



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ENRICO FERMI ”

P.zza Medaglie d'Oro –Ozieri (SS) C.F. 81000270900–C.M. SSIS01600P www.itozieri.gov.it Tel. 079787922-Fax 079783303

Sede centrale: Istituto Tecnico Tecnologico (Agrario, Informatico, Costruzioni) e Economico (AFM)

SSIS01600P@ISTRUZIONE.IT SSIS01600P@PEC.ISTRUZIONE.IT Sedi associate:

Istituto Tecnico Economico (AFM Esabac) Via Gronchi 07020 Buddusò (OT) Tel. 079715058

Istituto Tecnico Economico (AFM e Turistico) - Via Aldo Moro Bono (SS) Tel.079791179

I.P.AA.-"F. COCCO ORTU"- Via Aldo Moro Bono (SS) Tel.079791179 con Corso Serale(Tel. 079791200)

Istituto Tecnico Economico (AFM e Turistico) con Corso Serale-Via Don A. Manunta 07047 Thiesi Tel.079886106-Fax 079885303

I.P.AGR. E AMBIENTE - Località Sas Palazzinas 07012 Bonorva (SS) Tel. 3495029017

PECuP

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE

INDIRIZZI:

“ AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE”. (Bono, Bonorva)

“SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE” (Bono)

PREMESSA

“Il profilo educativo, culturale e professionale deve rappresentare l’identità culturale, metodologica e organizzativa, riconoscibile dalle studentesse e dagli studenti e dalle loro famiglie. Il PECuP dell’indirizzo presuppone l’acquisizione di una serie di risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi e da un profilo in uscita caratterizzato da un insieme di competenze valido e spendibile nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato. Ad ogni profilo in uscita sono associati i Risultati di Apprendimento declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze.”

Il PECuP per il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A.

Di seguito si indicano le principali finalità:

- la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni;
- lo sviluppo dell’autonoma capacità di giudizio;
- l’esercizio della responsabilità personale e sociale.

LINEE GENERALI

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento. Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. A tale scopo, nei diversi indirizzi si valuteranno spazi di flessibilità, per rispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre ai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni, e per personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente, si fondano su metodologie a forte connotazione laboratoriale, che favoriscono l'acquisizione di strumenti e procedure volti a preparare lo studente ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro, da sviluppare poi nel triennio. Inoltre, l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere la sua formazione e il suo valore anche ai fini occupazionali.

Nel triennio sarà possibile articolare ulteriormente gli indirizzi in opzioni per rispondere alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale e dei servizi, con una scelta ponderata degli insegnamenti dell'area di indirizzo anche in termini di distribuzione di ore, di attività prevalentemente laboratoriali e di esperienze lavorative, nonché caratterizzati da saperi e competenze riferiti agli insegnamenti dell'area generale.

Nel Triennio, al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale, le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, funzionale all'inserimento sia nel mondo del lavoro che nei percorsi universitari.

La progettazione didattica deve basarsi sulla personalizzazione dei percorsi e deve essere riconoscibile e comunicabile dal Progetto formativo individuale, al fine di consentire a tutti gli studenti di conseguire, rafforzare e innalzare le competenze programmate.

EDUCAZIONE CIVICA

Come da D.M. n. 35 del 22 giugno 2020, Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023, le istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione definiscono, in prima attuazione, il curriculum di educazione civica, indicando traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento.

L'insegnamento dell'ed. civica, che deve essere trasversale alle discipline curriculari, è affidato in contitolarità a tutti i docenti per un minimo di 33 h totali, e ha lo scopo di formare persone in grado di pensare ed agire autonomamente e responsabilmente all'interno della società. A tal fine si farà riferimento al progetto strutturato dalla scuola, e coinvolgerà tutti i soggetti protagonisti del processo di crescita: lo studente, la famiglia, i docenti e il territorio. Lo strumento privilegiato per lo sviluppo delle tematiche di Educazione civica è rappresentato dalle UDA progettate dal Consiglio di classe, che rappresenteranno un insieme autonomo e significativo di contenuti, abilità e conoscenze sulle tematiche inerenti i tre nuclei fondanti, e che determineranno una base comune per la valutazione delle competenze attese.

Lo studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione, nell'ambito dell'Educazione civica, deve essere in grado di:

- ❖ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- ❖ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- ❖ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- ❖ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

- ❖ Partecipare al dibattito culturale.
- ❖ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- ❖ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- ❖ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- ❖ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- ❖ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- ❖ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- ❖ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- ❖ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

DESCRIZIONE DEL TERRITORIO NEL QUALE SONO COLLOCATI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI DELL'IIS FERMI DI OZIERI

Il territorio del Logudoro-Goceano (riferimento area GAL) comprende 34 comuni suddivisi nelle subregioni geografiche situate nell'area a sud-ovest di Sassari: il Meilogu (13 comuni), il Goceano (9,) la zona di Villanova (5) e il Monteacuto (7). Vanta un numero notevole di risorse di diversa natura: aree ambientali di grande pregio, aree SIC e ZPS, importanti siti archeologici, monumenti civili e religiosi di rilevanza storica e architettonica, produzioni artigianali e agroalimentari di notevole qualità. Nell'area risiede una popolazione di circa 50.000 unità, dato in costante flessione in relazione alla bassa natalità, alle dinamiche demografiche e al crescente spopolamento soprattutto delle aree interne; inoltre l'indice di vecchiaia è superiore alla media regionale

e nazionale. Dalle ultime rilevazioni statistiche (Osservatorio Camera di Commercio di Sassari), aggiornate al 2019, si contano circa 2500 imprese attive nel settore agricoltura, silvicoltura e pesca, circa 350 nel settore manifatturiero e circa 310 nel settore ricettivo e ristorazione. Il contesto economico si caratterizza quindi per la prevalenza del settore agricolo e dell'allevamento, attorno ai quali gravitano altre attività, quali artigianato, turismo, ospitalità rurale e produzioni tipiche. Il ruolo fondamentale ricoperto dall'agricoltura è determinante non solo a livello strettamente economico, ma anche per il peso che esercita sul piano ambientale, paesaggistico, culturale e sociale. Anche la produzione lattiero-casearia ricopre nell'area in esame un'importanza assolutamente significativa, anche come rapporto percentuale in riferimento alla produzione dell'intero territorio provinciale.

L'agroalimentare rappresenta un comparto molto attivo e rilevante: molte produzioni hanno raggiunto livelli di eccellenza e originalità, vedi le produzioni DOP e di qualità di formaggi diffusi in tutta l'area del Logudoro-Goceano. Un numero rilevante di produzioni fortemente connotati dall'origine (IGP, DOP etc), rappresentano il punto di forza per interventi e strategie innovative, al fine di valorizzare il territorio, incidendo sulla potenziale ricchezza dei prodotti tipici, dell'enogastronomia e delle preparazioni tradizionali. Particolarmente interessante è anche la cultura della vite, rappresentata principalmente da una produzione vitivinicola di nicchia, grazie alla coltivazione e alla valorizzazione di vitigni autoctoni. Appaiono infine abbastanza diffuse le produzioni di panetteria e dolci tipici, soprattutto quelle legate alle tradizioni isolate, perpetuandone gli aspetti più originali e genuini. Dalle ultime indagini e studi sulle esigenze e problematiche in ambito economico-produttivo dell'area geografica in questione, emerge la necessità di promuovere il territorio in una dimensione integrata, valorizzando le ricchezze paesaggistiche, archeologiche e culturali. In particolare si sottolinea l'esigenza di una formazione adeguata con riferimento alle produzioni agricole e zootecniche, con lo scopo di favorire e di incentivare la multifunzionalità delle aziende ed il ricambio generazionale, di mantenere e consolidare lo sviluppo delle microimprese e delle microfilieri locali, di contribuire alla crescita del Made in Italy, di valorizzare le produzioni a km 0 e di avere un marchio riconoscibile del territorio.

