work</i>	30 studenti del triennio Sezione tecnica e professionale

*\*La scuola ha ottenuto, nell'anno scolastico 2018-19, i premi ETwinning NATIONAL QUALITY LABEL e EUROPEAN QUALITY LABEL*

## 7.14 CORSI EXTRACURRICULARI (UTILI PER EUROPASS)

L'Istituto organizza corsi extracurriculari a cui possono partecipare gli studenti in orario extrascolastico. Gli studenti scelgono i corsi da seguire in base ai programmi presentati dal responsabile prima dell'inizio delle attività. La valutazione finale, se prevista, viene inserita nel fascicolo personale dell'allievo.

Alcuni corsi prevedono un contributo spese da parte dello studente.

I corsi proposti sono illustrati nella tabella che segue.

	<b>Titolo del corso</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Docente responsabile</b>	<b>Destinatari</b>
1	<b>PERCORSO PRATICO DI AGRICOLTURA</b>	Rispondere alle esigenze degli studenti della Prima classe di conoscere la pratica agricola	Prof. Claudia Morara	Studenti del 1° anno sezione Tecnica
2	<b>BONSAI</b>	Conoscenza del mondo specifico	Gruppo bonsaisti	Studenti di tutto l'istituto
3	<b>RICONOSCIMENTO PIANTE ERBACEE E ARBOREE</b>	Potenziamento delle competenze specifiche	Prof. Vincenzo Colangelo	Studenti di tutto l'istituto
4	<b>PERITI ESTIMATORI DANNI DA AVVERSITÀ ATMOSFERICHE</b>	Ottenimento del certificato di PERITO ESTIMATORE DANNI DA AVVERSITÀ ATMOSFERICHE	Prof. Gianni Callegaro	Studenti del 4° e 5° anno e neodiplomati
5	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI</b>	Adeguamento alla nuova normativa europea	Prof. Vincenzo Tranzillo	Studenti maggiorenni, diplomati e laureati in agraria
6	<b>PATENTINO PER LA CONDUZIONE DI MACCHINE AGRICOLE</b>	Adeguamento alla nuova normativa europea	Prof. Silvano Bortolami	Studenti del 4° e 5° anno
7	<b>STRUMENTI INNOVATIVI PER LA SICUREZZA IN CAMPO</b>	Uso del trattore in sicurezza	Prof. Vincenzo Tranzillo	Studenti del 4° anno
8	<b>CORSO ONAF 1° LIVELLO</b>	Conoscenza e degustazione dei formaggi tipici	Esperti esterni ed interni	Studenti di tutto l'Istituto + esterni
9	<b>CORSO DI ORTO FLOROVIVAISMO</b>	Principi di coltivazione	Prof. Luciano Galliolo	Studenti di tutto l'Istituto + esterni
10	<b>ATTIVITÀ SPORTIE IN AMBIENTE NATURALE</b>	Conoscenze, competenze di attività sportive in ambiente naturale (trekking, dragonboat, rafting)	Prof. Monica Stecca	Studenti delle classi 2 <sup>^</sup> , 3 <sup>^</sup> , 4 <sup>^</sup> , 5 <sup>^</sup>
11	<b>GIOCO ANCH'IO MOTIVARE ALL'ATTIVITÀ PARAOLIMPICA</b>	Progetto di inclusione sociale, promozione umana e integrazione attuato attraverso appropriate e continuative attività motorie, fisiche e sportive volte a valorizzare le potenzialità di ciascun studente partecipante.	Prof. Monica Stecca in Rete con gli Istituti I.I.S. P.SCALCERLE, I.I.S. L. DA VINCI, I.S.I.S.S. MAGAROTTO, L.A.PIETRO SELVATICO.	Studenti di tutto l'Istituto
12	<b>INTEGRALMENTE SPORT-CULTURA</b>	Progetto di inclusione sociale, e di motivazione all'attività paraolimpica	Prof. Monica Stecca in collaborazione con MIUR e Regione Veneto	Studenti di tutto l'istituto
13	<b>CORSO DI ORTO-FLORICOLTURA E GIARDINAGGIO</b>	Approfondimento delle conoscenze per la coltivazione e la cura dell'orto-frutteto familiare e del proprio giardino	Docenti della sezione Professionale	Appassionati del settore

(\*) I corsi saranno avviati solo a fronte di copertura finanziaria

## 7.15 CENTRO INFORMAZIONE E CONSULENZA C.I.C.

L'Istituto ha individuato due figure che si occupano della promozione del benessere, dell'ascolto, dell'accoglienza e della tempestiva intercettazione del disagio degli studenti adolescenti nel loro cammino di crescita. Assieme ai ragazzi affrontano i temi evolutivi, facilitando lo sviluppo delle proprie capacità relazionali e la comunicazione con l'esterno. Collaborano e coordinano l'accesso allo sportello ASCOLTO del PROGETTO GIOVANI del Comune di Padova favorendo un approccio sereno e che garantisce il bisogno di anonimato e riservatezza.

## 7.16 VISITE DIDATTICHE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

Durante l'anno scolastico si effettuano numerose uscite didattiche, sia nell'ambito delle materie professionali che generali, con lo scopo di aumentare le conoscenze e le competenze degli allievi. L'Istituto organizza, durante il quinquennio viaggi d'integrazione culturale in Italia e all'estero. (Nuovo regolamento approvato al C.d.Doc del 13.01.15).

## 7.17 ATTIVITÀ SPORTIVE

La Palestra e gli spazi sportivi esterni permettono di praticare numerose attività sportive: Pallavolo, Pallacanestro, Pallamano, Badminton, Calcetto e Calcio, Ginnastica Artistica, Atletica Leggera, Tennis, Arrampicata Sportiva, Pattinaggio, Mountain-bike.

