Pecup

Profilo Educativo Culturale e Professionale

A partire dalle classi prime dell'anno scolastico 2018/2019 per effetto della **Riforma degli Istituti di Istruzione Professionale** l'assetto organizzativo del nostro Istituto professionale si è adeguato al nuovo quadro normativo delineato dal **D. Lvo 61/2017** "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale e raccordo con i percorsi dell'IeFP" e dal Regolamento **D.M. 92/2018** recante i "Profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi dell'istruzione professionale" e completato con la pubblicazione delle *Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale* – ***Decreto Direttoriale n. 1400 del 25.09.2019 pubblicate il 1 ottobre 2019***.

L'**IPSAA *"M. e T. Bellini"*** offre la possibilità di iscriversi agli indirizzi:

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

- DECLINAZIONE A01 – AGRICOLTURA, PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI.

Come ampliamento dell'Offerta Formativa, al fine di caratterizzare il percorso verso la declinazione "**AGRITURISMO DEL TERRITORIO**", saranno previste ore di compresenza con i laboratori di Accoglienza turistica, Enogastronomia - Cucina ed Enogastronomia - Sala e vendita.

ENOGASTRONOMIA E OSPTALITA' ALBERGHIERA
Percorsi declinati dal terzo anno nei PROFILI
CUCINA **SALA E VENDITA** **PASTICCERIA ARTIGIANALE**

L'Ipsaa M. e T. Bellini avvicina gli studenti al mondo del lavoro attraverso **P.C.T.O.** - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento - con attività di Stage in azienda, visite aziendali, partecipazioni a Fiere, Mostre Mercato, Manifestazioni di settore e **Progetti Europei**.

Il Curricolo di **Educazione Civica** introdotto ai sensi della L. 92/19 e alle Linee Guida D.M. 35/20, permetterà di rafforzare la formazione di cittadini consapevoli, responsabili e partecipi dell'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROFILO IN USCITA DEI NOSTRI DIPLOMATI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni per costruire Profili Professionali aderenti alle richieste del mercato, in coerenza con quanto richiesto dalle imprese e in funzione della miglior spendibilità del sapere professionale dei nostri studenti.

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I – Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione
- I – 55 alloggio
- I – 56 Attività dei servizi di ristorazione
- 56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie
- 56.10.50 Ristorazione su treni e navi
- 56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione
- 56.29.10 Mense
- 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina (bar, pub, birrerie, caffetterie, enoteche)

C - Attività manifatturiere
- C - 10 Industrie alimentari
- 10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei
  - 10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi
  - 10.72 Produzione di fette biscottate e di biscotti; produzione di prodotti di pasticceria conservati
  - 10.73 Produzione di paste alimentari

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle

politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

ISTAT CP2011

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione
5.2.1 Esercenti nelle attività ricettive
5.2.1.1 Esercenti nelle attività ricettive
5.2.1.1.0 Esercenti nelle attività ricettive
5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavolecalde, rosticcerie ed esercizi assimilati
5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione
5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
5.2.2.3.1 Camerieri di albergo
5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante
5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate
5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione
5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2 Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati

6.5 Artigiani e operai specializzati delle lavorazioni alimentari,
6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari
6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali
6.5.1.2.1 Panettieri
6.5.1.2.2 Pastai
6.5.1.3 Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali
6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai
6.5.1.3.2 Gelatai

Area di attività (ADA)

- 23 Servizi turistici
- (processo) Servizi di ristorazione
  ADA 23.01.01 Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
  ADA gestione e coordinamento delle attività di cucina
  ADA.23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
  ADA.23.01.04 Preparazione della pizza
  ADA.23.01.05 Preparazione di snack e bevande
  ADA.23.01.06 Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione
  ADA.23.01.07 Coordinamento delle attività di sala
  ADA.23.01.08 Allestimento sala e servizi ai tavoli
  ADA.23.01.09 Gestione del servizio di sommellerie
- 02 Produzioni alimentari
- (processo) Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
  ADA.02.02.05 Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
  ADA.02.02.06 Produzione artigianale di prodotti di panetteria
  ADA.02.02.07 Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
- (processo) Lavorazione e produzione di produzione lattiero casearie
  ADA.02.03.06 Produzione di gelati

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati in termini di Competenze Chiave per l'apprendimento permanente individuate dal Consiglio Europeo, le Competenze Comuni a tutti i percorsi professionali e i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, come di seguito specificati in termini di competenze:

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO EUROPEO 22 MAGGIO 2018)

