

Curricolo di Scuola

Le attività curriculari attivate nell'indirizzo professionale agrario si snodano in parallelo su tre percorsi:

- 1) Attività di aula finalizzata all'acquisizione delle competenze di base e tecnico-professionali.
- 2) Esercitazione in azienda di applicazione della parte teorica (coltivazioni, trasformazioni di prodotti, operazioni colturali)
- 3) Raccordo con i soggetti pubblici e privati in ambito agricolo sul piano locale, provinciale e regionale. In ambito nazionale ci si raccorda alla ReNIsA.

E' in vigore, dall'anno scolastico 2019/20, l'attuazione, autorizzata dalla Regione Campania a gennaio 2019, del percorso triennale di formazione professionale IeFP per il conseguimento della qualifica di "operatore agricolo".

Per l'a.s. 2021-22 è stata avanzata la richiesta di attivazione di percorsi di secondo livello (ex corso serale) per l'ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE. Sulla scorta del ruolo e della presenza assunti nel tempo dall'Istituto, la motivazione fondante della richiesta è quella di cogliere l'esigenza professionale, socio-economica e civile di innalzare la partecipazione degli adulti ad un apprendimento permanente, sulla base delle seguenti considerazioni:

- le esperienze maturate dall'Istituto uno dei pochi Istituti Professionali per l'Agricoltura dell'intera Provincia di Napoli attivo sul territorio dagli anni '80 nella sede storica dell'azienda annessa all'Istituto nella sede di via Poggiomarino ;
- l'attivazione dei percorsi di alternanza scuola – lavoro e P.C.T.O. attivati con convenzioni stipulate con molte aziende agrarie e agro-alimentari operanti nel territorio.
- risposta ad un'esigenza sempre più impellente del territorio, dove risiede un gran numero di giovani lavoratori e/o disoccupati che hanno abbandonato il percorso formativo senza conseguire un diploma e di giovani immigrati che puntano a conseguire una formazione adeguata alle competenze richieste nel mercato del lavoro.

L'I.S. " Caravaggio ", in attuazione della legge 13 luglio 2015, n.107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti" , ha ridefinito l'indirizzo di studio relativo all'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale . Esso è strutturato in: - attività e insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti gli indirizzi, riferiti all'asse culturale dei linguaggi, all'asse matematico e all'asse storico sociale; - attività e insegnamenti di indirizzo riferiti all'asse scientifico, tecnologico e professionale Punto di partenza per l'identificazione delle 12 competenze di riferimento in uscita per le attività e gli insegnamenti di area generale sono i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale indicati nel P.E.Cu.P di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017. Il biennio presenta una struttura unitaria per consentire il raggiungimento degli obiettivi fondamentali dell'obbligo di istruzione e creare le basi di una formazione professionalizzante. Il relativo quadro orario comprende 2.112 ore complessive, suddivise in 1.188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo. È opportuno sottolineare che per l'I.S. Caravaggio assume un ruolo centrale attuare un approccio "per competenze", da assumere trasversalmente alle operazioni di organizzazione della didattica, per la valutazione degli apprendimenti, la progettazione interdisciplinare del curriculum e dei percorsi formativi . Ciò comporterà un profondo