Le Attività Sportive ed escursionistiche si svolgono durante l'anno anche negli impianti sportivi extra-scolastici quali lo Stadio del Ghiaccio per il pattinaggio, la parete artificiale degli impianti di via Pelosa per l'Arrampicata Sportiva, il Parco Avventura presso l'istituto Magarotto. Altre discipline sportive vengono praticate presso strutture esterne. Durante i cinque anni, inoltre, gli studenti hanno l'opportunità di partecipare a esercitazioni di Sci di fondo e di discesa, Trekking, Mountain-Bike, Orienteering, Dragonboat, Rafting.

### PROGETTI E ATTIVITÀ DI SCIENZE MOTORIE PER L' ANNO SCOLASTICO 2019-20

Come previsto nella programmazione delle attività sportive approvata dal Collegio Docenti del 02/09/2019, il Dipartimento di Scienze Motorie svolgerà i seguenti progetti e attività.

**PROGETTO SPORT:** partecipazione a Campionati Sportivi Studenteschi di alcune discipline organizzati dall'UST di Padova; lezioni con esperti esterni per alcune discipline presso l'Istituto o centri specializzati (Canottieri Padova, Oasi 2000, Centro Sportivo Plebiscito, Corpo Libero, Intelligenza Project);

**PROGETTO “La classe più sportiva dell’anno”:** con le fasi d'istituto di Arrampicata sportiva, Atletica leggera, Badminton, Calcetto, Corsa campestre, Pallavolo mista, Rugby, Pallacanestro, Tiro alla fune, Mountain-Bike, Pallamano – Cono, Ping-Pong, Giochi strutturati e altre discipline sportive che verranno proposte.

**CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO:** Avviamento alla pratica sportiva di alcune discipline per gli studenti che sceglieranno liberamente di partecipare.

**TORNEI DI PALLACANESTRO:** “Reyer Cup” e “Libera” (adesione in forma volontaria per chi conosce la disciplina)

**ATTIVITÀ IN AMBIENTE NATURALE:** pista ciclabile (a piedi o in mountain bike); trekking sui Colli Euganei; Dragon Boat/Rafting presso centri specializzati (Onda Selvaggia, Canottieri Padova e/o altri centri)

**PARCO AVVENTURA:** e/o **OUTDOOR TRAINING** presso centri specializzati.

**CORSO DI DANZA SPORTIVA:** adesione in forma libera.

**SCI DI FONDO:** conoscenza e potenziamento della tecnica della disciplina per alcune classi  
- Periodo: gennaio-marzo.

**SCI ALPINO-SNOWBOARD:** adesione volontaria alla fase d'Istituto per chi possiede discrete abilità nella disciplina o che desiderano migliorare la tecnica seguiti da maestri esperti.

**PROGETTO ORIENTEERING - MIUR**

**PROGETTO BOWLING:** le classi parteciperanno ad una lezione presso il centro specializzato del territorio.

**EDUCAZIONE AMBIENTALE:** attività formativa presso l'oasi naturalistica Ca' Roman e l'Isola di Pellestrina (per alcune classi che saranno individuate)

**PROGETTO CINEFORUM** con tematiche legate allo sport e alla società.

**PROGETTO INCLUSIVO "GIOCO ANCH'IO SPORT PER TUTTI – AVVIAMENTO ALL'ATTIVITA' INCLUSIVA E PARALIMPICA NELLE SCUOLE SECONDARIE":** progetto in rete con altre scuole di Padova, durante il quale alcuni studenti normodotati faranno da tutor a quelli con disabilità [le ore di presenza potrebbero essere inserite nel PCTO per il triennio]. Adesione in forma volontaria. I docenti si riservano di aderire ad altri progetti inclusivi proposti dal Miur – CIP – Coni

**PROGETTO "Sport e Disabilità":** I testimonial sportivi incontrano gli studenti

**FESTA DI SAN MARTINO:** appuntamento annuale durante il quale vengono proposte attività sportive.

Secondo le opportunità che si presenteranno, gli insegnanti si riservano di partecipare ad altri progetti o iniziative, per ora non esplicitate, che durante l'anno saranno ritenute utili, al fine della preparazione formativa degli allievi/e.

## 7.18 MANIFESTAZIONI D'ISTITUTO

Data	Manifestazione	Sede
11 Novembre	Festa di San Martino	Duca Degli Abruzzi
Dicembre / Gennaio	Open Day	Sede Tecnica Duca Degli Abruzzi Sede Prof.le San Benedetto e Convitto
Maggio	Festa di Primavera	Sede Prof.le San Benedetto e Convitto
Maggio	La scuola apre al territorio	Sede Prof.le San Benedetto e Convitto
Giugno	Consegna Diplomi Di Merito e Festa Di Fine Anno per convittori e semiconvittori	Convitto annesso

### Festa di S. Martino

Il giorno 11 novembre, San Martino, ricorre il termine dell'annata agraria. Presso la sezione tecnica, si organizza ogni anno una festa, con varie attività culturali, sportive e gastronomiche. La festa prosegue in convitto per i convittori e semiconvittori con attività conviviali e socializzanti anche nel pomeriggio.

### Festa di primavera

Nel mese di Maggio, presso il parco della sezione professionale, si organizza una festa di chiusura dell'anno scolastico con attività culturali, sportive e gastronomiche.

Durante queste manifestazioni vengono premiati gli alunni e le classi che si sono particolarmente distinti durante tutto l'anno scolastico. Tutte le componenti scolastiche sono coinvolte nell'organizzazione della festa.

### Gara nazionale tra gli istituti professionali agrari

La scuola agraria di Padova ha avuto l'onore di ospitare, nel 2019, il Concorso tra studenti che decreta annualmente il miglior studente di Scuola Agraria Professionale d'Italia. L'importante evento avrà luogo nel nostro Istituto poiché lo studente del *San Benedetto da Norcia* MARCO PERIN è stato giudicato come miglior studente di Scuola Agraria Professionale d'Italia per l'anno scolastico 2017/18.