Il patrimonio boschivo richiede particolare attenzione e maggiore tutela, per cui gli interventi devono essere definiti e coordinati non solo in funzione ambientale e di salvaguardia idrogeologica, di conservazione della flora e della fauna ma anche in funzione economico-sociale, incrementando gli itinerari turistici, l'ospitalità rurale, le strutture ricettive e le fattorie didattiche.

In riferimento ai servizi socio-sanitari, nel territorio sono presenti due ospedali (Ozieri e Thiesi). Si rileva la presenza di tre consultori (Bono, Thiesi e Ozieri) che si occupano di promozione della salute, prevenzione e sostegno alla famiglia a livello psicologico, sociale e sanitario.

Ancora, è presente una rete di poliambulatori e di punti di prelievo, mentre sono 4 gli sportelli polifunzionali (Thiesi, Bonorva, Ozieri, Bono) per il disbrigo delle pratiche inerenti la sanità. L'aumentata aspettativa di vita e il progressivo invecchiamento della popolazione, nonché il modello di assistenza parentale ormai in forte declino, in relazione al cambiamento drastico della struttura e della vita delle famiglie, ha dato origine ad una crescita esponenziale delle case di riposo, dislocate in quasi tutti i paesi del territorio, in risposta ad una crescente esigenza di assistenza e tutela di categorie fragili quali sono gli anziani, e di pazienti con patologie principalmente di carattere cronico-degenerative.

Nel territorio si contano inoltre due centri termali (Benetutti), l'associazione Mondo X, con la struttura residenziale che opera contro le dipendenze (Siligo), e una struttura residenziale psichiatrica (Pattada).

In questo contesto i nostri istituti professionali devono rappresentare, nel territorio, una fucina di risorse umane:

- per l'indirizzo **“Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”**, non solo braccianti e manovalanza, ma professionisti capaci di gestire piccole e medie aziende moderne e competitive, come anche consulenti capaci di consigliare ed indirizzare le aziende del settore, in risposta alle attuali e sempre più esigenti richieste del mondo del lavoro.
- per l'indirizzo **“Servizi per la sanità e l'assistenza sociale”** soggetti competenti ed esperti per attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi per rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, e per promuovere il benessere bio-psico-sociale, negli ambiti dell'assistenza e della salute. Collaboratori formati nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, anche attraverso lo sviluppo di cooperative e reti territoriali.

In considerazione delle caratteristiche del contesto territoriale fin qui descritto e della richiesta di professionalità sempre più specializzate ed esperte, si individuano quindi le competenze da sviluppare nel quinquennio per giungere al profilo educativo, culturale e professionale, e porre le basi per individuare e pianificare poi i percorsi specifici

PROFILI DEGLI INDIRIZZI

➤ **Profilo del diplomato dell'indirizzo “Servizi per la sanità e l'assistenza sociale”**

Il Diplomato di istruzione Professionale nell'indirizzo “Servizi per la sanità e l'assistenza sociale” a conclusione del percorso quinquennale, possiede le competenze necessarie per organizzare e attuare, in collaborazione con altre figure professionali, interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale. L'indirizzo si caratterizza per una visione integrata dei servizi sociali e sanitari nelle aree che riguardano soprattutto: la mediazione familiare, l'immigrazione, le fasce sociali più deboli, le attività di animazione socio-educative e culturali

➤ **Profilo del diplomato dell'indirizzo**
“Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”

Il diplomato di istruzione professionale possiede competenze per assistere le aziende agrarie dal punto di vista della produzione, della valorizzazione e della commercializzazione di prodotti agricoli e zootecnici, prodotti agroalimentari e delle foreste, con particolare attenzione ai prodotti tipici del territorio, ottenuti anche attraverso processi che assicurino la qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità. È inoltre competente per intervenire in progetti di salvaguardia della qualità ambientale attraverso azioni di difesa nelle situazioni di rischio idrogeologico e di valorizzazione del patrimonio forestale. Assiste le aziende agrarie nello sviluppo di progetti multifunzionali individuati dalle politiche comunitarie.

L'Istituto offre inoltre il percorso leFP (Istruzione e formazione Professionale) in regime di sussidiarietà con la Regione. Tale percorso (triennio iniziale) consente di conseguire la qualifica professionale di OPERATORE AGRICOLO per i settori:

“Allevamento Animali” - Sede di Bonorva

“Silvicoltura, salvaguardia dell'ambiente” - Sede di Bono

COMPETENZE

Competenze di base

Sono le competenze generali essenziali per una crescita armonica dell'individuo ed esprimono gli obiettivi di competenza di tipo disciplinare, articolati nei seguenti assi:

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico – sociale

e inerenti quindi alla padronanza della lingua italiana, orale e scritta, all'area scientifico-matematica, alle tecnologie, alle lingue straniere e alle competenze storiche e sociali.

Competenze tecnico - professionali: sono costituite da conoscenze dichiarative (sapere cosa; informazioni, dati, contenuti, nozioni, fatti, fenomeni, metodi, processi), procedurali (sapere come) e tecniche (saper fare) tipiche delle attività e dei processi lavorativi, inerenti l'indirizzo di studio, da acquisire attraverso lo studio delle discipline di indirizzo e preferibilmente con attività di laboratorio.

Competenze trasversali: sono l'insieme delle abilità che permettono all'individuo di fare fronte anche a situazioni nuove e a imprevedibili e che forniscono strumenti per la realizzazione di percorsi di educazione permanente, come le competenze di diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti.

Competenze chiave di Cittadinanza: integrano le competenze di base, e sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione: imparare ad imparare, spirito di iniziativa e imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale etc.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

- Favorire la crescita culturale e formativa degli alunni;
- Accrescere la qualità dell'ambientazione didattica;
- Favorire l'acquisizione dei saperi ritenuti "irrinunciabili";
- Favorire il successo scolastico degli alunni;
- Realizzare curricoli efficaci;
- Realizzare percorsi sostenibili e praticabili;
- Comprensione e produzione di linguaggi diversi;
- Formalizzazione dei contenuti culturali appresi;
- Consolidare i saperi e incentivarne lo sviluppo
- Favorire i passaggi all'interno del sistema formativo;

- Promuovere competenze quali integrazione dei saperi e capacità di padroneggiare i saperi “in situazione”;
- Favorire l'ingresso nel mondo del lavoro e il successivo reinserimento nel sistema formativo.