ripensamento dell'azione educativa che investe in modo coordinato curricolo, didattica e valutazione. La competenza sarà il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse. La "modularizzazione" della didattica prevede la progettazione delle Uda. Altro punto a cui si intende dare ampio rilievo è il potenziamento dei laboratori, in particolare nel biennio unitario, per superare le criticità riscontrate nei precedenti ordinamenti e per arginare il fenomeno degli abbandoni precoci. Il progetto formativo individuale (P.F.I.) rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali da perseguire, la formalizzazione del curricolo individualizzato con la relativa documentazione del percorso di studi, compresa la raccolta degli elementi valutativi. Sul piano formale, ferme restando le disposizioni per gli alunni disabili, il P.F.I. sostituisce qualsiasi documento finalizzato alla definizione di modalità didattiche personalizzate per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES), alla documentazione delle attività di accoglienza per gli alunni stranieri, alla gestione di "passerelle" o passaggi fra ordini di scuola o sistemi diversi. Esso viene verificato almeno al termine di ciascun anno scolastico. Il Consiglio di classe delibera il P.F.I. al termine di una adeguata fase istruttoria volta a garantire la partecipazione dello studente e della famiglia quantomeno alla redazione del bilancio (personale) iniziale e alla definizione degli obiettivi formativi. A tale fine sono molto importanti l'osservazione dell'alunno da parte di tutto il consiglio di classe e l'attività di accoglienza, ascolto e orientamento svolta dal tutor. Al verificarsi di situazioni nuove e imprevedute, e comunque al termine di ogni anno scolastico, il consiglio di classe verifica il raggiungimento degli obiettivi previsti dal P.F.I. Il lavoro di progettazione e gestione del P.F.I. viene supportato dall'azione di un tutor che rappresenta una figura di intermediazione e di comunicazione, per esempio, nei rapporti con le famiglie o nel caso di alunni stranieri. In quanto tale, egli accoglie, incoraggia e accompagna lo studente e tiene costantemente aggiornato il P.F.I. A seguito di analisi delle innovazioni apportate dalla riforma l'I.S. Caravaggio ha elaborato un progetto-percorso che è stato concepito e orientato verso "la motivazione alla cultura del lavoro". Il taglio formativo della proposta focalizza l'attenzione su un percorso professionalizzante, per facilitare le prospettive di occupabilità, curando contestualmente, in una dimensione operativa e sistemica, l'attivazione di strumenti culturali affinché gli allievi possano costruire, con responsabilità e autonomia il proprio progetto personale e professionale. Il percorso "AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA" è organizzato in collaborazione con: - I.M.C. Istituto Mediterraneo di certificazione: Organismo di controllo autorizzato in Italia – Codice Europeo : IT BIO 003. Effettua controlli e rilascia il Documento Giustificativo (DG) che certifica l'idoneità aziendale al sistema biologico. - Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati con stipula convenzione tirocinio con "IS Caravaggio" registrata nell'a.s. 2018/2019; - Aziende biologiche certificate del territorio Si articola in un percorso che utilizza le lezioni curriculari, optando, dal terzo anno, per la scelta della disciplina "Agricoltura sostenibile e biologica" con il monte orario massimo (terzo anno ore 99, quarto e quinto anno ore 132) nonché lezioni/stage pratici e professionalizzanti da concordare con le istituzioni di cui sopra, anche nell'ambito dei percorsi trasversali e per l'orientamento. Il Titolo finale sarà : Diplomato in "Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei prodotti del territorio e Gestione delle risorse forestali e montane" che 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 nei processi produttivi delle filiere silvocolturali. Gli alunni diplomati, dopo aver svolto un successivo corso di pratica professionale, unitamente al monte orario riconosciuto valido ai fini del tirocinio (7 mesi derivanti dalla Convenzione stipulata con il Collegio degli Agrotecnici) potranno essere ammessi a sostenere l'Esame di Stato per il conseguimento dell'abilitazione all'esercizio della libera professione di "AGROTECNICO". Infine si prevede, dopo il conseguimento dell'abilitazione, la partecipazione alla sessione di esame per l'ottenimento del Titolo di "Tecnico Ispettore Agricoltura Biologica"

Aspetti qualificanti del curriculum

Il percorso dello studente nell'indirizzo agrario segue alcune tappe necessarie perché possa snodarsi in modo armonico ed efficacemente funzionale al ruolo professionale dell'agrotecnico:

1) Analisi del livello di partenza attraverso i traguardi formativi scuola secondaria di primo grado.

Con indicazione delle Competenze scientifico–tecnologiche, storico-sociali, linguistiche e matematiche attese alla fine del terzo anno della scuola media.

2) Sviluppo delle competenze chiave secondo le "Raccomandazioni europee" come recentemente aggiornate specificando le Competenze di base degli "Assi culturali" e le "Competenze chiave per la cittadinanza"

3) Conseguire risultati di apprendimento coerenti con l'indirizzo generale per "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"

La finalità generale è quella di costruire un sistema formativo integrato tra scuola- ambiente e territorio per rispondere alle istanze del mondo produttivo economico e socio-culturale attraverso

- la qualificazione dell'offerta formativa;
- i rapporti con il territorio;
- la valorizzazione dei "capitali umani" e di una cultura di servizio;
- il miglioramento continuo attraverso il sostegno all'innovazione con attività di ricerca specifica nel settore agrario anche in collaborazione con enti pubblici e privati;
- strategie di marketing e progetti specifici (mostre, fiere ecc.) sia per i prodotti dell'azienda che per il vivaio che per la fruizione delle strutture (mensa, convitto, giardini) da parte di esterni

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Legalità, Cittadinanza e Costituzione;