## **8. RETI DI SCUOLE**

---

L'Istituto fa parte di alcune Reti di scuole create per conseguire più efficacemente obiettivi comuni.

### **RETE DEGLI ISTITUTI AGRARI DEL TRIVENETO**

La nostra scuola è stata tra le promotrici della nascita di una rete regionale di tutte le scuole superiori di agricoltura. La rete è nata a Maggio del 2004 e ha già al suo attivo numerose attività dedicate agli studenti e agli insegnanti.

La scuola capofila è l'I.P.S.A.A. "Della Lucia" di Feltre, il Presidente della Rete è il Prof. Ezio Busetto.

Le finalità della Rete sono:

- Creare una stabile unione tra diverse scuole, anche a livello nazionale (rete nazionale), per rappresentare le esigenze delle stesse presso Ministero, Regione, enti locali, Organismi legati all'agricoltura.
- Promuovere il rinnovamento tecnologico, didattico e scientifico
- Favorire gli scambi di esperienze didattiche e professionali
- Creare un marchio unico delle produzioni agrarie ed impegnarsi per la presentazione comune delle scuole della rete alle manifestazioni pubbliche
- Proporre momenti di incontro per studenti e docenti (corsi, concorsi, gare, ecc.)
- Progettare e realizzare, con modalità da decidere volta per volta:
  - attività didattiche
  - ricerca e sperimentazione
  - amministrazione e contabilità
  - acquisto di beni e servizi
  - organizzazione
  - altre attività coerenti con le finalità istituzionali
  - ogni attività strumentale alle precedenti
- Costituire centri di coordinamento per l'organizzazione e realizzazione di corsi di aggiornamento, con particolare riferimento alle materie tecniche specifiche del settore
- Proporre collaborazioni e convenzioni con le associazioni professionali del settore, le Università, i centri di lavoro, gli assessorati provinciali/regionali dell'agricoltura, ambiente, formazione professionale
- Scambiare esperti tra gli Istituti per la realizzazione di progetti integrati.
- Costituire un archivio telematico delle esperienze in atto.

Notizie sulle attività svolte ed in programma si possono reperire sul sito della scuola o rivolgendosi ai referenti (prof.ssa Morara Claudia e prof. Marco Bertaglia).

### **RETE NAZIONALE DEGLI ISTITUTI AGRARI**

La Rete Nazionale degli Istituti Agrari, nata nel 2011, ha come scuola capofila l'Istituto Agrario "Emilio Sereni" di Roma, diretto dalla prof. Patrizia Marini. La Rete persegue le seguenti finalità:

- Costituire uno strumento atto a favorire una sempre maggiore aggregazione dell'Istruzione Agraria.
- Raccogliere le problematiche comuni degli Istituti Agrari per rappresentarle agli Uffici competenti e cercare di risolverle.

- Rappresentare le esigenze degli Istituti che la compongono presso gli Enti pubblici e privati, presso organizzazioni di categoria ed organismi legati al mondo dell'agricoltura.
- Potenziare gli scambi di esperienze didattiche e professionali tra scuole, studenti e mondo del lavoro.

## **RETE D'AMBITO TERRITORIALE COMUNE DI PADOVA**

Gli ambiti territoriali hanno una dimensione sub provinciale e riuniscono gruppi di scuole nei quali vengono trasferiti, dal 2016/17, i docenti in mobilità. Gli ambiti comprendono scuole sia di I che di II ciclo in modo da garantire ampia offerta formativa, ma non possono prevedere una popolazione scolastica superiore a 40mila alunni e inferiore a 22mila alunni. Nella provincia di Padova sono stati individuati 4 ambiti: Padova città, Padova Nord, Padova Ovest, Padova Sud Est. Il nostro istituto è compreso nell'ambito Padova città.

## **RETE DI SCOPO**

### **per la formazione fra le istituzioni scolastiche dell'ambito 21 del Veneto**

La Rete ha l'obiettivo di realizzare la collaborazione fra le Istituzioni Scolastiche aderenti ai fini della progettazione e della realizzazione di attività di formazione dei docenti e del personale ATA, in coerenza con quanto previsto dal Piano Nazionale per la Formazione dei Docenti 2016/2019.

## **RETE "WEB FOR HELP" La Scuola Superiore in Ospedale a Padova.**

Il nostro Istituto ha aderito all'iniziativa (capofila l'ITC Calvi e Liceo Classico Marchesi) di portare la scuola in ospedale a quei ragazzi che, costretti al ricovero, desiderano proseguire gli studi. Sono coinvolti docenti di materie di base e di indirizzo che aderiscono su base volontaria. Nell'eventualità che il post-ricovero si protragga a casa oltre i trenta giorni è previsto anche un intervento didattico domiciliare sia di persona che/o via internet.

## **RETE ISAP**

La rete comprende tutti gli istituti di istruzione superiore della provincia di Padova che hanno attivato corsi serali di educazione degli adulti per il conseguimento di un diploma. L'accordo è finalizzato ad ottimizzare gli aspetti organizzativi e didattico-metodologico per andare incontro alle esigenze formative del territorio e dei lavoratori che rientrano nel sistema dell'istruzione.

## **SIRVES RETE PER LA SICUREZZA**

La Rete Sirves della provincia di Padova affronta tematiche relative alla salute e sicurezza, con particolare riguardo alla gestione dei rischi strutturali e non strutturali riferiti agli edifici scolastici e alla gestione della salute e sicurezza nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro. Si fa carico della formazione sulla sicurezza del personale della scuola.

## **RETE CLIL**

Si è costituita di recente una rete finalizzata alla formazione del personale docente sulla metodologia CLIL.