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multi linguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (PCTO)
6. Competenza in materia di cittadinanza (PCTO)
7. Competenza imprenditoriale (PCTO)
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali (PCTO)

COMPETENZE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

Competenza in uscita n° 1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Competenza in uscita n° 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza in uscita n° 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Competenza in uscita n° 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza in uscita n° 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenza in uscita n° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Competenza in uscita n° 9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Competenza in uscita n° 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Competenza in uscita n° 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenza in uscita n° 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

11 COMPETENZE DI INDIRIZZO

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

***

A completare il quadro dell'offerta formativa **L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**, introdotto dall'A.S. 2020/2021 al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" e "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" il cui CURRICOLO è consultabile al Link https://drive.google.com/drive/folders/1mRswev1qQJX6_aERso1naySHdZqaTAju?usp=sharing

***

Ciascuna disciplina contribuisce al raggiungimento delle competenze del Profilo Educativo e Culturale dei nostri studenti attraverso lo svolgimento dei nuclei disciplinari e interdisciplinari individuati nei rispettivi

P.A.M.

consultabili al link
https://drive.google.com/drive/folders/1OR0IoKB59cFliquT1Q11weQsLNuW0AMT

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- QUADRI ORARI BIENNIO COMUNE -

Discipline di Area Generale	*1° anno*	*2° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Totale ore di area generale	**18**	**18**
Discipline di Indirizzo		
Scienze Integrate	**2 (2)***	**2 (2)***
TIC in compresenza 1 ora con B016 e 1 ora con Lab Cucina	**2 (1+1)***	**2 (1+1)***
Lingua straniera 2 - Francese	**2**	**2**
Scienza degli Alimenti	**2 (2)***	**2 (2)***
Laboratorio di Servizi enogastronomici - settore cucina	**2**	**2**
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Sala e Vendita	**2**	**2**
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	**2**	**2**
Totale ore di Indirizzo	**14**	**14**
Totale	**32**	**32**
Compresenze		
Scienze integrate con Laboratorio di Chimica (B012)	**2***	**2***
TIC con Laboratorio di informatica (B016)	**1***	**1***
TIC con Laboratorio di cucina	**1***	**1***
Scienza degli alimenti con Laboratorio di cucina	**2***	**2***

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO: CUCINA - QUADRI ORARI TRIENNIO -

Discipline di Area Generale	*3° anno*	*4° anno*	*5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
Discipline di Indirizzo			
Inglese Tecnico	**1***	**1**	**1**
Lingua straniera 2 - Francese	**3**	**3**	**3**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**4**	**3**	**3**
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	**6 (+2)***	**5 (+1)***	**5 (+1)***
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	**-**	**2**	**2**
Diritto e Tecniche Amministrative	**4**	**4**	**4**
Totale ore di Indirizzo	**18**	**18**	**18**
Totale	**32**	**32**	**32**
Compresenze			
Inglese tecnico con Laboratorio di Cucina	**1***		
Scienza e cultura dell'alimentazione con Laboratorio di Cucina	**1***	**1***	**1***
Totale ore di compresenza nel triennio 132			

Compresenze*

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO: SALA E VENDITA - QUADRI ORARI TRIENNIO -

Discipline di Area Generale	*3° anno*	*4° anno*	*5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
Discipline di Indirizzo			
Inglese Tecnico	**1***	**1**	**1**
Lingua straniera 2 - Francese	**3**	**3**	**3**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**4**	**3**	**3**
Laboratorio di cucina	**-**	**2**	**2**
Laboratorio di Sala e Vendita	**6 (+2)***	**5 (+1)***	**5 (+1)***
Diritto e Tecniche Amministrative	**4**	**4**	**4**
Totale ore di Indirizzo	**18**	**18**	**18**
Totale	**32**	**32**	**32**
Compresenze			
Inglese Tecnico con Laboratorio di Sala e Vendita	**1***		
Scienza degli alimenti con Laboratorio di Sala e Vendita	**1***	**1***	**1***
Totale ore di compresenza nel triennio 132			

Compresenze*

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO: PASTICCERIA ARTIGIANALE - TRIENNIO -

Discipline di Area Generale	*3° anno*	*4° anno*	*5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
Discipline di Indirizzo			
Inglese Tecnico	**1**	**1**	**1**
Lingua straniera 2 - Francese	**3 ***	**3**	**3**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**4**	**4**	**4**
Laboratorio di cucina - Pasticceria	**7 (+1+1)***	**5 (+1)***	**5 (+1)***
Diritto e Tecniche Amministrative	**3**	**3**	**3**
Laboratorio di Sala e Vendita	**-**	**2**	**2**
Totale ore di Indirizzo	**18**	**18**	**18**
Totale	**32**	**32**	**32**
Compresenze			
Francese con Laboratorio di pasticceria	**1***		
Scienze degli Alimenti con Laboratorio di cucina – pasticceria	**1***	**1***	**1***
Totale ore di compresenza nel triennio 132			