Competenze comunicative ed espressive sia in ambito professionale che nelle aree disciplinari di base.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

La certificazione delle competenze di base, acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione, è strettamente correlata alle nuove competenze chiave di cittadinanza:

- 1) competenza alfabetica funzionale
- 2) competenza multilinguistica
- 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- 4) competenza digitale
- 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- 6) competenza in materia di cittadinanza
- 7) competenza imprenditoriale
- 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Collaborazioni

L'I.S. "Caravaggio" collabora con:

- 1) L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania relativamente all'allestimento di campi sperimentali di floricole e specie orticole locali.
- 2) La sezione di frutticoltura del CREA di Caserta per la conduzione di campi di specie frutticole
- 3) Il Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli per la conduzione di campi sperimentali di specie orticole e l'elaborazione dei dati sperimentali.
- 4) La ditta sementiera "Semiorto" di Sarno per l'allestimento di parcelle sperimentali di specie orticole "tipiche" del territorio.
- 5) Professionisti e imprenditori del settore agricolo per l'approfondimento di tematiche di particolare interesse per il corso di studi.

Aspetto didattico-professionale

Il curriculum dell'IPAGR della nostra Scuola si avvale da quest'anno di un'articolazione coerente tra attività didattica e pratica professionale tale da far vivere agli studenti esperienze dirette e programmate di lavoro. Di conseguenza viene facilitata la sintesi attiva tra studi teorici e apprendimento contestuale per dare la possibilità agli studenti di vivere esperienze dirette di lavoro programmate e seguite in modo che risulti appunto la sintesi attiva di quanto apprendono contestualmente negli studi teorici.

Obiettivi specifici:

- Rivalutare l'importanza del lavoro manuale
- Seguire tutte le fasi biologiche delle coltivazioni in pieno campo
- Conoscere infestanti e parassiti e operare interventi di difesa
- Partecipare alla raccolta delle produzioni tipiche del nostro territorio
- Operare nel comparto biologico
- Sviluppare il senso pratico
- Sviluppare e potenziare la propria sicurezza
- Valorizzare il senso di appartenenza
- Stimolare il senso di osservazione
- Far comprendere l'importanza delle scelte produttive dal punto di vista economico
- Far crescere il valore della consegna e della responsabilità

Tempi:

Dall'inizio delle lezioni, 14.09.2020 avvio attività in azienda con relative esercitazioni pratiche previste dalle programmazioni didattiche

- Illustrazione della proposta in incontri con gli alunni
- Predisposizione materiale informativo da spedire alle famiglie
- Raccolta di adesione alla programmazione (alunni e famiglie)
- Predisposizione dei piani di coltivazione
- Predisposizione gruppi di lavoro alunni
- Predisposizione materiali di verifica per gli alunni
- Stesura calendari
- Coordinamento del personale impiegato in azienda
- Approvazione collegio docenti.

ESERCITAZIONI PER LA CLASSE QUARTA

La proposta si articola nei seguenti settori:

VIGNETO

L'attività intende dare la possibilità agli studenti di imparare come si cura un vigneto, l'obiettivo è quello di far sì che lo studente impari le principali operazioni colturali che si eseguono in un vigneto. L'apezzamento dove è ubicata la vigna è di c.a. 4000 mq, la giacitura è pianeggiante. Con la presente proposta si vuole offrire un supporto tecnico-pratico all'attività didattica delle diverse discipline, per la classe quarta sez. A , in quanto la vite è oggetto di programmazione didattica di codesta classe per la disciplina Tecniche di allevamento. Innanzitutto occorre rimodulare le ore di compresenza degli I.T.P. rispetto al precedente a.s. Si propone che le 6 ore vengano attribuite con 3 ore a Tecniche di allevamento (3/3) e n. 2 ore ad agronomia (2/2). E n. 1 ora a " Chimica applicata". In secondo luogo si reputa necessario ,nel programmare l'orario delle lezioni,di accorpare due ore consecutive delle predette discipline per consentire esercitazioni pratiche in azienda in quella giornata che sarà pianificata per intero a.s..