Si tratta di un approccio metodologico che prevede l'insegnamento di una disciplina d'indirizzo, in lingua straniera veicolare al fine di integrare l'apprendimento della lingua straniera e l'acquisizione di contenuti disciplinari, creando ambienti di apprendimento che favoriscono atteggiamenti plurilingue e sviluppino la consapevolezza multiculturale.

## **RETE “Gioco anch’io – Sport per tutti”**

Il progetto si sviluppa in Rete con gli Istituti I.I.S. P. SCALCERLE, I.I.S. LEONARDO DA VINCI, I.S.I.S.S. MAGAROTTO, L. A. PIETRO SELVATICO, ha lo scopo di mettere insieme risorse professionali e materiali dei diversi istituti per promuovere al meglio attività finalizzate a creare un ambiente socio-educativo in grado di offrire ad ogni studente la possibilità di esprimere le proprie potenzialità in ambito motorio e sportivo, di confrontarsi e dialogare con i compagni.

## **RETE SPERIMENTANDO**

Il nostro istituto è in Rete con altre Scuole Superiori - Scalcerle, Fermi, Marconi e Severi - con l’Università (fac. di Fisica e Chimica) e i laboratori INFN (Istituto Nazionale di Fisica Nucleare) di Legnaro per l’organizzazione della mostra Sperimentando che si tiene ogni anno presso l’ex foro boario di Padova allo scopo di appassionare il pubblico allo studio delle materie scientifiche.

## **9. RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI**

---

La scuola intrattiene numerosissimi rapporti con enti esterni e soggetti privati che operano nel mondo dell’agricoltura o dell’istruzione e formazione: COLDIRETTI, VENETOAGRICOLTURA, UNIVERSITÀ, AVEPA, CIA, APA, RAPPRESENTANTI DEGLI ORDINI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO, CAMERA DICOMMERCIO, COLLEGIO PERITI AGRARI E COLLEGIO PROVINCIALE AGROTECNICI

## **10. ORGANISMO DI FORMAZIONE**

---

**L’Istituto è Ente accreditato presso la Regione Veneto come Organismo di Formazione, l’Accreditamento è uno strumento volto a garantire il miglioramento qualitativo dell’offerta formativa attraverso l’introduzione di standard di qualità richiesti ai soggetti che operano nel campo della formazione.**

**Il nostro Istituto può, pertanto, attivare corsi di formazione superiore e accedere ai finanziamenti europei grazie ai quali è in grado di offrire:**

- **un corso IeFP di operatore agricolo ad indirizzo coltivazioni arboree, erbacee ed orto florovivaistiche.**
- **un corso I.F.T.S. (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) per la preparazione di Tecnici superiore specializzati nel controllo, valorizzazione e marketing delle produzioni agroalimentari ad alta sostenibilità ambientale, con il contributo del Fondo sociale Europeo.**

## 11. INIZIATIVE PER SCUOLE E CITTADINI

---

### ● EDUCAZIONE AGROAMBIENTALE

L'istituto svolge una serie di progetti e di attività tese ad incrementare la sensibilità ambientale.

#### Sezione professionale “San Benedetto da Norcia”

- **Porte aperte al San Benedetto – Vivi il Parco**

L'iniziativa è inserita nell'iniziativa comunale “VIVI PADOVA”, con apertura dell'Istituto in due domeniche Maggio.

- **Visite e percorsi didattici nel Parco concordati con scuole o gruppi**

Le scuole medie e superiori possono richiedere visite guidate nel Parco dell'Istituto.

Il Parco costituisce un laboratorio all'aperto e l'istituto organizza percorsi su i seguenti temi: acqua, terreno, flora spontanea ed ornamentale, entomofauna, associazioni ecologiche.

- **Percorsi di educazione agroambientale sui seguenti argomenti:**

Conoscenza ravvicinata degli animali da cortile, colture orticole, floricole e vivaistiche, conoscenza di cereali antichi per alimentazione umana (progetto bianco perla), compostaggio.

- **Realizzazione di orti e giardini**

In collaborazione con la provincia di Padova, le classi partecipano alla realizzazione e alla manutenzione di orti e giardini presso aree verdi della città.

#### Sezione tecnica “Duca degli Abruzzi”

- Percorsi di educazione agroambientale sui seguenti argomenti:

- conoscenza ravvicinata di bovini, cavalli e avicoli in collaborazione con il XII
- conoscenza di colture orticole frutticole e cerealicole
- coltivazione della vite
- trasformazioni dell'uva in vino (cantina) e del latte in formaggio (progetto caseificazione),
- realizzazione di orti in città
- realizzazione di percorsi

Il Comune di Padova si appoggia all'Istituto per iniziative di educazione agro-ambientale per le scuole elementari e medie come: ***Dall'uovo al pulcino*** e ***Il bosco in città***.

Dall'anno 2019 sono attivi il progetto in collaborazione con il XII istituto comprensivo ***La mia aula grande come il mondo del CAIPTR*** e il progetto ***Orti a scuola*** in collaborazione con il Comune di Padova, che prevede l'intervento di alcuni insegnanti della sezione professionale, nella realizzazione di orti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di Padova.

#### Mostra “SPERIMENTANDO”

Questa Mostra interattiva, organizzata dalla nostra Scuola fino dal 1994, è gestita in Rete con altre Scuole Superiori (Scalcerle, Fermi, Marconi e Severi) ed è organizzata in collaborazione con l'Università (facoltà di Fisica e Chimica) e i laboratori INFN (Istituto Nazionale di Fisica Nucleare) di Legnaro. Vengono progettati e realizzati da docenti e allievi degli istituti in rete exhibits che si basano su principi di fisica, chimica e scienze naturali, ecc. utilizzando le nuove tecnologie.