STRUMENTI, METODI, SPAZI, AZIONI E ATTIVITÀ DI SUPPORTO PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DEL PECUP

Strumenti

- Libri di testo
- Manuali
- Dispense
- Riviste specializzate
- LIM e altri strumenti multimediali

	➤ Internet ➤ Videoproiettore ➤ Carte tematiche ➤ Tabelle e grafici ➤ Strumentazione di laboratorio ➤ Piattaforma Microsoft 365
<u>Metodologie</u>	➤ Interdisciplinarietà ➤ Didattica laboratoriale ➤ Lavoro di gruppo ➤ Peer to peer ➤ Lezione frontale e interattiva ➤ Studio guidato ➤ Esercitazioni pratiche (laboratori e azienda) ➤ Periodi di formazione professionale in azienda o altre attività che favoriscano l'integrazione con il mondo del lavoro (PCTO, apprendistato, stage, visite guidate etc) ➤ Metodologia CBL (Challenge based Learning) ➤ DAD e DID (piattaforma Microsoft 365)
<u>Spazi</u>	➤ Aula ➤ Laboratorio di Chimica ➤ Laboratorio di Informatica ➤ Azienda agraria ➤ Altre aziende o Enti
<u>Collaborazioni e attività di supporto</u>	➤ L'istituto, nel rispetto dei vincoli di bilancio, può stipulare contratti di prestazioni d'opera con esperti del mondo del lavoro e delle professioni, possibilmente con una

	esperienza professionale maturata nell'indirizzo di riferimento, e con particolare riguardo a profili professionali in settori lavorativi innovativi richiesti dal territorio. Si può prevedere la possibilità di finanziamenti da soggetti pubblici e privati ➤ L'istituto può attivare partenariati territoriali per il miglioramento e l'ampliamento dell'offerta formativa, per il potenziamento dei laboratori e relative dotazioni strumentali, per realizzare percorsi di alternanza e di apprendistato ➤ Valorizzazione dei dipartimenti, quali articolazioni funzionali del Collegio dei docenti, per il sostegno alla didattica e alla progettazione formativa; ➤ Costituzione del Comitato tecnico-scientifico, composto da docenti 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 attività e degli insegnamenti di indirizzo. ➤ Iniziative di aggiornamento per il personale scolastico sulle tematiche inerenti il nuovo professionale e la sua applicazione, nonché di informazione dei giovani e delle loro famiglie in relazione alle scelte, e alle implicazioni, dei nuovi indirizzi di studio ➤ Monitoraggio costante dei profili in uscita e relativi risultati di apprendimento, da aggiornare con cadenza quinquennale, anche in relazione a nuove attività economiche, all'innovazione tecnologica e organizzativa, ai mutamenti del mercato del lavoro e delle professioni; ➤ Adesione a una Rete nazionale delle scuole professionali per promuovere l'innovazione e il permanente raccordo con il mondo del lavoro, nonché per supportare e rinforzare la transizione dalla scuola al lavoro e diffondere e sostenere il sistema duale realizzato in alternanza scuola-lavoro e in apprendistato.
--	---

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

Gli indirizzi di studi dei professionali dell'IIS Fermi Ozieri fanno riferimento alle seguenti attività contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto Nazionale di Statistica per le rilevazioni nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni.

Sezione	Divisione
A <u>Agricoltura, silvicoltura e pesca</u>	A - 01 coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi
	A - 02 silvicoltura ed utilizzo di aree forestali
C <u>Attività manifatturiere</u>	C - 10 industrie alimentari
	C - 11 industria delle bevande
Q <u>Sanità e assistenza sociale</u>	Q - 86 assistenza sanitaria
	Q - 87 servizi di assistenza sociale residenziale
	Q - 88 assistenza sociale non residenziale



CORRELAZIONE ALLA NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE UNITÀ PROFESSIONALI (NUP)

Le unità professionali indicate dall'ISTAT sono 9, quelle relative ai nostri indirizzi di studi sono 5 :

n°1, n°3, n°5, n°6 e n°7

Grandi gruppi professionali	Gruppi	Classi	Categorie
1 - Legislatori, imprenditori ed alta dirigenza	1.3 Imprenditori e responsabili di piccole aziende	1.3.1 -Imprenditori e responsabili di piccole aziende	1.3.1.1 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca
3 - Professioni tecniche	3.3 Professioni tecniche nell'organizzazione, amministrazione e nelle attività finanziarie e commerciali	3.3.1 Tecnici dell'organizzazione e dell'amministrazione delle attività produttive	3.3.1.5 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi

5 - Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi	5.3 Professioni qualificate nei servizi sanitari e sociali		
6 - Artigiani, operai specializzati e agricoltori	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 6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia 6.4.3 Allevatori e agricoltori 6.4.4 Operai forestali specializzati	
7 - Conduttori di impianti, operai di macchinari fissi e mobili e conducenti di veicoli	7.3 Operatori di macchinari fissi in agricoltura e nella industria alimentare	7.3.1-Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli	

CORRELAZIONE ALLA CLASSIFICAZIONE DEI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI (SEP)

Nel Decreto recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, all'art.1, comma 1, lettera B, si richiede inoltre la correlazione ai settori economico professionali.

La "Classificazione dei settori economico-professionali": è un sistema di classificazione che, a partire dai codici di classificazione statistica ISTAT relativi alle attività economiche (ATECO) e alle professioni (Classificazione delle Professioni), consente di aggregare in settori l'insieme delle attività e delle professionalità operanti sul mercato del lavoro. I settori economico-professionali sono articolati secondo una sequenza descrittiva che prevede la definizione di: processi, sequenze di processo, aree di attività (ADA), attività dell'ADA. I Sep sono 24 e qui di seguito vengono esplicitati quelli relativi agli indirizzi dei nostri Istituti, come da allegati 2A ("Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane") e 2I ("Servizi per la sanità e l'assistenza sociale").

Qui di seguito viene indicata la correlazione declinata a livello di settori e processi, mentre per l'ulteriore suddivisione in sequenze e A.D.A. si rimanda alle singole opzioni definite per ciascun indirizzo.

SEP		Processi
1	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
		Attività connesse all'agricoltura: agriturismi e impianti agroenergie

		Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari. Allevamento di insetti per la produzione di prodotti alimentari
2	Produzioni alimentari	Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
		Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
		Lavorazione e produzione lattiero e caseario
		Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
		Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce
19	Servizi socio-sanitari	Erogazione di interventi tecnici sanitari e parasanitari
		Erogazione di interventi nei servizi sociali

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione.
- essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- 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;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Qui di seguito vengono indicate le 12 competenze afferenti agli insegnamenti dell'area generale e i risultati intermedi previsti, con riferimento ai livelli previsti dal Quadro Nazionale delle Certificazioni, caratterizzanti la crescente complessità degli apprendimenti e il riferimento agli assi culturali coinvolti.

Competenza di riferimento	Biennio	3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
	Livello QNQ 2	Livello QNQ 3	Livello QNQ 3/4	Livello QNQ 4	

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	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del pro-prio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali,	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

	delle competenze espressive.	specialistico, adeguato ai vari contesti	documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).	
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 tempo	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati	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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
6 - Riconoscere il valore e le	Acquisire informazioni sulle	Correlare le informazioni acquisite	Stabilire collegamenti tra	Riconoscere e valutare, anche in	Asse dei linguaggi

potenzialità dei beni artistici e ambientali	testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente	Asse storico- sociale Asse Scientifico, tecnologico e professionale

esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.	Asse storico-sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	Padroneggiare, in autonomia, 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.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i	Utilizzare i concetti e gli strumenti	Utilizzare i concetti e gli strumenti	Utilizzare in modo flessibile i concetti e	Utilizzare in modo flessibile i concetti e	Asse matematico

fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	Asse storico-sociale
---	--	---	---	---	----------------------

COMPETENZE DA SVILUPPARE

Indirizzo: “Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”

A conclusione del percorso quinquennale viene conseguito il Diploma di Tecnico per l'agricoltura e lo sviluppo rurale in cui sono compresi i **risultati di apprendimento** di seguito specificati:

- Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
- Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- applicare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi e per la gestione della trasparenza, della tracciabilità e rintracciabilità, coerenti con le normative nazionali e comunitarie;
- organizzare attività di valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agro-alimentari mediante le diverse forme di marketing, proponendo e adottando soluzioni per i problemi di logistica;
- 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;
- intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, 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.
- favorire attività integrative delle aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale, ambientale ed enogastronomico
- supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari, zootecniche e forestali.

- individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agro-alimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.
- Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale
- 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.

Indirizzo: “Servizi socio-sanitari”

L'Indirizzo “**Servizi per la sanità e l'assistenza sociale**” specifica le competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità; finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale;

A conclusione del percorso quinquennale, viene conseguito il **Diploma di Tecnico dei servizi socio-sanitari** e il diplomato è in grado di:

- Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali;
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nell'équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi;
- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenze;
- Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane;
- Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi;
- Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita;
- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio;

- Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni;
- Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita (competenza da formare a partire dal terzo anno di corso);
- Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

Valutazione

Come indicato dalla normativa, la valutazione deve rapportarsi ad una base di riferimento, che è rappresentata dalle Unità di Apprendimento (UdA), sia quelle relative alla Microdidattica (UDA disciplinari), sia quelle riferite alla Macrodidattica (UDA multidisciplinari, PCTO, uscite didattiche, stage etc).

Per quanto riguarda le Micro Uda ogni docente valuterà l'alunno nella propria disciplina attraverso prove specifiche, mentre per le Macro Uda, che raggruppano più discipline o aree di insegnamento, si valuteranno i risultati di apprendimento derivanti da prove esperte, e che daranno poi origine a valutazioni per assi.

È necessario stabilire sia i contesti valutativi che il numero di prove previsti per le competenze prefissate, nonché il peso di ciascuna prova, per procedere poi ad una media ponderata delle due tipologie di valutazione (Micro e Macro): si ritiene opportuno, anche in riferimento alla normativa, dare un peso maggiore alle attività pluridisciplinari e a carattere laboratoriale. Il passaggio finale è poi rappresentato dalla concretizzazione dei livelli in voti, come da tabella di seguito indicati

Livelli	Descrizione	Valutazione
4	Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi anche in situazioni non note, compie scelte consapevoli, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità acquisite. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Ottimo
3	Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare conoscenze e abilità acquisite.	Buono

2	Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali, di saper applicare regole e procedure fondamentali	Sufficiente
1	Livello base parziale: nel caso lo studente non abbia raggiunto il livello base	Non sufficiente

SEDI DI BONORVA E DI BONO

INDIRIZZO:

“Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane”

L'opzione scelta, oltre alle competenze generali di indirizzo, è finalizzata a sviluppare competenze specifiche riguardanti le diverse forme di marketing, sia per la promozione della cultura dei prodotti del territorio a livello nazionale ed internazionale, sia ad assistere produttori, trasformatori e distributori per adeguarsi alle nuove esigenze e ai modelli di comportamento in materia di alimentazione. Il Diplomato approfondisce inoltre gli aspetti economici relativi al mercato di settore, analizza le dinamiche di sviluppo e valorizzazione delle produzioni locali nell'ambito della crescente globalizzazione

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'opzione **“Produzione e valorizzazione delle produzioni vegetali e animali”** è in grado di:

- gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agroindustriale, agriturismo, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità;
- individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione;
- assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;
- organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali;
- rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
- gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;
- 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;
- gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

In riferimento all'opzione "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio" **il diplomato** consegue i seguenti risultati di apprendimento:

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi;
- applicare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi e per la gestione della trasparenza, della tracciabilità e rintracciabilità;
- organizzare attività di valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agro-alimentari mediante le diverse forme di marketing. proponendo e adottando soluzioni per i problemi di logistica;
- favorire attività integrative delle aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico;
- 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;
- proporre soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità e sicurezza coerenti con le normative nazionali e comunitarie;
- valutare ipotesi diverse di valorizzazione dei prodotti attraverso tecniche di comparazione;
- azioni conformi alla normativa nazionale e comunitaria per la commercializzazione dei prodotti

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

QUADRO ORARIO SETTIMANALE						
Discipline	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	Classe di concorso
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	A012
Lingua Inglese	3	3	2	2	2	AB24
Storia		2	2	2	2	A012

Matematica	4	4	3	3	3	A026 (A027,A047)
Diritto ed economia	2	2				A046
Scienze della terra e Biologia	2 (1 Comp.)	2 (1 Comp.)				A050
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	A-48
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1	
Chimica		3 (2 Comp.)				A034
Fisica	2 (1 Comp.)					A020
Geografia	2					A021
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2 (1 Comp.)	2 (1 Comp.)				A041/A066
Ecologia e Pedologia	3 (3 Comp.)	4 (2 Comp.)				A051
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4				B011

Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione			2	2		B-11 o B-12
Agronomia del territorio agrario e forestale			3 (2 Comp.)	2 (2 Comp.)	2 (2 Comp.)	A-51
Tecniche delle produzioni Vegetali e zootecniche			3 (2 Comp.)	3 (2 Comp.)	3 (2 Comp.)	A-51 e A-52
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			4 (1 Comp.)	3 (1 Comp.)	4 (1 Comp.)	A-51
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale			3 (2 Comp.)	3 (1 Comp.)	3 (1 Comp.)	A-51
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari				1	2	A045
Agricoltura sostenibile e biologica			3 (2 Comp.)	3 (2 Comp.)	2 (2 Comp.)	A-51
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali				1 (1 Comp.)	2 (1 Comp.)	A-51
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica						

Totale ore	32	32	32	32	32	
Compresenze	6	6	9	9	9	
Totale A-51 h 54	3	4	16	15	16	
Totale Es. agrarie h 51	10	10	11	10	9	

Risultati di apprendimento

Competenza in uscita n° 1

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

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	E' in grado di riconoscere le caratteristiche dei diversi metodi di produzione e trasformazione, e di applicare semplici soluzioni	Riconoscere le caratteristiche principali dell'ambiente territoriale di riferimento	Ambiente territoriale di riferimento Ciclo dell'acqua e problematiche di gestione	Asse scientifico, tecnologico e professionale Scienze integrate Ecologia e pedologia	Competenze N° 3-8-12

		tecniche		delle risorse idriche	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	
			Riconoscere le principali specie vegetali coltivate nel territorio di riferimento	Caratteristiche botaniche delle principali coltivazioni erbacee, arboree e forestali	Ecologia e pedologia Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	
			Eseguire semplici calcoli Matematici, fisici e chimici legati alla composizione degli alimenti, all'utilizzo di attrezzature e prodotti utilizzati in agricoltura.	Principali leggi fisiche che stanno alla base del funzionamento delle macchine e degli attrezzi di lavoro	Scienze integrate Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	
			Eseguire semplici analisi fisico-chimiche del suolo	Principali aspetti chimici e di composizione dei principali alimenti Aspetti fisico-chimici del suolo	Scienze integrate Ecologia e pedologia Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	
			Utilizzare i principali DPI Individuare i principali rischi di una attività di settore	Normative relative alla sicurezza sul lavoro in agricoltura	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	
Terzo anno	3	Individuare le soluzioni tecniche più adeguate, di produzione e trasformazione in relazione alla tipologia del territorio e alle potenzialità produttive	Identificare e classificare i principali ecosistemi agroforestali	Principali eco-sistemi, agro-ecosistemi	Agronomia del territorio agrario e forestale	Competenze N°2,3,8,11,12
			Descrivere i principali paesaggi naturali, agrari e forestali	Paesaggio naturale, agrario e forestale	Agronomia del territorio agrario e forestale Gestione e valorizzazione attività produttive	