I lavori da seguire nel vigneto con contestuali esercitazioni didattiche sono i seguenti partendo il più possibile celermente dall'inizio delle lezioni:

- PRIMI 15 GIORNI DI SETTEMBRE : Trattamento contro la Peronospora(solfato Cu) e Oidio (zolfo) n. ore occorrenti 2. Non essendo iniziate le lezioni saranno presenti Ass. Tec .+ add-azienda;
- Fine settembre- Ottobre : Vendemmia e trasporto uve fuori vigneto: si effettuerà scalarmente e sempre in presenza della classe o gruppo classe quarta con docente teorico " Tec. All. veg." , ITP, Ass. tec.+ add.az.. Considerato che per la raccolta manuale è previsto un fabbisogno di lavoro di c.a.70 ore di cui 20 ore con la presenza degli alunni di quarta (10 Tec.all + 10 Agronomia)e le rimanenti sono da computare per ass.tec. e add.az..
- CANTINA : Fase di trasformazione sempre alunni di quarta ma con disciplina CHIMICA APPLICATA (Programmazione che inizia con lo studio del vino) essi seguiranno per 2 ore settimanali ammostatura, andamento fermentazione con controlli temperature + ass. tec. E add.az. COME DA VIGNETO.

- NOVEMBRE : Aratura a 15 cm con classe e materia “ Agronomia “ (la programmazione inizierebbe con le lavorazioni) n.ore occorrenti 2;
 - DICEMBRE: Potatura invernale : si prevede un fabb.lav. di c.a.50 ore di cui 20 come sopra con classe.
 - Gennaio : eliminazione sarmenti,eventuale sostituzione pali , manutenzione sostegni, sostituzione pali e filo di ferro : fabb.lav. c.a. 50 ore di cui come sopra 20 con classe.
- Aprile :Aratura e interrimento concimi n. 4 ore con classe Tec.all/Agronomia;
- Aratura e vangatura tra le file n. 6 ore con classe come sopra
 - Maggio : primi 10 giorni trattamento contro Oidio con classe n. 2 ore tec.all.; 2 e 3 decade maggio tratt. contro peronospora e oidio (2 interventi) n. ore 4 con classe tec.all.
 - Giugno : Potatura estiva e legatura. Si stima un fabbisogno di lavoro manuale di c.a. 100 ore. Si dovrebbe progettare che una parte di queste ore venga svolta dagli alunni della classe quarta o come P.C.T.O (ES. 40 ORE)oppure come stage aziendale formativo per tirocinio professionale oppure come Apprendistato da far valere ma occorre pianificare il tutto.
 - LUGLIO : N. 2 Erpicature distanziate di 20 giorni e n. trattm.oidio e peronospora E ALTRE AVVERSITA' (4-5-TRATTAM.) n. ore 15

TUTTE LE ATTIVITA' DI CUI SOPRA ANDRANNO REFISTRATE SU APPOSITO MODULO GIORNALIERO (VEDASI HACCP) DA CUI SI EVINCONO LE ESERCITAZIONI CON CONTESTUALE E CONTINUA VALUTAZIONE . N-B. SI VUOLE VALUTARE UN “SAPERE IN AZIONE” PER DICIPL TEC.ALL, AGRON., CHIMICA APPL. PER TUTTE LE CLASSI

Inoltre gli alunni della quarta dovrebbero studiare il latte e formaggio nel periodo compreso tra gennaio-aprile con contestuale presenza e lavorazione nel caseificio per n. 2 ore settimanali + ass. tec.. La programmazione quindi dovrebbe essere modulata con : SETTEMBRE-DICEMBRE : Vino+ cantina; gennaio-aprile: latte formaggio+caseificio; Maggio-giugno : Olio

ESERCITAZIONI CLASSI PRIME E SECONDE

Si dovrebbero svolgere nelle seguenti strutture

IMPIANTI SERRICOLI

Dal punto di vista didattico si ritiene possano essere utilizzati come un LABORATORIO VIVAISTICO. La finalità è quella di riprodurre piante orticole, floricole ed officinali mediante semenzai e talee da utilizzare poi in pieno campo. In dette strutture faranno le esercitazioni le cl 1 e 2 discipline LABORATORIO SC.E TEC. AGR. N. 2/ 3 ORE SETTMANALI ED ECOLOGIA E PED.N. 1 ORA SETTM. In tal modo con opportuna turnazione, le serre saranno impegnate per ca. 10-12 ore settimanali.

Con attività coerenti con le programm- biennio nuovi prof.li e cioè . cernita semi per riconoscimento semi ; cernita per utilizzo diretto dei semi in azienda; analisi della purezza e germinabilità ; produzioni di talee ; riconoscimento foglie ecc.. TALI COMPETENZE VERRANNO INSERITE NEI SINGOLI P.F.I.