Collaborano alla preparazione degli exhibits personale dell'INFN, docenti dell'AIF, dell'UNIPD, docenti delle scuole associate in rete e studenti delle diverse scuole. Lo scopo della mostra è quello di fornire una immagine della scienza meno formale e più accattivante, coinvolgere i giovani visitatori in attività sperimentali incuriosiscono e stimolano a cercare spiegazioni ai fenomeni della vita di tutti i giorni. La mostra è destinata ad un pubblico di allievi delle scuole medie inferiori e superiori di tutta la regione, nonché a tutta la cittadinanza. Si tiene ogni anno tra aprile-maggio secondo un programma programmi sempre diversi.

## 12. FABBISOGNO DI PERSONALE

### 12.1 FABBISOGNO DI ORGANICO DI POSTI COMUNI E DI SOSTEGNO

Classe di concorso	Denominazione	Sezione tecnica	Sezione professionale	Sezione Serale
		Anno scolastico 2019/20	Anno scolastico 2019/20	Anno scolastico 2019/20
A012	Lettere	12	6	2
A021	Geografia			1
A024	Inglese	5+1*	3	1
A026	Matematica		4	4
A027	Matematica e Fisica	8		1
A034	Chimica	6		1
A037	Tecnologie e disegno Tecnico Costruzioni rurali e topografia	5		1
A038	Fisica	1	1	1
A041	Informatica	1	1	1
A046	Diritto	2	2	1
A048	Scienze motorie	4+1*	2	
A050	Scienze naturali, biotecnologie, chimica e geografia		2	1
A051	Scienze agrarie	13	11	2
A052	Zootecnia e Scienza della produzione	3		1
AD03	Sostegno	25	17	
B003	Laboratorio di Fisica e Fisica applicata	1**		
B011	Esercitazioni agrarie	12+1*+1***	6	1
B012	Laboratorio di Chimica e Chimica industriale	1**		
B016	Laboratorio di Informatica industriale	1**		
B017	Laboratorio Meccanico-Tecnologico		1**	
	Religione	2	1	

\* Cattedra di potenziamento

\*\* Cattedra impegnata sia nella sezione tecnica che in quella professionale e/o serale

\*\*\* Cattedra impegnata nella direzione dell'azienda

## 12.2 FABBISOGNO DI ORGANICO DI POSTI DI POTENZIAMENTO

In considerazione delle esigenze emerse dal RAV, il Collegio dei docenti, con delibera del 13 ottobre 2015, si è pronunciato a proposito degli ambiti di potenziamento messi a disposizione dal M.I.U.R, stabilendo di avanzare le proprie richieste secondo il seguente ordine di priorità:

- Potenziamento in ambito scientifico
  - 2 docenti di Matematica
  - 2 docenti di Scienze agrarie
- Potenziamento in ambito laboratoriale
  - 1 docente di Laboratorio di Fisica
  - 2 docenti di Laboratorio di esercitazioni agrarie
- Potenziamento in ambito linguistico
  - 2 docenti di Inglese
- Potenziamento in ambito motorio
  - 1 docente di Scienze motorie
- Potenziamento in ambito umanistico
  - 1 docente di Lettere
  - 1 docente di Sostegno

Il Collegio dei docenti, nella seduta del 20 Febbraio 2018, ha valutato importanti necessità didattiche riguardanti altre discipline e ha deliberato di avanzare presso il M.I.U.R ulteriori richieste di figure per il potenziamento nell'ambito scientifico e nell'ambito della legalità, in dettaglio:

- Potenziamento in ambito scientifico
  - 1 docente di Laboratorio di Chimica nel biennio
- Potenziamento nell'ambito socio-economico della legalità
  - 1 docente di discipline giuridico-economiche

<b>Posti di potenziamento ottenuti</b>		
<b>Classe di concorso</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Anno scolastico 2019/20</b>
A048	Educazione motoria	<b>1</b>
B011	Laboratorio scienze e tecnologie agrarie	<b>2</b>
A026	Matematica	<b>1</b>
A045	Discipline economico-aziendali	<b>1</b>
A026	Discipline giuridico-economiche	<b>2</b>
A054	Storia dell'arte	<b>1</b>
A024	Inglese	<b>1</b>
BO15	Laboratorio di elettronica	<b>1</b>

**L'organico dell'autonomia è uno strumento utile per garantire l'attuazione del curricolo di scuola, in quanto permette di operare scelte sia sul curricolo obbligatorio sia sull'arricchimento dell'offerta formativa. Come illustrato nella pagina relativa ai progetti di potenziamento, al fine di valorizzare le eccellenze e ottimizzare il recupero degli alunni in difficoltà, per ogni posto di potenziamento, il dipartimento specifico ha messo a punto attività progettuali con la possibilità di lavorare su classi aperte o gruppi di livello.**

### 12.3 FABBISOGNO DI ORGANICO PERSONALE EDUCATIVO

7 Istitutori di cui 1 con funzione di coordinamento e 2 part-time

### 12.4 FABBISOGNO DI ORGANICO DI PERSONALE A.T.A.

Anno scolastico 2019/20

- **1** Direttore servizi generali e amministrativi
- **10** Assistenti Amministrativi
- **14** Assistenti Tecnici
- **32** Collaboratori scolastici
- **8** Addetti all'azienda agraria
- **3** Cuochi
- **2** Guardarobiere
- **1** Infermiera
- **3** Custodi

## 13. PIANO FORMAZIONE DOCENTI

---

Si prevede, in conformità alla legge 107/15, e su approvazione del Collegio docenti del 13.10.15, e del 03.11.2016, di organizzare corsi di formazione per i docenti sui seguenti argomenti:

- Progetto innovativo di Rete ASL (già realizzato in rete con le altre Scuole di Agricoltura del Veneto).
- Formazione per la progettazione e la realizzazione dell'Alternanza scuola lavoro. In considerazione della mission della scuola tecnica e professionale agraria e della riforma prevista dalla legge 107/15 si valuta questo corso prioritario per la formazione dei componenti del Consiglio di classe sul lavoro d'équipe necessario all'organizzazione, alla realizzazione e valutazione dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro.
- Formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro in collaborazione con l'USL
- Formazione per l'utilizzo delle tecnologie informatiche e delle strumentazioni presenti in Istituto.
- Corso di formazione "Clima di Classe"
- Formazione per l'apprendimento della lingua inglese a vari livelli (A0, A1,A2, B1, B2)
- Corso sull'uso di defibrillatore semiautomatico BLS
- Formazione sulla valorizzazione del territorio e delle opportunità agroalimentari ed enogastronomiche
- Formazione relativa alla didattica e alla valutazione degli studenti con esigenze educative speciali
- Formazione sulla didattica per competenze
- Corso di aggiornamento HACCP per tutto il personale del convitto

## 14. SCELTE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

### FIGURE STRUMENTALI PER LE POLITICHE DI MIGLIORAMENTO

<b>P.T.O.F. R.A.V. P.D.M. R.S.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiorna il documento del PTOF secondo quanto indicato dal Collegio dei Docenti.</li> <li>• Raccoglie i dati sulle attività legate al PTOF e li trasferisce in documenti sintetici (corsi extracurricolari, attività di stage, mostre, gare, premi ecc.).</li> <li>• Aggiorna la documentazione relativa al funzionamento dell'Istituto.</li> <li>• Coordina l'elaborazione di progetti con ampia visibilità esterna, provenienti dalle Istituzioni e degli Enti territoriali.</li> </ul>
<b>BENESSERE E SALUTE Sezione tecnica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rileva i bisogni degli studenti in ordine a benessere e salute</li> <li>• Gestisce contatti e valuta progetti esterni</li> <li>• Definisce i percorsi da realizzare, i contenuti e tempi di svolgimento</li> </ul>
<b>BENESSERE E SALUTE Sezione professionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizza incontri ed esperienze per favorire il benessere fisico e psicologico degli studenti</li> <li>• Organizza incontri di prevenzione agli abusi di sostanze psicotrope</li> <li>• Elabora e diffonde materiale informativo</li> </ul>
<b>INTEGRAZIONE ALUNNI CON DISABILITÀ Sezione tecnica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cura i rapporti con le famiglie, altre scuole, istituzioni sanitarie e riabilitative nell'ambito dell'integrazione degli studenti disabili.</li> <li>• Coordina il dipartimento dei docenti di sostegno e gli operatori ULSS.</li> </ul>
<b>INTEGRAZIONE ALUNNI CON DISABILITÀ Sezione professionale</b>	
<b>ORIENTAMENTO E RIORIENTAMENTO Sezione tecnica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordina le attività per l'orientamento in entrata e in uscita.</li> <li>• Coordina delle attività di ri-orientamento e recupero.</li> </ul>
<b>ORIENTAMENTO E RIORIENTAMENTO Sezione professionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segue l'applicazione dei progetti di Orientamento in collaborazione dei coordinatori di progetto e raccoglie i dati e i documenti necessari e li trasferisce in documenti sintetici.</li> </ul>

## STRUTTURA ORGANIZZATIVA

### ● DIRIGENTE SCOLASTICO

Il dirigente scolastico, di seguito DS, svolge un'ampia gamma di funzioni. Ha la legale rappresentanza dell'Istituzione scolastica autonoma, ne presiede il funzionamento generale; è stato individuato come datore di lavoro ai fini della normativa sulla sicurezza; è titolare delle relazioni sindacali interne.

### ● STAFF DI PRESIDENZA

È costituito dal Dirigente Scolastico, dai collaboratori da lui scelti e nominati, dalle funzioni strumentali, dal coordinatore del convitto, dell'azienda agraria, del corso serale e del gruppo sportivo.

La scuola comprende due sedi scolastiche, l'azienda e il convitto; per ognuno il Dirigente scolastico nomina un docente coordinatore, di cui uno con funzioni vicarie in caso di sua assenza dall'Istituto.

### ● ORGANI COLLEGIALI

Il D.P.R. 275 del 1999, regolamento sull'autonomia delle istituzioni scolastiche, definendo il coordinamento delle competenze, stabilisce che *“gli organi collegiali della scuola garantiscono l'efficacia dell'autonomia delle istituzioni scolastiche nel quadro delle norme che ne definiscono competenze e composizione”*.

Gli organi collegiali sono quelli di seguito descritti.

#### 1. Collegio dei docenti

È costituito da tutti i docenti in servizio nella scuola. Il collegio adotta un proprio regolamento di funzionamento che stabilisce tempi e modalità delle proprie attività.

I compiti più importanti del collegio sono:

- La programmazione didattico-educativa, e la sua verifica;
- La predisposizione del piano annuale delle attività didattiche;
- La predisposizione del Piano dell'offerta Formativa;

Il Collegio dei docenti in base alla normativa sull'autonomia e i nuovi contratti collettivi di lavoro, incarica alcuni docenti di svolgere le così dette “funzioni strumentali” rivolte al miglioramento della funzionalità della scuola.

Il collegio dei docenti si articola in dipartimenti e commissioni.

#### 2. Consiglio d'Istituto

Il Consiglio d'Istituto è l'organismo a cui sono demandate tutte le decisioni d'indirizzo, di carattere organizzativo, amministrativo, finanziario. Per la sua importanza, nel Consiglio sono rappresentate tutte le componenti scolastiche, in particolare nel nostro Istituto sono presenti: 4 genitori, 4 allievi, 8 docenti, 2 rappresentanti del personale A.T.A., il Dirigente scolastico. Il Consiglio, presieduto da un genitore, viene eletto ogni 3 anni, gli allievi eleggono i loro rappresentanti ogni anno.