			Analizzare le caratteristiche dei principali interventi agronomici atti a migliorare la produzione (lavorazione suolo, fertilizzazione irrigazione) Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture erbacee e alla praticoltura in un'ottica di sostenibilità Formulare interventi agronomici atti a migliorare la produzione Identificare le principali specie e avversità delle piante con particolare riferimento alle coltivazioni erbacee Identificare le diverse problematiche collegate all'uso di pesticidi	Fondamentali processi biologici della produzione agrarie forestale Principali tecniche di coltivazioni erbacee e della praticoltura I fattori agronomici che condizionano il sistema suolo-pianta-atmosfera Principali avversità delle piante	Agronomia del territorio agrario e forestale Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Eseguire alcune analisi chimico-fisiche sugli alimenti	Principali aspetti fisico-chimici e organolettici delle materie prime, semi-lavorati e dei prodotti trasformati	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Individuare le diverse filiere agroalimentari e le diverse fasi di filiera	La filiera agroalimentare	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	

			Riconoscere e saper analizzare le diverse tecniche di trasformazione	Tecniche di produzioni alimentari e condizionamento dei prodotti	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Applicare le norme di sicurezza da seguire nei diversi ambienti di lavoro e nell'utilizzo delle macchine e attrezzi	Rischi connessi all'uso Dei pesticidi Principali rischi connessi agli ambienti di lavoro e all'utilizzo delle macchine, con riferimento agli impianti di trasformazione	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
Quarto anno	3/4	Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in dotazione	Effettuare semplici calcoli di bilancio idrico	Principali sistemi irrigui. Uso sostenibile delle acque Qualità e quantità dell'acqua	Agronomia del territorio agrario e forestale	Competenze N° 2,7, 12
			Individuare le macchine e gli utensili e i parametri di lavorazione	Principali attrezzature utilizzate in agricoltura tradizionali e innovative	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
			Applicare tecniche di agricoltura meccanizzata e di precisione	Principali impianti e attrezzature per le trasformazioni agroalimentari	Agronomia del territorio agrario e forestale	
			Attuare piani di difesa integrata	Principali sistemi di lotta integrata	Agronomia del territorio agrario e forestale Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
			Individuare e applicare piani di coltivazione biologica	Principi di coltivazione biologica	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	

					Agronomia del territorio agrario e forestale	
			Collaborare all'interno dei processi di lavorazione per migliorare la qualità del prodotto	Tecnologie e attrezzature di trasformazione dei prodotti agroalimentari	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Individuare ed applicare piani di controllo	Controllo qualitativo organolettico e quantitativo delle materie prime da avviare alla trasformazione	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Collaborare nel controllo del processo trasformativo con le altre figure professionali di settore per ottenere prodotti di qualità nel rispetto della sicurezza alimentare Realizza e gestisce progetti di trasformazioni agroalimentari legate alle filiere locali riferite alle PPL regionali	Principali tecniche di trasformazione dei prodotti agroalimentari (Filiera del latte e derivati- Filiera dell'olio- Filiera del vino, birra e distillati - Filiera dei succhi, confetture e conserve vegetali - Quarta gamma- Filiera dei cereali e farine - Filiera lavorazione carni)	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
Quinto anno	4	Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e	Definire le principali operazioni di sistemazione idraulico-agraria	Sistemazione idraulico-agraria e forestale	Agronomia del territorio agrario e forestale	Competenze N° 2,5,7,
			Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale	Principali tecniche di coltivazione arborea e forestale	Agronomia del territorio agrario e forestale	

		comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in otazione	Identificare le tecniche di più adatte alle trasformazioni dei prodotti agroalimentari	Principali tecniche di trasformazione dei prodotti agroalimentari (Filiera del latte e derivati- Filiera dell'olio- Filiera del vino, birra e distillati - Filiera dei succhi, confetture e conserve vegetali - Quarta gamma- Filiera dei cereali e farine - Filiera lavorazione carni)	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Attuare processi gestionali più Adatti ai processi di trasformazione			
			Collaborare nel controllo del processo trasformativo con le altre figure professionali di settore per ottenere prodotti di qualità nel rispetto della sicurezza alimentare Realizza e gestisce progetti di trasformazioni agroalimentari legate alle filiere locali riferite alle PPL regionali	Tecniche di controllo del processo agroalimentare qualitative e quantitative Redazione del piano del sistema di autot controllo basato sui principi del metodo HACCP	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per una azienda di medie dimensioni	Norme e sistemi di prevenzione	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	

Competenza in uscita n° 2

Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)

BIENNIO	2	Riconoscere le caratteristiche dei diversi tipi di allevamento e acquacoltura anche in relazione alle specifiche razze e specie allevate	Descrivere le caratteristiche generali delle principali specie e razze animali di interesse agrario	Caratteri generali di specie e razze allevate con riferimento al territorio	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Ecologia e pedologia	Competenze N°8, 12
Terzo anno	3	Partecipare, sulla base di istruzioni date, alla gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura	Definire le caratteristiche Morfologiche e produttive specifiche delle specie e razze allevate	Anatomia e fisiologia delle principali specie allevate Caratteristiche morfologiche e produttive delle principali specie e razze allevate	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	Competenze N° 2,8,11,12
			Eseguire le principali analisi sui prodotti di origine zootecnica	Principali caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti di origine zootecnica	Laboratori di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione Tecniche delle produzioni vegetali zootecniche	
Quarto anno	3/4	Individuare e applicare soluzioni tecniche di allevamento e acquacoltura adeguate alla valorizzazione delle	Definire i principali sistemi di condizionamento e conservazione dei foraggi e degli alimenti di origine animale atti a valorizzare la qualità dei prodotti	Principali sistemi di conservazione dei foraggi e degli alimenti di origine animale	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	Competenze N° 2-7-12

		diverse produzioni	Definire i sistemi di allevamento atti a garantire il benessere degli animali e le produzioni di qualità e biologiche	Tecniche di produzione delle principali specie allevate per la produzione del latte e della carne Tecniche di allevamento biologico	Agronomia del territorio agrario e forestale Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
			Identificare le principali caratteristiche delle specie ittiche allevate Applicare i principali sistemi di allevamento di specie ittiche	Elementi di biologia delle principali specie ittiche allevate Tecniche di produzione delle principali specie ittiche convenzionali e biologiche	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
Quinto anno	4		Attuare sistemi di produzione compatibili con l'igiene ed il benessere animale	Principali aspetti ecologici, sanitari e di benessere delle specie allevate	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Agronomia	Competenze N° 2-5-7
			Definire e individuare il sistema più idoneo in relazione all'azienda, alle strutture e alle diverse tipologie di allevamento Indicare gli elementi tecnici e produttivi per la realizzazione di strutture di allevamento	Caratteristiche dei principali sistemi e strutture di allevamento Principali norme di sicurezza da adottare negli allevamenti	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Agronomia	

Competenza in uscita n° 3

“Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche”