Oltre a queste attività gli alunni del biennio cureranno lo spazio destinato alle piante officinali e aromatiche. SARANNO PRESENTI ALLE ATTIVITA' : Altro ASS.TEC. + ALTRA ADD.AZ.AGR.

N. ORE TOT. ?

ESERCITAZIONI CLASSI TERZE

La attività si svolgerebbero nel modo che segue:

COLTURE ORTICOLE DA PIENO CAMPO

Tenendo conto del fabbisogno lavorativo, della stagionalità si prospetta la seguente organizzazione: LE COLTURE VERRANNO SEGUITE dagli alunni delle classi terze N.O.(n.2) .

Le discipline coinvolte sono: Tec. DELLE PRODUZ. (3 h di cui 2 h in compr.per eserc.) Agronomia idem; AGRICOLT.BIOLOGICA IDEM

Occorrerà che dette discipline abbiano 2 ore consecutive per cui gli alunni saranno presenti per seguire intero ciclo colt.in campo per n. 6 ore settimanali E NELL NUOVE PROGRAMM.DID. SI DOVRANNO INSERIRE LE COLTURE DI SEGUITO RIPORTATE CON RELATIVA TEMPISTICA COINCIDENTE CON LA COLTURA IN CAMPO.

SI REPUTA DI IMPIANTARE INIZIALMEMENTE LE COLTURE DI SEGUITO RIPORTATE DA GESTIRE SIA CON METODO CONVENZIONALE (TEC.ALL.) SIA CON METODO BIOLOGICO (AGR.BIOL.) CON SUUDIVISIONE IN 2 PARCELLE

COLTURA CAVOLFIORE

- Fine Agosto-inizio settembre: preparazione del terreno su una superficie di 1500 mq con aratura a 30 cm e concimazione organica : n. 6 ore ASS.TEC.+ ADD. AZ. ;
- Metà settembre : erpicatura e concimazione minerale N, P, K E ALTRA ERPICATURA n. 3 ore alunni+ ass.tec.+add-az.
- 20 -25 sett. Trapianto manuale piantine con cavicchio alunni+ass.tec.+add. Az. n. 10 ore
- Irrigazione con impianto fisso alunni+ass.tec.+add. Az. n. 1 ora
- Primi 10 giorni ottobre : rimpiazzo fallanze n. 1 ora alunni+ass.tec.+add. Az. n. 2 ore
- Metà ottobre; sarchiatura 2 interventi , alunni+ass.tec.+add. Az. n. 4 ore
- Fine ottobre : interrimento concimi (nitrato ammonico) e leggera rincalzatura alunni+ass.tec.+add. Az. n. 4 ore
- Novembre n. irrigazione in caso di assenza piogge
- Dicembre/Gennaio : Raccolta manuale prodotto (sistemazione foglie ed infiorescenze di scarto) n. ore c.a. 40-45 ,alunni+ass.tec.+add. Az.

Il monte ore totale per intero ciclo cavolfiore è di circa 80 ore di cui circa 40 con alunni e rimanenti solo add.az.agr.

Altra coltura da pieno campo : Pisello da consumo fresco SUP. 1.500 MQ

Anche in questo caso il ciclo inizierebbe a settembre quindi si potrebbe ipotizzare che una terza segua il cavolfiore e l'altra il pisello oppure entrambe le classi seguono le due colture

- Venti settembre: aratura a 30 cm , alunni + ass.tec.+add.az. n.2 ore
- inizio novembre preparazione concimi e spargimento n. 1 ora alunni + ass.tec.+add.az.
- Diserbo chimico in pre-emergenza con irroratrice 1 ora
- metà novembre : trapianto piantine n. 8 ore alunni + ass.tec.+add.az.
- fine novembre : preparazione e spargimento concimi minerali (nitrato ammonico) n. 2 ore alunni + ass.tec.+add.az.
- Tratt.antip.agrofarmaci n. 2 fung+ insett.
- Gennaio n. sarchiature (20 gg. uno dall'altro) n. 2 ore /interv. alunni + ass.tec.+add.az.
- Febbraio come sopra+ trattam fung.1 e insett. 1 per n. 4 ore
- Marzo : raccolta manuale graduale n. 50 ore c.a. alunni + ass.tec.+add.az.+ sovescio n. 6 ore alunni + ass.tec.+add.az.

Il totale monte ore occorrenti per ciclo colturale pisello è pari a c.a. 80 ore di cui c.a.40 con alunni.