Il Consiglio d'Istituto ha competenza su diversi settori, nell'ambito dei quali si illustrano le principali funzioni:

In materia finanziaria e patrimoniale, **in ottemperanza al D.I. n 44 dell'1 febbraio 2001, il Consiglio d'Istituto:**

- approva il programma annuale;
- ratifica i provvedimenti del dirigente che dispongono i prelievi dal fondo di riserva;
- verifica lo stato di attuazione del programma annuale e vi apporta le variazioni necessarie;
- decide in ordine all'affidamento del servizio di cassa;
- stabilisce il limite del fondo minute spese da assegnare al direttore dei servizi generali ed amministrativi (DSGA);
- approva il conto consuntivo.

In materia di attività negoziale **il Consiglio d'Istituto delibera in ordine:**

- alla costituzione o compartecipazione a fondazioni e borse di studio;
- all'accensione di mutui e in genere ai contratti di durata pluriennale;
- ai contratti di alienazione, trasferimento, costituzione, modificazione di diritti reali su beni immobili appartenenti alla istituzione scolastica;
- all'adesione a reti di scuole e consorzi;
- all'utilizzazione economica delle opere dell'ingegno;
- alla partecipazione della scuola ad iniziative che comportino il coinvolgimento di agenzie, enti, Università, soggetti pubblici o privati;
- all'eventuale individuazione del superiore limite di spesa (articolo 34, com. 1 del D.I. 44/2001);
- all'acquisto di immobili;
- alla determinazione dei criteri e dei limiti per lo svolgimento, da parte del Dirigente, delle seguenti attività:
  - contratti di sponsorizzazione e di locazione;
  - utilizzazione di locali, beni o siti informatici, appartenenti alla istituzione scolastica, da parte di soggetti terzi;
  - convenzioni relative a prestazioni del personale della scuola e degli alunni per conto terzi;
  - alienazione di beni e servizi prodotti nello svolgimento dell'attività scolastica o a favore di terzi.

### **3. Giunta esecutiva**

La Giunta Esecutiva, eletta tra i membri del Consiglio, è composta dal Dirigente scolastico, da un genitore, da un allievo maggiorenne, da un docente, da un membro del personale A.T.A. e dal Direttore amministrativo. Predisporre i lavori del Consiglio curando l'esecuzione delle delibere, propone il bilancio preventivo con relativa illustrazione, nel nostro Istituto, inoltre, svolge la funzione di organo di garanzia interno per i ricorsi avversi alle sanzioni disciplinari per gli studenti.

### **4. Consiglio di classe**

Il consiglio di classe è composto dai docenti della classe, e "allargato" per taluni compiti a due rappresentanti dei Genitori e due Allievi eletti all'inizio di ogni anno scolastico.

Il Consiglio di classe programma, attua e verifica l'azione didattica.

Il consiglio di classe:

- propone al Collegio dei docenti le linee di intervento didattico;
- predisporre il piano di lavoro dei docenti della classe;
- progetta, organizza e verifica le attività di alternanza scuola-lavoro;
- armonizza il lavoro in modo che possano trovare applicazione le linee di intervento approvate dal Collegio dei docenti;
- avanza proposte di sperimentazione disciplinare ed interdisciplinare;
- verifica periodicamente l'efficacia formativa delle metodologie didattiche adottate;
- programma le iniziative relative alle attività integrative;
- predisporre i moduli d'insegnamento;

- propone i libri di testo;
- promuove la partecipazione di genitori e studenti alla vita della comunità scolastica attraverso lo scambio di informazioni, esperienze, opinioni;
- valuta l'apprendimento degli Studenti e delibera la promozione o meno degli stessi (con la sola componente docenti);
- assegna i debiti ed i crediti scolastici (sola componente docenti).

Se, nominato da Dirigente scolastico, è il docente che costituisce il punto di riferimento per studenti e docenti della classe.

I compiti del coordinatore di classe sono riportati nelle nomine.

## ● **COMITATO TECNICO SCIENTIFICO**

Il Comitato Tecnico Scientifico, ai sensi all'articolo 5, comma 3, del d.d. PP. RR. 87 e 88 del 2010 recanti i Regolamenti per il riordino degli istituti tecnici e professionali, è composto da docenti, studenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica, con funzioni consultive e di proposta per l'organizzazione delle aree di indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità. Esso riveste un ruolo fondamentale per l'apertura della scuola al territorio. La costituzione dei CTS contribuisce a migliorare la dimensione didattica e organizzativa della scuola, collegando l'autonomia scolastica al più vasto sistema delle autonomie locali e alla capacità di auto-organizzazione della scuola, per rispondere meglio alle sfide dell'innovazione e della ricerca scientifica e tecnologica, nonché per andare incontro alle esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.

## ● **UFFICIO TECNICO**

L'Ufficio Tecnico è un organismo con compiti di tipo consultivo ed operativo, sia per quanto riguarda gli aspetti didattici generali che per quelli di carattere organizzativo (D.M. n. 39 del 30.01.98); è composto dal Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA), dal docente responsabile della sicurezza, dagli assistenti tecnici delle varie aree laboratoriali e, di volta in volta, può essere integrato con i responsabili delle aree disciplinari o dei laboratori e delle aule speciali, secondo le specifiche necessità ravvisate dal Dirigente Scolastico.

L'Ufficio Tecnico è l'organismo che si occupa del coordinamento delle funzioni di natura tecnica dell'Istituto Scolastico. Il Coordinatore dell'Ufficio Tecnico, in collaborazione con gli altri docenti preposti, sovrintende alle varie attività coadiuvato da un assistente amministrativo e dagli assistenti tecnici dei vari reparti.

L'Ufficio Tecnico può sovrintendere alle seguenti attività: manutenzione, supporto tecnico alle attività didattiche, approvvigionamento materiali, controlli inventariali.