Compresenze*

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

DECLINAZIONE A01

AGRICOLTURA, PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "**Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane**", possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

La declinazione scelta per i nostri studenti, tenendo conto della vocazione del nostro territorio e delle richieste di mercato, è per il profilo

A01 - AGRICOLTURA, PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

A – Agricoltura, silvicoltura e pesca
A – 01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali
C - Attività manifatturiere
C-10 Industrie alimentari

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

Settori economici-professionali (SEP)

- 01 Agricoltura, silvicoltura e pesca
- 02 Produzioni alimentari

ISTAT CP2011

6.4 Agricoltori e operai specializzati dell'agricoltura, delle foreste,della zootecnia, della pesca e della caccia

6.4.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati

6.4.1.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo

6.4.1.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie (vite, olivo, agrumi e alberi da frutta)

6.4.1.3 Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali, di ortive protette o di orti stabili

6.4.1.3.1 Agricoltori e operai agricoli specializzai di giardini e vivai , di coltivazioni di fiori e piante ornamentali

6.4.1.3.2 Agricoltori e operai specializzati di coltivazioni ortive in serra, i ortive protette o di orti stabili

6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste

- 6.4.1.4 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste

6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia

6.4.2.1 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini

6.4.2.3 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini

6.4.2.4 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli

6.4.2.5 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti misti

6.4.3 Allevatori e agricoltori

Area di attività (ADA)

- 01 Agricoltura, silvicoltura e pesca
- (processo) Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione / manutenzione di parchi e giardini

ADA.01.01.04 Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e serra

ADA.01.01.05 Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno capo e in serra

ADA.01.01.06 Lavori di cura colturale agricola in pieno capo e in serra

ADA.01.01.07 Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose

ADA.01.01.10 Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio

ADA.01.01.11 Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori fuori suolo in vivaio

ADA.01.01.12 Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio

ADA.01.01.13 Produzione vivaistica di materiale di propagazione

ADA.01.01.14 Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio

ADA.01.01.27 Costruzione di aree verdi, parchi e giardini

ADA.01.01.28 Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini

- (processo) Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari

ADA.01.03.04 Conduzione dell'allevamento

ADA.01.03.05 Raccolta, stoccaggio e prima lavorazione dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati in termini di Competenze Chiave per l'apprendimento

permanente individuate dal Consiglio Europeo, le Competenze Comuni a tutti i percorsi professionali e i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, come di seguito specificati in termini di competenze:

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO EUROPEO 22 MAGGIO 2018)

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multi linguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (PCTO)
6. Competenza in materia di cittadinanza (PCTO)
7. Competenza imprenditoriale (PCTO)
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali (PCTO)

COMPETENZE COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

Competenza in uscita n° 1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Competenza in uscita n° 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza in uscita n° 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Competenza in uscita n° 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza in uscita n° 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenza in uscita n° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Competenza in uscita n° 9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Competenza in uscita n° 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Competenza in uscita n° 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenza in uscita n° 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

10 COMPETENZE DI INDIRIZZO

Competenza n. 1: Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie

Competenza n. 2: Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni

Competenza n. 3: Gestire i processi produttivi delle filiere silvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche

Competenza n. 4: Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali

Competenza n. 5: Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati

Competenza n. 6: Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento

Competenza n. 7: Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale

Competenza n. 8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale

Competenza n. 9: Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale

Competenza n. 10: Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale

***

A completare il quadro dell'offerta formativa **L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**, introdotto dall'A.S. 2020/2021 al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" e "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" il cui CURRICOLO è consultabile al Link https://drive.google.com/drive/folders/1mRswev1qQJX6_aERso1naySHdZqaTAju?usp=sharing

***

Ciascuna disciplina contribuisce al raggiungimento delle competenze del Profilo Educativo e Culturale dei nostri studenti attraverso lo svolgimento dei nuclei disciplinari e interdisciplinari individuati nei rispettivi

P.A.M.

consultabili al link
https://drive.google.com/drive/folders/1OR0IoKB59cFliquT1Q11weQsLNuW0AMT?usp=sharing

SEGUONO I QUADRI ORARI

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO – DECLINAZIONE A01 – AGRICOLTURA, PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI - QUADRI ORARI BIENNIO-