Nel mentre si completano i cicli del cavolfiore e pisello si prepara il terreno per l'impianto della patata con ciclo marzo-giugno; in tal modo gli alunni seguiranno tutte le fasi fino alla raccolta nei tempi che seguono :

COLTURA :PATATA DA CONSUMO SUP. 3000 MQ

- FINE FEBBRAIO : Preparazione del terreno : n. 2 arature (intervallo di 10 gg trattrice e aratro) n.2 ore + n. 2 erpicature n. 2 ore; alunni + ass. tec. + add.az
- Marzo : concimazione chimica NPK N. 3 ORE ;alunni+add.az.+ass.tec.
- Semina MANUALE tuberi : (10-15 marzo) ALUNNI+ASS.TEC.+N. 3 ADD.AZ. ORE 20 ??
- UNA SETTIMANA DOPO : DISERBO PRE-EMERGENZA CON IRRORATRICE A BASSO VOLUME N. 1 ORA ALUNNI+ADD.AZ.+ASS.TEC.
- Aprile : n. 2 sarchiature- rincalzature n. 10 ore + concimazione chimica 2 ore + 1 tratt. Diserbo post-emergenza + tratt.fungicida n. 1 e insett. N. 1 per n. 4 ore; irrigazione 2 interv. Tutte le operaz. Con Alunni+add.+ass.
- Maggio : n. 3 tratt. Ant. (peronospora, alternaria,tignola e dorifora)pr n. 6 ore tot. Alunni +add.+ass.tec. ; Irrigazioni 3 interventi+ eventuale tratt. Disseccante
- Giugno . metà-fine : Raccolta prodotto: 30 ORE ALUNNI+ADD+ASS.
- CONSERVAZIONE , CALIBRO E CURE IN MAGAZZINO : ADD. AZ. N. 30 ORE.

L'INTERO CICLO RICHIEDE UN FABBISOGNO LAVORATIVI PARI A C.A. 150-160 ORE DI CUI C.A. 80 CON ALUNNI.

ESERCITAZIONI CLASSI QUINTE

GLI ALUNNI DELLE CLASSI QUINTE SI DOVREBBERO OCCUPARE :

- NOCETO (Come previsto da programm.did. di AGRONOMIA TERR.
- Oliveto e Albicoccheto (colture studiate nel precedente a.s. con tec.all.). Gli alunni potrebbero effettuare le esercitazioni con le seguenti discipline : n. 1 ora sett. Agronomia terr; 1 ora Valorizzazione; 1 ora Sociologia; 1 ora Economia agr.. Tot. settimanali 4 ore

Oliveto : si trova in fase giovanile quindi richiede meno fabb.lav.

- Settembre- ottobre : n. 2 arature n. 4 ore con alunni e ass.tec.e add.
- Ottobre : Tratt.cicloconio ecc. irroratrice n. 1 ora alunni+ass.+add.
- Dicembre- gennaio . assestamento terreno ed erpicature n. 8 ore alunni +add+ass
- Febbraio : potatura invernale : n. 20 ore alunni+add.az.
- Marzo : tratt. Ant. Irroratrice n. 1 ora
- maggio . aratura n. 2 ore alunni
- Giugno: n. 2 tratt. Contro Bractocera oleae (mosca) n. 2 ore + spollonatura.

Tot. 50 ore c.a.

Albicoccheto:

- Ottobre
- tratt. Antip. N. 1 ora alunni
- novembre: aratura n. 1 ora alunni
- gennaio- febbraio: potatura invernale n. 10 ore + tratt.antip. n. 1 ora ALUNNI+ADD.+ASS.
- marzo : concimazione : n. 1 ora alunni
- aprile : tratt. N. 2 antiparass. N. 4 ore
- maggio : diradamenti, tratt.ant., concimazione , erpicatura n. 8 ore alunni
- Giugno : potatura verde n. 20 ore + tratt. Oidio n. 1 ora alunni

Tot. 50 ore

NOCETO :

- POTATURA invernale n. 20 ore ALUNNI SOLO assistere
- asportazione legna n. 10 ore alunni+add.az.
- concimazione :marzo 2 ore alunni add.az.
- lavorazioni al terreno . aprile con trattatrice e macc. Operatrice n. 4 ore alunni+add.az.

- tratt. antipar. aprile giugno n. 3 per n. 6 ore alunni +add.az.

- sett- ottobre : raccolta manuale n. 20 ore alunni+add.az.