## ● **PERSONALE DOCENTE ED EDUCATIVO**

Il personale docente ricopre funzioni organizzative oltre che didattiche. Le funzioni, riassunte nell'organigramma su riportato, riguardano tutte le scelte educative, metodologiche e didattiche e i relativi aspetti organizzativi, la proposta di formulazione dell'orario, modalità e tempi degli stage aziendali, il lavoro delle commissioni e dei dipartimenti disciplinari, le attività dell'azienda agraria e dei laboratori dell'istituto. Gli impegni dei docenti referenti sono definiti dal Dirigente scolastico, sentito il Collegio dei docenti, secondo le modalità di utilizzazione del personale concordate con le Rappresentanze sindacali unitarie.

## ● **PERSONALE AMMINISTRATIVO, TECNICO E AUSILIARIO**

Per assolvere alla sua funzione didattica l'Istituto si avvale anche di personale fornito di competenze diverse da quelle docenti. Il personale amministrativo, tecnico e ausiliario è incaricato di una serie diversificata di servizi essenziali per la realizzazione dell'offerta formativa dell'istituto.

## ● DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI

Il Direttore dei servizi generali e amministrativi sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativi e contabili dell'istituzione, ne cura l'organizzazione assegnando compiti e attività e svolgendo funzioni di coordinamento, promozione, controllo e verifica dei risultati raggiunti. Su delega del dirigente scolastico cura l'organizzazione del personale ATA.

Nell'organizzazione degli uffici di segreteria e di tutti i servizi di supporto dell'attività didattica fa riferimento al PTOF e al piano annuale delle attività.

Opera in sintonia con il Dirigente Scolastico al fine di coordinare le rispettive azioni per il conseguimento degli obiettivi educativi e didattici propri dell'Istituto attraverso l'ottimale utilizzo delle risorse e la miglior valorizzazione del personale.

## ● ASSISTENTI AMMINISTRATIVI

Ogni assistente amministrativo è assegnato ad un ufficio di segreteria con specifiche mansioni. A tutto il personale viene però richiesta la disponibilità e la competenza per sopperire alle necessità in caso di assenza di altri o per affrontare particolari carichi di lavoro a scadenze periodiche.

### SCHEMA ORGANIZZATIVO-FUNZIONALE DELL'UFFICIO DI SEGRETERIA

<b>Ufficio del personale</b>	Segue la carriera del personale documentandola nel fascicolo individuale.
<b>Ufficio didattica</b>	Segue il percorso degli allievi e predispone i certificati di iscrizione, frequenza, e i diplomi.
<b>Ufficio amministrazione e contabilità</b>	Provvede alle riscossioni e ai pagamenti verso terzi, al pagamento del personale assunto a tempo determinato, dei compensi accessori e ottempera agli obblighi derivanti dalla normativa in materia tributaria e fiscale (CUD - 770 – IRAP).
<b>Ufficio acquisti</b>	Provvede alla gestione del magazzino, segue l'intero iter degli acquisti, aggiorna i registri di inventario.
<b>Ufficio protocollo</b>	Protocolla la corrispondenza e ne cura la destinazione agli interessati e l'esposizione agli albi per gli atti pubblici.
<b>Ufficio contabilità azienda agraria</b>	Provvede alla tenuta dei registri dei corrispettivi, degli acquisti, delle vendite, libro stalla, libro degli inventari e dei registri contabili dell'azienda agraria.

**Gli orari degli uffici sono riportati nel sito della scuola.**

### Assistenti tecnici

Si tratta di personale che svolge dei servizi essenziali in quanto è presente durante le attività didattiche svolte nei laboratori, garantisce il funzionamento dei laboratori e dell'azienda agraria.

### Collaboratori scolastici

Il Collaboratore scolastico è addetto ai servizi generali della scuola con compiti di accoglienza e di sorveglianza nei confronti degli alunni e del pubblico; di pulizia e di carattere materiale inerenti l'uso dei locali, degli spazi scolastici e degli arredi; di vigilanza sugli alunni, di custodia e sorveglianza generica dei locali scolastici e degli arredi; di collaborazione con i docenti.

### **Addetto all'azienda agraria**

Si tratta di personale addetto all'azienda agraria, in particolare alla conduzione dell'allevamento dei bovini, che garantisce una presenza anche festiva e notturna, quando necessaria.

### **Personale A.T.A. del convitto**

<b>CUOCO</b>	Provvede alla preparazione dei pasti quotidiani e alle attività connesse. Possiede una specifica formazione professionale anche nell'ambito delle norme HACCP, che è tenuto ad assicurare.
<b>INFERMIERA</b>	E' addetta alla organizzazione ed al funzionamento dell'infermeria garantendone l'efficienza e la funzionalità.
<b>GUARDAROBIERE</b>	Provvedono alla conservazione, custodia e cura del corredo degli alunni, all'organizzazione e alla tenuta del guardaroba.

### **Rappresentanze sindacali unitarie**

Le relazioni sindacali a livello d'istituto, si svolgono con le modalità previste dall'art. 6 CCNL 2003, nel rispetto delle competenze del dirigente scolastico e degli organi collegiali (comma i art. 6).

Le rappresentanze sindacali unitarie (R.S.U.) vengono elette ogni tre anni da tutto il personale della scuola seguendo un'apposita procedura e si occupano della contrattazione d'istituto. Alcune delle materie oggetto di contrattazione sono l'utilizzazione dei docenti in base al POF, i diritti sindacali, la sicurezza sul lavoro, i criteri di ripartizione del fondo d'istituto.

La delegazione trattante è costituita da una parte dal dirigente scolastico e dall'altra dalle R.S.U.

# ORGANIGRAMMA DELLA SCUOLA

## DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. CONCETTA FERRARA