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	Partecipare alla gestione dei fondamentali processi produttivi delle filiere selvicolturali	Riconoscere le principali specie forestali italiane	Principi di botanica forestale. Caratteristiche botaniche delle principali specie italiane	Ecologia e pedologia Laboratorio	Competenze N° 2,8,11,12
TERZO ANNO	3	Partecipare alla gestione dei fondamentali processi produttivi delle filiere selvicolturali	Applicare i concetti base della gestione forestale sostenibile	Tecniche di gestione dei boschi, problematiche colturali, di conversione, trasformazione e dei trattamenti	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Laboratorio biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione Agronomia del territorio agrario e forestale Agricoltura sostenibile e biologica	Competenze N° 2,8,11,12
			Individuare i criteri di governo e trattamento di un soprassuolo forestale.	Principi di botanica forestale. Caratteristiche botaniche delle principali specie forestali Italiane Tecniche di gestione dei	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	

				boschi, problematiche colturali, di conversione, trasformazione e dei trattamenti.	Agronomia del territorio agrario e forestale Agricoltura sostenibile e biologica	
Quarto anno	3/4	Intervenire attivamente nei processi di produzione delle filiere selvicolturali e collaborare nella progettazione di semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	Applicare le tecniche selvicolturali	Elementi di silvicoltura speciale Le filiere produttive in ambito forestale Elementi di vivaistica forestale e tecniche di rinnovazione ed impianto del bosco	Selvicoltura e dendrometria e utilizzazioni forestali Gestione e valorizzazione delle attività produttive Agronomia del territorio agrario e forestale	Competenze n. 2-11-12
Quinto anno	4	Intervenire attivamente nei processi di produzione delle filiere selvicolturali e collaborare nella progettazione di semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle	Applicare i concetti base della gestione forestale-sostenibile	Teorie e metodi della gestione forestale sostenibile	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Agronomia del territorio agrario e forestale	Competenze N°2,5,10,11

		risorse naturalistiche e paesaggistiche	Gestire semplici interventi selvicolturali	Servizi a tutela dell’ambiente agricolo, forestale e naturale Normative nazionali e comunitarie del settore	Agricoltura sostenibile e biologica	
			Elaborare e gestire semplici interventi naturalistici	Multifunzionalità della risorsa forestale		

Competenza in uscita n° 4

Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	Individuare le norme specifiche riguardanti la produzione e la tutela dei prodotti da applicare ai contesti specifici	Individuare le diverse produzioni che stanno alla base di una filiera agroalimentare	Conoscenza dei settori produttivi che stanno alla base di una filiera agroalimentare	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Ecologia e pedologia Chimica	Competenze N°. 2,8,12,

Terzo anno	3	Supportare la gestione di soluzioni tecniche e partecipare ai processi di controllo della sicurezza, della qualità e della tracciabilità delle produzioni agroalimentari e forestali	Identificare le caratteristiche dei prodotti nelle diverse fasi di produzione	Principali caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti	Laboratori di Biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione	Competenze N° . 2-8-11-12
			Individuare gli aspetti delle diverse fasi produttive che caratterizzano un prodotto di qualità	Caratteristiche delle fasi di lavorazione	Laboratori di Biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione	
			Individuare le principali norme applicabili allo sviluppo di produzioni di qualità	Ruolo delle Regioni, dello Stato, e dell'Unione Europea in materia di legislazione agraria, ambientale e forestale	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Ed. civica	
			Individuare e applicare le norme di tracciabilità e di tutela per i diversi prodotti agro-alimentari e forestali	Principi della politica agraria nazionale e comunitaria Normative vigenti in materia di tracciabilità e	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	

				di tutela dei prodotti I marchi di qualità		
Quarto anno	3/4	Supportare i processi di controllo contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento	Riconoscere le caratteristiche biologiche, nutrizionali e fisico-chimiche dei prodotti trasformati	Caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari trasformati	Laboratori di Biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	Competenze n. 2-7-12
			Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione nei sistemi di produzioni	Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico del processo	Laboratori di Biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
			Identificare e applicare le principali normative comunitarie, nazionali e regionali per lo sviluppo di produzioni di qualità	Normative dell'agricoltura biologica Principali normative comunitarie, nazionali e regionali	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Logistica e marketing dei prodotti alimentari Tecniche delle produzioni vegetali	

					e zootecniche Agricoltura sostenibile e biologica	
Quinto anno	4	Supportare i processi di controllo contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento	Applicare le norme e le procedure in un processo di filiera finalizzate alle principali certificazioni di tipicità e qualità	Norme per la tracciabilità e tutela della qualità delle principali filiere agroalimentari	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	Competenze N° 2-5-7-10
			Leggere e comprendere il significato delle indicazioni riportate nelle diverse etichettature	Norme fondamentali di regolazione della tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti agroalimentari e forestali	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	

			Applicare le norme e le procedure per l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agroalimentari	Procedure per l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari trasformati.	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	
--	--	--	--	--	--	--

Competenza in uscita 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						
Periodo/ annualità	Livelli del	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE

	QNQ				ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	Riconoscere le diverse caratteristiche ambientali e agro- produttive di un territorio	Riconoscere modalità specifiche per un approccio naturalistico ecologico all'interpretazione del paesaggio. Identificare procedure concrete per rilevare le unità di paesaggio.	I paesaggi agrari e forestali: concetto di paesaggio e lettura del territorio. Tipi di unità paesaggistiche.	Ecologia e pedologia Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Geografia	Competenze N°. 2-3-6-8
			Leggere ed interpretare la cartografia tematica di settore.	Modelli e sistemi di rappresentazione del territorio: mappe, carte tematiche. La cartografia ufficiale italiana	Ecologia e pedologia Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Scienze integrate TIC Geografia	
			Utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di interpretare carte tematiche territoriali.	Elementi base dei sistemi informativi territoriali: data base territoriale e sistema GIS. I sistemi geodetici Sistema GPS	Ecologia e pedologia Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Geografia	

					TIC	
Terzo anno	3	Descrivere e rappresentare le fondamentali caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio, utilizzando la strumentazione di settore anche di tipo informatico	Ricerca e utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.	Utilizzo dei sistemi informativi territoriali : data base territoriale e sistema GIS, Web GIS, elementi di fotointerpretazione I servizi cartografici locali e nazionali.	Agronomia del territorio agrario e forestale Gestione e valorizzazione delle attività produttive	Competenze N°. 2-3-5-8
Quarto anno	3/4	Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio, utilizzando ed elaborando mappe tematiche e i sistemi informativi territoriali computerizzati	Utilizzare i sistemi informativi geografici ai fini di elaborare carte tematiche territoriali.	Utilizzo dei sistemi informativi territoriali : data base territorial e sistema GIS, WebGIS, elementi di fotointerpretazione	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Economia agraria e legislazione di settore agricolo e forestale Agronomia del territorio agrario e forestale	Competenze N°. 2-3-5-8

			Realizzare carte tematiche	I servizi cartografici locali e nazionali	Agronomia del territorio agrario e forestale Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Economia agraria e legislazione di settore agricolo e forestale	
Quinto anno	4	Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro-produttive di un territorio, utilizzando ed elaborando mappe tematiche e i sistemi informativi territoriali computerizzati	Definire modalità specifiche per un approccio naturalistico-ecologico all'interpretazione del paesaggio. Utilizzare i sistemi informativi geografici avanzati ai fini di elaborare carte tematiche territoriali Integrare i dati resi disponibili da diverse fonti	Le applicazioni GIS in campo agrario e forestale. Telerilevamento, mappatura di parametri biologici, ambientali e colturali. Utilizzo di droni.	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Selvicoltura, dendrometria utilizzazioni forestali Gestione e valorizzazione delle attività produttive	Competenze N°2,3,5,6,8

Competenza in uscita 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

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
Terzo anno	3	Distinguere i diversi livelli di biodiversità degli ecosistemi e agrosistemi ed identificare le connotazioni specifiche delle aree protette applicando la giusta normativa di riferimento	Individuare i livelli essenziali di biodiversità degli ecosistemi e degli agro ecosistemi.	Concetto di biodiversità agraria e forestale. Salvaguardia della biodiversità e cause della perdita della biodiversità Azioni per la tutela e valorizzazione	Agronomia del territorio agrario e forestale Agricoltura sostenibile e biologica Tecniche delle	Competenze N°. 2-3-6-8

				delle risorse genetiche vegetali ed animali.	produzioni vegetali e zootecniche	
			Individuare le connotazioni specifiche di ciascuna area protetta e le normative di riferimento.	Classificazione e gestione delle aree protette.	Gestione e valorizzazione delle attività produttive	
Quarto anno	3/4	Supportare la gestione di soluzioni tecniche 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	Identificare le competenze specifiche degli Enti istituzionali preposti al controllo delle attività nelle aree protette.	Classificazione e gestione delle aree protette	Gestione e valorizzazione delle attività produttive 	Competenze N°2-6-8-12

Quinto anno	4	Supportare la gestione di soluzioni tecniche 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	Realizzare interventi di recupero in aree degradate anche attraverso opere di sistemazione di ingegneria naturalistica.	Fenomeni di dissesto idrogeologico e tecniche di ingegneria naturalistica.	Agronomia del territorio agrario e forestale Selvicoltura e dendrometria e utilizzazioni forestali	Competenze N° 2,3,8,12
			Elaborare e applicare interventi sul verde pubblico e privato	Elementi di progettazione di parchi, giardini e aree attrezzate Tecniche di potatura e coltivazione delle piante in parchi e giardini	Agronomia del territorio agrario e forestale Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
			Identificare e applicare le tecniche e le procedure di difesa dagli incendi boschivi.	Principi di difesa dagli incendi boschivi	Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	

Competenza in uscita n° 7

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

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)

BIENNIO		////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	//////////
Terzo anno		Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale	Applicare le tecniche di raccolta delle biomasse forestali e agrarie ai fini energetici	Classificazione delle diverse biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale	Agricoltura sostenibile e biologica Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Laboratorio di biologia e chimica applicata Gestione e valorizzazione delle attività produttive	
Quarto anno	3/4	Individuare le tecniche di raccolta, utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali e intervenire nella gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica	Applicare le tecniche di utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali ai fini energetici.	Coltivazione e raccolta delle biomasse, agrarie e forestali ai fini energetici	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Laboratorio di biologia e chimica applicata Economia agraria e legislazione	Competenze N° 2-5-8-12

					del settore agricolo e forestale Agronomia del territorio agrario e forestale	
			Applicare le tecniche di utilizzo a fini agronomici delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale	Tecniche di utilizzo delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Agronomia del territorio agrario e forestale Economia agraria e legislazione del settore agricolo e forestale	
Quinto anno	4	Individuare le tecniche di raccolta, utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali e intervenire nella gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica	Applicare le tecniche di utilizzo e valorizzazione delle biomasse agrarie e forestali ai fini energetici Elaborare ed eseguire impianti con colture di bio-massa e bio-energetiche	Normativa nazionale e comunitaria per l'utilizzo delle biomasse La filiera delle agrienergie	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Logistica e Marketing	Competenze N°. 2,-5,8,12

- Competenza in uscita n° 8

Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE
-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------	------------	--	---

						DI CUI AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////	
Terzo anno	3	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////	
Quarto anno	3/4	Collaborare alla realizzazione di progetti idonei a gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, avvalendosi di tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale	Classificare i diversi reflui zootecnici e acque reflue dell'industria agroalimentare ai fini delle diverse modalità di utilizzo e smaltimento	Caratteristiche fisico- chimiche e biologiche dei principali reflui zootecnici Caratteristiche fisico - chimiche e biologiche dei principali reflui, sottoprodotti di lavorazione e acque reflue prodotte dall'industria agroalimentare	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Laboratori di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione Agricoltura sostenibile e biologica	Competenze N°- 2,7,10,12
Quinto anno	4	Collaborare alla realizzazione di progetti idonei a gestire i reflui zootecnici e agroalimentari,	Redigere un piano di utilizzo agronomica dei reflui zootecnici	Trattamento e valorizzazione ai fini agronomici dei reflui zootecnici	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Agronomia del	Competenze N°2,5,7,10,12

		avvalendosi di tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale			territorio agrario e forestale Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	
			Acquisire elementi per la valutazione dell'utilizzo delle acque reflue e di vegetazione in una situazione pedoclimatica e produttiva di una azienda-	Tecniche di utilizzo agronomico delle acque reflue e di vegetazione delle principali industrie agrarie (es. olearia, vinicola e casearia) e relative norme di settore	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche Gestione e valorizzazione delle attività produttive Agronomia del territorio agrario e forestale	

Competenza in uscita 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.

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	////////////////////	////////////////////	./////////////////////	////////////////////	
Terzo anno	3	Interpretare la funzione dei diversi fattori della produzione nelle attività di gestione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria	Riconoscere gli elementi caratterizzanti i fattori della produzione e le caratteristiche della loro dinamica nei processi produttivi	Principi di economia generale, i soggetti economici I fattori della produzione e leggi della produttività. Aspetti giuridici dell'impresa e figure giuridiche nelle attività agricole e forestali	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	Competenze N°2,8,11,12
			Redigere i principali documenti contabili e fiscali	Principali documenti contabili e fiscali	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	

Quarto anno	3/4	Partecipare alle principali attività di gestione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale anche collaborando alla stesura di schemi progettuali e piani di sviluppo per la valorizzazione degli ambienti rurali	Eseguire correttamente semplici esercizi di matematica finanziaria	Elementi di matematica finanziaria	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	Competenze N°2,7,10,12
			Eseguire correttamente le registrazioni contabili	Principi e strumenti della contabilità agraria	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	
			Redigere, interpretare e analizzare il bilancio economico e contabile ai fini della valutazione dell'efficienza aziendale e del risultato economico	Bilancio economico e contabile preventivo e consuntivo	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	
Quinto anno	4	Partecipare alle principali attività di gestione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale anche collaborando alla stesura di schemi progettuali e piani di sviluppo per la valorizzazione degli ambienti rurali	Applicare metodi di stima per la valutazione delle colture, dei danni, dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali	Analisi dei costi di produzione e del valore di trasformazione I conti colturali	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	Competenze N°2,5,7,10,12

			Effettuare giudizi di convenienza per il miglioramento dell'efficienza tecnico-economica dell'azienda	Valutazione delle colture, dei danni e delle anticipazioni colturali e dei frutti pendenti	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	
			Prevedere interventi organici per migliorare gli assetti produttivi aziendali attraverso miglioramenti fondiari	Miglioramenti fondiari ed agrari, giudizi di convenienza Normativa e aspetti sanitari dei locali per trasformazioni agroalimentari Organizzazione degli spazi produttivi in funzione della destinazione d'uso dei locali	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale Gestione e valorizzazione delle attività produttive	
			Condurre un piano di sviluppo aziendale con il metodo del Business Plan	Il Business Plan	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale Logistica e marketing dei prodotti alimentari	

			Collaborare con gli enti territoriali e le associazioni dei produttori nei processi di redazione dei piani di bonifica e riordino fondiario	Piani territoriali di bonifica e riordino fondiario. Valutazione di impatto ambientale.	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale Gestione e valorizzazione delle attività produttive	
			Collaborare con enti territoriali ed associazioni di produttori nella formulazione di progetti di sviluppo compatibili-ambientali	Moderni metodi di valutazione economica di un investimento (VAN, TIR, TRC, Analisi Benefici - Costi) Funzioni del l'Ufficio del Territorio, documenti e servizi catastali , catasti settoriali.	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	
			Redigere la documentazione contabile e fiscale prevista dagli obblighi di legge.	Il sistema tributario e fiscale delle imprese agro forestali	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	

Competenza in uscita 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, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale

Periodo/ annualità	Livelli del QNQ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI E DISCIPLINE	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE DI CUI AGLI INSEGNAMEN TI DELL'AREA GENERALE (ALLEGATO 1)
BIENNIO	2	Distinguere gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive in funzione della loro valorizzazione	Definire gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive	Tecniche di analisi delle filiere agroalimentari e forestali	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	Competenze N°-2,8,12

Terzo anno	3	Conoscenza dei mercati dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvipastorali e dei servizi multifunzionali interagendo con il contesto di riferimento	Individuare gli aspetti più significativi della multifunzionalità ai fini della valorizzazione della produzioni agricole e forestali	Attività e servizi per lo sviluppo della multifunzionalità agricola e forestale	Gestione e valorizzazione delle attività produttive Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	Competenze N° 2,8,11,12
			Descrivere le caratteristiche principali dei diversi mercati	Caratteristiche e tipologie commerciali dei prodotti agroalimentari e struttura dei diversi mercati	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale Gestione e valorizzazione delle attività produttive	
Quarto anno	3/4	Collaborare all'attuazione dei processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti ed individuare le azioni adeguate per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali	Identificare le possibili strategie di marketing più efficaci in relazione alla tipologia dei diversi prodotti	Principali strategie di marketing dei prodotti agroalimentari e forestali	Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari Gestione e valorizzazione delle attività produttive Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	Competenze N°2,7,10,12
Quinto anno	4	Collaborare all'attuazione dei processi di integrazione di diverse tipologie di	Individuare le strategie di gestione dell'organizzazione aziendale in funzione della commercializzazione dei	Strategie di gestione del magazzino e delle scorte agroalimentari e forestali	Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	Competenze N°2,5,7,12

		prodotti ed individuare le azioni adeguate per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali	prodotti agro-alimentari e forestali		Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale Gestione e valorizzazione delle attività produttive	
			Assistere entità produttive aziendali, cooperative e associazioni di produttori per lo sviluppo di politiche di promozione dei diversi prodotti agro-alimentari e forestali-	Strategie di distribuzione e gestione dei trasporti nel comparto agro-alimentare e forestale Caratteristiche e funzioni delle associazioni dei produttori, delle cooperative, dei distretti produttivi Principali tecniche di promozione e sviluppo dei prodotti agroalimentari. Principali misure strutturali comunitarie e regionali previsti dai piani di sviluppo rurale	Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari Gestione e valorizzazione delle attività produttive	

Come indicato nella parte generale del PECuP, si procede alla correlazione dei sopradescritti risultati di apprendimento ai Settori Economici Produttivi, con la descrizione dei principali processi, sequenze e aree di attività identificabili nell’ambito dell’indirizzo e dell’opzione scelti.

Codice SEP	Settori	Processi
01	Agricoltura, silvicoltura e pesca	1) Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
		2) Attività connesse all’agricoltura: agriturismi e impianti agroenergie
		3) Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari. Allevamento di insetti per la produzione di prodotti alimentari
02	Produzioni alimentari	1) Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari
		2) Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno
		3) Lavorazione e produzione lattiero e caseario
		4) Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali
		5) Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce

Codice SEP: 01 Settore: Agricoltura, silvicoltura e pesca		
Processi	Sequenze	Area di attività
Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini	1 - Coltivazioni di piante erbacee,orticole e legnose, in pieno campo e in serra	ADA.01.01.01 - Progettazione dell'impianto di coltivazione in pieno campo e in serra ADA.01.01.02 - Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra ADA.01.01.03 - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole ADA.01.01.04 - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra ADA.01.01.05 - Lavori per il governo dello sviluppo delle piante (innesto e potatura) in pieno campo e in serra

		ADA.01.01.06 - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra ADA.01.01.07 - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose
	2 - Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità delle produzioni agricole	ADA.01.01.08 - Sviluppo del sistema HACCP per le produzioni agricole ADA.01.01.09 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli
	3 – produzione in vivaio di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori	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 in contenitore 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 di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in vivaio
	4 – Gestione di aree boscate e forestali	ADA.01.01.15 - Progettazione e pianificazione degli interventi in un bosco sottoposto ad utilizzazione forestale ADA.01.01.16 - Tutela del patrimonio forestale ADA.01.01.18 - Configurazione e strutturazione del cantiere forestale ADA.01.01.29 - Coordinamento e gestione operativa del cantiere forestale ADA.01.01.19 - Interventi di imboscamento e rimboscamento ADA.01.01.20 - Interventi per il governo, lo sviluppo delle piante e le cure colturali forestali ADA.01.01.24 - Produzione in vivaio di piante forestali ADA.01.01.25 - Lavori di estrazione del sughero
	5 - Progettazione, costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini	ADA.01.01.26 - Progettazione di aree verdi, parchi e giardini, e pianificazione delle fasi operative ADA.01.01.27 - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini ADA.01.01.28 - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini
Attività connesse all'agricoltura: agriturismi e impianti agroenergie	1 - Agriturismo e/o vendita diretta dei prodotti agricoli aziendali	ADA.01.02.01 - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo ADA.01.02.02 - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo

Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari. Allevamento di insetti per la produzione di prodotti alimentari	1 - Progettazione e gestione di allevamenti	ADA.01.03.01 - Progettazione dell'attività di allevamento animali ADA.01.03.02 - Programmazione e gestione dell'allevamento ADA.01.03.04 - Conduzione dell'allevamento ADA.01.03.05 - Raccolta, stoccaggio e prima lavorazione dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata
	2 - Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per l'allevamento degli animali	ADA.01.03.07 - Sviluppo del sistema HACCP e tracciabilità per l'allevamento di animali ADA.01.03.08 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti da allevamento
	3 - Allevamento delle api e produzione di miele	ADA.01.03.09 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari ADA.01.03.10 - Produzione artigianale del miele
Codice SEP: 02 Settore: Produzioni alimentari		
Processi	Sequenze	Area di Attività
Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari	1 - Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari	ADA.02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari ADA.02.01.02 - Progettazione alimentare ADA.02.01.03 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	2 - Confezionamento ed etichettatura	ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno	1- Produzione industriali di farine, pasta e prodotti da forno	ADA.02.02.01 - Molitura e lavorazione del frumento e di altri cereali e produzione di farine e semole ADA.02.02.04 - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)
Lavorazione e produzione lattiero e caseario	1- Produzioni di prodotti lattiero e caseari	ADA.02.03.01 - Produzione di latte alimentare ADA.02.03.02 - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.02.03.03 - Produzione di formaggi stagionati ADA.02.03.04 - Produzione di panna e burro

		ADA.02.03.05 - Produzione di yogurt
Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali	1- Produzione di prodotti vegetali	ADA.02.04.01 - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 - Produzione prodotti di IV Gamma ADA.02.04.06 - Produzione di olio vergine ADA.02.04.08 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche
Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce	1 - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici	ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.02.05.02 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti ADA.02.05.03 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
Produzione di bevande	1- Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali	ADA.02.06.01 - Produzione di vino ADA.02.06.02 - Produzione di birra ADA.02.06.03 - Produzione di bevande alcoliche, distillati e liquori ADA.02.06.05 - Produzione di acque minerali