Tot. c.a. 60 ore

PER DETTE COLTURE OCCORRERANNO CIRCA 180 ORE DI CUI C.A. 100 ORE CON ALUNNI CL. QUINTE

Per assecondare tali obiettivi l'articolazione organizzativa dei comparti aziendali è stata rimodulata secondo questo funzionigramma:

- Direttore Responsabile della conduzione tecnica e amministrativa dell' Azienda Agraria dell'Istituto per i Servizi Agricoltura e lo Sviluppo rurale presso il plesso di Via Poggiomarino: Dirigente Scol. Carmine Strocchia
- Resp. Dipartimento Agraria: Prof. ssa Maddaluno P.
- Coordinatore Riforma di Ordinamento e PFI: Prof. Cordella G.
- Referenti per Staff di dirigenza : Prof. Cordella G. – Prof.ssa Buonaiuto F.
- Colt. Arboree : Prof. Cordella G. – Prof. Ferraro V.
- Colt. Erbacee - Fungai: Prof. Borrelli C. – Prof. Cozzolino G.
- Assistenza e tempistica operazioni colturali aziendali - Impiantistica: Prof. Borrelli V.
- Meccanizzazione – Tratt. Fitosanitari : Prof. Muto S. – Montanino A.
- Piante officinali: Prof.ssa Maddaluno P. – Aliberti A.
- Trasn. Prodotti e Caseificio : Prof.ssa Maddaluno P. – Ferraro P. - Di Tore A. – Palma G.
- Arredo verde – Serra con piante aromatiche e da appartamento: Prof.ssa Aliberti A..
- Comparto viti-vinicolo: Prof. Muto S. - Enologo Giugliano A. (esterno) – Prof. Borrelli V.
- Ingegn. Naturalistica: Prof. Cozzolino G.
- Apicoltura: Prof.ssa Aliberti A. – Prof.ssa Maddaluno P. – Ambrosino M. (esterno)
- Serra con colture fuori suolo : Prof. Borrelli C. – Prof. Muto S.
- Ombraia : Prof.ssa De Luca R.
- Lab. Chimica : Prof.ssa Aliberti A. – Nunziata L.
- Coordinatori PCTO : Prof. Borrelli C. - Prof. Cozzolino G.
- Rapporti con Aziende – CTS - Enti di ricerca Istituzioni e Mass Media– Attività di sperimentazione : Prof. Borrelli C .- Prof. Muto S.
- HACCP : Prof. Cordella G. – Dott. Vitiello (esterno)
- Eventi : Prof.ssa Maddaluno P. – Prof. Cozzolino G. – Prof.ssa Aliberti A. - Prof. Cordella G. – Prof. Ferraro V. – Prof.ssa De Luca R. - Montanino A. - Ferraro P. - Palma G. - Di Tore A.

A supporto :

- Ass. tecnici :
 - Montanino A. (organizzazione eserc. Didattiche e tecniche coltivazioni in p.c. azienda agraria)
 - Ferraro P. (organizzazione eserc. Didattiche e tecniche su Colt. Protette - Trasf. Prodotti e caseificio – arredo verde)
 - Nunziata L. (esercitazioni didattiche e tecniche Lab. Chimica e Microbiologia)
- Addetti az. Agraria : operazioni colturali in p.c. – Trasformazione prodotti
 - Palma Giulia
 - Di Tore Angela

La progettazione e gestione aziendale si articola sulle seguenti aree di intervento con il coordinamento del Direttore Responsabile:

- predisposizione del piano delle attività, sulla base delle richieste formulate dagli utenti, corredato dalle proposte di utilizzo del personale e delle risorse tecniche e finanziarie;
- realizzazione dell'indirizzo economico-produttivo concordato con il Dirigente scolastico e proposto agli assistenti tecnici;
- cura dei rapporti con il territorio e con le associazioni di categoria
- organizzazione dell'accoglienza per le attività didattiche di raccordo aula-pratica aziendale e per quelle di orientamento concordate con le Funz. Strumentali e i docenti curricolari.

Comitato tecnico-scientifico (CTS)

Gli Istituti Professionali possono dotarsi del Comitato Tecnico Scientifico (CTS) (art. 6, comma 1, decreto legislativo 61/2017) introdotto già con il precedente Regolamento del riordino (D.P.R. 87/2010) nell'esercizio della loro autonomia didattica e organizzativa. Il Comitato Tecnico Scientifico è l'organismo propositivo e di consulenza tecnica dell'Istituto: la sua presenza permette all'istituto di aggiornare il Piano dell'Offerta Formativa alle esigenze del territorio. Esso è stato pensato come luogo privilegiato del dialogo fra mondo economico e mondo scolastico, aperto alle associazioni produttive, alle professioni, alla ricerca, con compiti di consulenza programmatica, monitoraggio, critica ed orientamento. Per queste finalità sarà composto da docenti, da rappresentanti del mondo produttivo, dell'Università e del settore agricolo presenti nel territorio, da esperti delle professioni agricole e della ricerca scientifica e tecnologica e da componenti delle Istituzioni locali.

Il CTS quindi riveste un ruolo fondamentale per realizzare collaborazioni concrete tra scuola e mondo del lavoro e per creare opportunità tangibili di raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi

della scuola, le esigenze del territorio, i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo e quelli formativi. A maggior ragione nello sviluppo dei percorsi dei nuovi istituti professionali il CTS può assumere un ruolo propulsivo a supporto della progettazione didattica e per la realizzazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. Inoltre, il CTS può connotarsi come punto di snodo rilevante nell'azione di caratterizzazione dell'offerta formativa che le istituzioni scolastiche sono chiamate a definire attraverso la declinazione dei profili in uscita in percorsi formativi.

Il CTS del nostro istituto professionale servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale potrebbe così essere formato:

1. Dr.ssa ANGELINA NUNZIATA – CREA
2. RUBINACCIO GIANPAOLO – Imprenditore agricolo – Tecnico
3. Dott. DOMENICO DE LUCA – Coll. Naz. Agrotecnici e Periti Agrari
4. Prof. GIANLUCA CARUSO – Università Fac. Agraria – Doc. di Orticoltura
5. CASTALDO SABATINO – Org. Produttori Nocchie (Visciano)
6. DE MARTINO GIUSEPPE – Imprenditore Az. Biologica Palma Campania
7. Dott. ANIELLO DEL VECCHIO – COPAGR

Come si nota i componenti rappresentano mondo del lavoro, professionalità e istituzioni del settore agrario, università e ricerca, figure che assolveranno alle finalità sopra descritte e strettamente collegate al territorio di appartenenza della scuola.

Tra le finalità del CTS si sottolinea soprattutto il coinvolgimento diretto o di supporto nella progettazione e realizzazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro (percorso didattico educativo professionalizzante che avvicina i giovani al mondo del lavoro), costituendosi come presidio decentrato e potrebbe promuovere le seguenti azioni:

- a) individuare e descrivere le figure professionali aggregate più richieste dalle imprese;
- b) contribuire a definire le competenze professionali di tali figure, d'intesa con gli altri soggetti firmatari dell'Accordo;
- c) contribuire a definire i percorsi didattici;
- d) raccogliere le disponibilità delle imprese del territorio a offrire posti-stage.

Inoltre, il CTS potrebbe svolgere i seguenti, ulteriori compiti:

- a) informazione e promozione del percorso formativo presso l'utenza;
- b) consulenza tecnico-scientifica nelle fasi del percorso;
- c) raccordo organizzativo all'interno dell'istituto con i partner esterni per l'implementazione del progetto;

d) monitoraggio interno.

Affinché le azioni del CTS si sviluppino in chiave di collaborazione tra le diverse istituzioni scolastiche ed abbia efficacia è necessario che ci sia sinergia per migliorare la circolarità e la condivisione di idee e progetti, innovazione per indicare la nuova strada da percorrere in un'ottica di spazi di autonomia e flessibilità (il C.T.S. può essere un "valore aggiunto" che renderebbe maggiormente percorribile questa strada), miglioramento del PTOF grazie alle professionalità dei componenti del CTS, collaborazione con territorio con accordi di rete e di lavoro di squadra, riconoscimento degli stakeholders per i quali il PTOF, in sintonia con le richieste che vengono dal mondo del lavoro, viene costruito.

Infine occorre ricordare che il CTS ha natura giuridica obbligatoria non vincolante in merito a quanto indicato all'art.3. Esso agisce in stretta collaborazione con gli altri organismi dell'istituto e opera secondo le regole della Pubblica Amministrazione. Si ricorda inoltre che la costituzione del CTS avviene "senza nuovi e maggiori oneri per la finanza pubblica" e che "ai componenti del comitato non spettano compensi ad alcun titolo".