Discipline di Area Generale	*1° anno*	*2° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Totale ore di area generale	**18**	**18**
Discipline di Indirizzo		
TIC con 2 ore di compresenza B016	**2 (2)***	**2 (2)***
Scienze Integrate – Fisica	**2 (2)***	**2 (2)***
Scienze integrate - Chimica	**2 (2)***	**2 (2)***
Scienze e tecnologie Agrarie	**4**	**4**
Laboratori Tecnologici ed esercitazioni	**4**	**4**
Totale ore di Indirizzo	**14**	**14**
Totale	**32**	**32**
Compresenze		
TIC con Laboratorio di informatica (B016)	**2***	**2***
Scienze integrate - Fisica con ITP B012	**2***	**2***
Scienze integrate – Chimica con B012	**2***	**2***

AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO– DECLINAZIONE A01 – AGRICOLTURA, PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI - QUADRO ORARIO TRIENNIO -

Discipline di Area Generale	*3° anno*	*4° anno*	*5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
Discipline di Indirizzo			
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione (B012)	3 *(3)	3*(3)	
Agronomia del territorio agrario e forestale (A051)	3*(3)	3*(3)	3 *(3)
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche (A051)	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settoreagraria e forestale (A051)	3*(3)	3*(3)	4*(4)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale (A051)	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica (A051)	3	3	3
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali (A051)			2*(2)
Totale ore di Indirizzo	**18**	**18**	**18**
Totale	32	32	32
Totale ore di compresenza nel triennio	9	9	9

***in compresenza con B011**

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

PRIMO BIENNIO

• Linee Guida sull'obbligo di istruzione, pubblicate in data 27/12/2007, ai sensi del D.M. 22/08/2007 n. 139, art. 5 c. 1;

• Legge 169/2008 e C.M. 86/2010 (Cittadinanza e Costituzione);

• D. M. 27/01/2010 n. 9, relativo all'adozione di un modello nazionale di certificazione dei livelli di competenza raggiunti dagli studenti al termine del ciclo dell'obbligo, trasmesso con nota prot. AOODPIT0001208 del 12/04/2010;

• Indicazioni per la certificazione delle competenze relative all'assolvimento dell'obbligo di istruzione nella scuola secondaria superiore allegate alla nota MIUR prot. 1208 del 12/04/2010;

• D.L. 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, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107;

• Raccomandazione del Parlamento europeo 2018/C 189/01 del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente;

• D.M. 22 maggio 2018, n. 427: Recepimento dell'Accordo, sancito nella seduta della Conferenza Stato Regioni del 10 maggio 2018, Rep. atti n. 100/CSR, riguardante la definizione delle fasi dei passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e i percorsi di istruzione e formazione professionale compresi nel repertorio nazionale dell'offerta di istruzione e formazione professionale, e viceversa, in attuazione dell'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61;

• D.M. 24 maggio 2018, n. 92: Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante 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;

• L. 20 agosto 2019, n. 92 Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica (GU Serie Generale n.195 del 21-08-2019) e Decreto Ministeriale n.35 del 22 giugno 2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica";

TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO

• Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio 18 dicembre 2006 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente;

• Decreto Legislativo 14 gennaio 2008, n. 21 "Norme per la definizione dei percorsi di orientamento all'istruzione universitaria e all'alta formazione

artistica, musicale e coreutica, per il raccordo tra la scuola, le università e le istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica, nonché per la valorizzazione della qualità dei risultati scolastici degli studenti ai fini dell'ammissione ai corsi di laurea universitari ad accesso programmato di cui all'articolo 1 della legge 2 agosto 1999, n. 264, a norma dell'articolo 2, comma 1, lettere a), b) e c) della legge 11 gennaio 2007, n. 1";

• Decreto Legislativo 14 gennaio 2008, n. 22 "Definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'articolo 2, comma 1, della legge 11 gennaio 2007, n. 1";

• Legge 169/2008 e C.M. 86/2010 (Cittadinanza e Costituzione).

• C.M. 43/2009 (orientamento);

• C.M. 4232 del 19/02/2014: linee guida nazionali per l'orientamento permanente;

• Articolo 1, commi da 784 a 787 della legge n. 145 del 30/12/2018 e relativa C.M. 3380 del 18/02/2019: percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PTCO);

• D.M. 24 maggio 2018, n. 92: Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante 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;

• D.M. 766 del 23 agosto 2019 Linee guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale;

• L. 20 agosto 2019, n. 92 Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica (GU Serie Generale n.195 del 21-08-2019) e Decreto Ministeriale n.35 del 22 giugno 2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica".