

INFORMAZIONI SUL PERCORSO

Figura professionale

TECNICO DELLE PRODUZIONI ORTOFLOROVIVAISTICHE

Motivazione dell'intervento formativo

L'ortoflorovivaismo rappresenta circa il 7% della produzione lorda vendibile della agricoltura italiana, con una ripartizione tra floricoltura (16.600 ettari - di cui 11,000 di pieno campo e 5,600 di serra) e vivaismo (19,600 ettari). La produzione orticola interessa più di 24.000 ettari, con un numero di circa 45mila aziende di dimensioni medio-piccole interessate a queste produzioni nel loro complesso. Il Veneto detiene più del 11% del totale nazionale in termini di produzioni in vaso con una vendita globale di circa 30,000,000 euro. Il settore orticolo ha nel Veneto una delle regioni più vocate con aziende caratterizzate da dimensioni medio-piccole spesso a conduzione familiare e con produzioni che si allacciano all'antica tradizione orticola come quella di Treporti, Lusia, Chioggia, Rosolina, Treviso, Castelfranco, che hanno ben caratterizzato la qualità e la produzione orticola protetta, semi-protetta e di pieno campo in tutto il territorio regionale. Il tecnico ortoflorovivaista si inserisce efficacemente e a pieno titolo in questa importante realtà economica, contribuendo con le proprie conoscenze a una maggiore valorizzazione della economia di questo settore produttivo.

Sbocchi occupazionali

Il tecnico opera come assistente tecnico alla produzione dei prodotti orto-floro-vivaistici; opera per conto di associazioni di categoria, cooperative di produttori, enti, svolgendo opera di consulenza inter-aziendale per le aziende associate di una zona di riferimento; opera presso una azienda orto-floro- vivaistica o come imprenditore specializzato presso la propria azienda. I produttori orto-floro-vivaistici e in particolare le associazioni di categoria sostengono la formazione di questa particolare figura economica con mansioni tecniche.

Monitoraggio esiti occupazionali

Si intende attuare una fase di monitoraggio, degli allievi specializzati a sei mesi dal conseguimento del titolo (eventualmente da completare a un anno), attraverso specifiche indagini (questionari,colloqui...) che mirano a rilevare lo stato occupazionale, l'ambito di lavoro, i termini contrattuali, e il grado di soddisfazione rispetto alle aspettative personali. Con tale azione si evidenzia da un lato l'effettivo stato occupazionale, dall'altro si ha la possibilità di intervenire a sostegno delle richieste provenienti da aziende territoriali del settore. Inoltre potranno essere sviluppate interviste\sondaggi in imprese, enti o associazioni in cui si inseriscono gli ex-allievi

Articolazione del percorso	
Prima annualità	
Denominazione delle aree e dei moduli	n. ore
Progetto didattico individuale parte A	12
Informatica patente europea ECDL parte A	12
Organizzazione aziendale, legislazione e inserimento nel mondo del lavoro	24
Prevenzione e sicurezza in ambiente di lavoro	24
Standards produttivi, disciplinari di produzione e valorizzazione della produzione ortoflorovivaistica parte A	20
Processi produttivi in relazione alle colture protette e di pieno campo parte A	70
Principali parassiti delle colture e la difesa fitosanitaria con particolare riferimento alle pratiche biologiche e integrate parte A	28
Stage	120
Totale ore	310
Seconda annualità	
Denominazione delle aree e dei moduli	n. ore
Progetto didattico individuale parte B	12
Informatica patente europea ECDL parte B	12
Standards produttivi, disciplinari di produzione e valorizzazione della produzione ortoflorovivaistica parte B	30
Processi produttivi in relazione alle colture protette e di pieno campo parte B	70
Principali parassiti delle colture e la difesa fitosanitaria con particolare riferimento alle pratiche biologiche e integrate parte B	30
Stage	120
Esami - prove finali	16
Totale ore	290
Totale ore del percorso 600	

COMPETENZE IN ESITO AL PERCORSO

Competenze di base

Lo studente sarà in grado di:

1. Utilizzare in modo consapevole un elaboratore ed i relativi programmi applicativi
2. Comunicare con strumenti informatici nel proprio ambiente di lavoro e con l'esterno.
3. Analizzare, elaborare e rappresentare informazioni.
4. Identificare i principali vincoli normativi che regolano la vita dell'impresa.
5. Applicare i principi fondamentali di prevenzione
6. Collaborare al mantenimento delle condizioni di sicurezza nel luogo di lavoro
7. Saper affrontare le principali situazioni di emergenza.
8. Orientarsi nel mercato del lavoro
9. Descrivere i principali elementi che contribuiscono al funzionamento dell'impresa.
10. Individuare i principali fattori che concorrono a produrre i risultati dell'impresa
11. Utilizzare gli elementi di base di una lingua straniera.

Competenze tecnico professionali

Lo studente sarà in grado di:

leggere, interpretare ed applicare le informazioni tecniche acquisite; applicare ed utilizzare i programmi informatici; organizzare i diversi fattori della produzione ed applicare le tecniche di produzioni ecocompatibili sia in pieno campo che in ambiente protetto. Riconoscere in campo le principali avversità e applicare le tecniche di difesa fitosanitaria; applicare le tecniche di lotta biologica ed integrata; leggere ed interpretare un disciplinare di produzione; orientare produzione e confezionamento a seconda degli standard richiesti; adattare le produzioni aziendali alla normativa CEE, ai regolamenti applicativi e alle norme che indirizzano o incentivano le produzioni; stabilire il prezzo dei prodotti a partire da parametri di qualità e di mercato; orientare la produzione anche in relazione alle problematiche ambientali.

Competenze trasversali

Lo studente sarà in grado di:

1. Evidenziare le proprie motivazioni in relazione al personale progetto professionale di sviluppo.
2. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura.
3. Comunicare in un contesto organizzativo.
4. Lavorare in gruppo.
5. Negoziare o concertare con altri soluzioni e risorse.
6. Sviluppare capacità promozionali nei rapporti con gli altri.
7. Potenziare l'autoapprendimento.
8. Affrontare e risolvere problemi.
9. Gestire le variabili all'interno di una organizzazione.
10. Recepire le innovazioni tecnologiche.

DESCRIZIONE DEI MODULI

Modulo n. 1	PROGETTO DIDATTICO INDIVIDUALE	Ore modulo 24	
		1° anno 12	2° anno 12

Prerequisiti

Nessuno

Obiettivi

Competenze/Abilità

Identificare problemi ed opportunità inerenti il progetto formativo, in relazione al contesto socioeconomico ed all'inserimento nel mondo lavorativo.

Riconoscere le competenze professionali (conoscenze ed abilità) richieste dal sistema produttivo.

Identificare gli elementi che compongono il progetto formativo (ruoli, fasi, tempi e metodi).

Consentire riflessioni individuali e di gruppo sull'andamento del percorso formativo.

Consentire approfondimenti personali e la stesura dell'elaborato finale.

Contenuti

Il mondo del lavoro e delle professioni.

Le fonti informative sul mondo del lavoro.

Analisi del lavoro e profili professionali.

Il progetto formativo: l'iter, il personale docente, la logistica, la didattica, le situazioni formative.

Le relazioni all'interno di un gruppo: problemi e tecniche per migliorare i rapporti relazionali.

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	Visita documentata	<input type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input type="checkbox"/>	Altro	<input checked="" type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 2	INFORMATICA (PATENTE EUROPEA)	Ore modulo 24	
		1° anno 12	2° anno 12

Prerequisiti

Conoscenza dell'uso del computer

Obiettivi

Competenze/Abilità

scrivere con il pc.
 fare calcoli con il pc.
 creare presentazioni multimediali.
 creare archivi dati.
 produrre materiale informativo e grafico.
 inviare informazioni per via telematica.
 utilizzare internet per reperire informazioni.

Contenuti

norme di sicurezza sull'uso dell'elaboratore.
 ambiente operativo windows: caratteristiche e gestione.
 Word per Windows: analisi delle potenzialità e esercitazioni.
 Excel per Windows: studio dei comandi ed esercitazioni.
 data base relazionali (Access)
 presentazioni multimediali (Power Point).
 sistemi informatici di settore, l'accesso a banche dati.
 tecniche di organizzazione ed elaborazione di dati.
 navigare in Internet: come reperire e/o informazioni.

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	Visita documentata	<input type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro	<input checked="" type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colloquio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 3	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, LEGISLAZIONE E INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO	Ore modulo 24	
		1° anno ---	2° anno 24

Prerequisiti

Semplici nozioni di diritto

Obiettivi

Conoscenze:

conoscere le logiche gestionali in relazione ai principi di produttività ed efficienza relativi alle principali risorse aziendali (lavoro, materiali, impianti, energia, denaro, ecc.);
conoscere la posizione, il ruolo delle persona all'interno della struttura aziendale nell'ambito delle regole e dell'impianto legislativo e contrattuale che regola il rapporto di lavoro (Statuto dei lavoratori, diritti e doveri dei lavoratori, CCNL, elementi retributivi, ecc.).

Competenze/Abilità:

-utilizzare le chiavi di lettura dell'azienda come sistema e come organizzazione facendo riferimento ai principali modelli, conoscere le logiche gestionali in relazione ai principi di produttività ed efficienza relativi alle principali risorse aziendali (lavoro, materiali, impianti, energia, denaro, ecc.).

Contenuti

(per l'organizzazione aziendale)

l'azienda come organizzazione
principi di produttività, efficienza e qualità
gli stili e i comportamenti organizzativi
sviluppo delle capacità organizzative
orientamento al cambiamento

(per legislazione e inserimento nel mondo del lavoro)

lettera di presentazione
colloquio di assunzione
lo statuto dei lavoratori
diritti e doveri dei lavoratori
elementi normativi
elementi retributivi
orario di lavoro

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	Visita documentata	<input type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 4	PREVENZIONE E SICUREZZA IN AMBIENTE DI LAVORO	Ore modulo 24	
		1° anno 24	2° anno ---

Prerequisiti

conoscenza delle più comuni produzioni aziendali e delle procedure di lavoro

Obiettivi

Conoscenze:

conoscere metodi ritenuti indispensabili per affrontare e risolvere le situazioni connesse alla attuazione e alla gestione della sicurezza e della salute nell'ambiente di lavoro.

Competenze/Abilità:

saper individuare i rischi

saper progettare per ridurre o eliminare i rischi

saper decidere in merito alla scelta degli interventi preventivi adeguati.

Contenuti

Il modulo si sviluppa i seguenti argomenti:

aspetti generali della prevenzione;

sicurezza negli ambienti di lavoro;

elementi di prevenzione incendi;

sicurezza degli impianti elettrici;

esposizione agli agenti chimici;

esposizione agli agenti fisici;

igiene del lavoro negli uffici;

la sicurezza delle macchine e delle attrezzature di lavoro;

dispositivi di protezione individuale;

la segnaletica di sicurezza

la sorveglianza sanitaria;

la gestione degli infortuni ed il sistema sanzionatorio;

la valutazione dei rischi e l'organizzazione della sicurezza.

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	Visita documentata	<input type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input type="checkbox"/>	Altro	<input checked="" type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 5	STANDARD PRODUTTIVI, DISCIPLINARI DI PRODUZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE ORTOFLOROVIVAISTICA	Ore modulo 50	
		1° anno 20	2° anno 30

Prerequisiti

Nozioni di base di agronomia, caratteristiche fondamentali delle produzioni ortoflorovivaistiche, conoscenza delle principali colture sia di pieno campo che protette. Conoscenza dei costi che stanno alla base della produzione protette. Conoscenza dei costi che stanno alla base della produzione.

Obiettivi

Conoscenze:

Lo studente sarà in grado di:

- Saper leggere e interpretare un disciplinare di produzione; saper orientare la produzione a seconda degli standard richiesti.
- Conoscere la normativa europea attinente alla produzione e commercializzazioni delle produzioni specialistiche.

Abilità e competenze:

Lo studente sarà in grado di:

Saper confezionare presentare e commercializzare i prodotti ortoflorovivaistici in relazione alla loro utilizzazione finale.

Contenuti

- Classificazione di prodotti ortoflorovivaistici in base alle normative comunitarie nazionali e regionali
- passaporto delle piante (DM 22.12.93), sua applicazione
- studio di disciplinari di produzione brevetti e certificazioni vegetali;
- utilizzazione commerciale/finale dei prodotti ortoflorovivaistici;
- verifiche

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	Visita documentata	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input checked="" type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 6	PROCESSI PRODUTTIVI IN RELAZIONE ALLE COLTURE PROTETTE E DI PIENO CAMPO	Ore modulo 140	
		1° anno 70	2° anno 70

Prerequisiti

Conoscenza delle tecniche di base di moltiplicazione vegetativa sia per talea che per seme; conoscenza delle caratteristiche agronomiche dei terreni e dei diversi substrati utilizzati nelle tecniche di allevamento vegetale. Conoscenza delle tecniche base di allevamento in vivaio; conoscenza delle interazioni dei fattori vegetazionali in ambiente protetto e in pieno campo. Conoscenza generale dei mezzi di difesa agronomici nel controllo dei parassiti animali e vegetali

Obiettivi

Conoscenze:

- Lo studente sarà in grado di:
- Consolidare e approfondire le conoscenze di base in ordine ai processi produttivi dei prodotti ortoflorovivaistici con particolare riferimento ad aziende tipiche della zona.

Abilità e competenze:

- Lo studente sarà in grado di:
- Acquisire specifiche competenze relative alle più attuali tecniche di coltivazione in relazione ai nuovi orientamenti di coltivazioni ecocompatibili. Saper produrre in ambiente protetto e in pieno campo con tecniche colturali avanzate..

Contenuti

- coltivazioni ortoflorovivaistiche: i terreni di coltivazione e le loro caratteristiche agronomiche i terricci e i substrati, le tecniche di concimazione e di irrigazione in coltura protetta e di pieno campo.
- coltivazioni ortoflorovivaistiche: tecniche colturali, caratteristiche dei fattori produttivi e razionalizzazione del loro impiego anche alla luce delle norme antinfortunistiche.

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	Visita documentata	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input checked="" type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 7	PRINCIPALI PARASSITI DELLE CULTURE E LA DIFESA FITOSANITARIA	Ore modulo 58	
		1° anno 28	2° anno 30

Prerequisiti

Conoscenza dei metodi di trasmissione dei patogeni vegetali e dell'azione di patogeni animali relativamente alle colture ortoflorovivaistiche. Conoscenza generale delle tecniche di lotta biologica e integrata, concetto generale di patologia. Conoscenza generale dei mezzi di difesa agronomici nel controllo dei parassiti animali e vegetali

Obiettivi

Conoscenze:

Lo studente sarà in grado di:

- saper riconoscere in campo i danni causati dai principali parassiti animali e vegetali;
- conoscere i criteri generali per l'attuazione della difesa da parassiti in coltura protetta e di pieno campo.

Abilità e competenze:

Lo studente sarà in grado di:

- saper applicare le tecniche di difesa fitosanitaria,
- saper applicare le tecniche di lotta biologica e integrata

Contenuti

Classificazione delle principali avversità delle colture ortoflorovivaistiche di pieno campo e protette

- classificazione delle principali patologie animali e vegetali, con particolare riferimento alle colture ortoflorovivaistiche maggiormente coltivate nel territorio
- Applicazione di tecniche di difesa agronomica, fisica, chimica, biologica e loro applicazione
- Verifiche

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	Visita documentata	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input checked="" type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo n. 8	ESAME E PROVE FINALI	Ore modulo 16	
		1° anno ---	2° anno 16

Prerequisiti

Prerequisito fondamentale per poter sostenere la prova finale è il raggiungimento del monte ore previsto dalla Regione **(70% delle presenze)**.

In aggiunta a ciò gli allievi dovranno aver acquisito tutte le competenze necessarie ad affrontare la prova senza avere la necessità di aiuti o chiarimenti particolari: di fronte la materiale di prova, alle notizie introduttive utili ad impostare il lavoro e a fissare le consegne, alle risorse necessarie per lo svolgimento della prova stessa, dovranno operare in completa autonomia.

Obiettivi

Finalità della prova sono essenzialmente la certificazione delle competenze acquisite e delle potenzialità professionali possedute dai singoli allievi con lo scopo di accertare l'idoneità degli studenti che sono ammessi a sostenerle.

Contenuti

La prova si articola su più fasi che si possono raggruppare in:

* prova pratica, basata su casi professionali che comprendono lo svolgimento di una attività pratica all'interno della soluzione del caso

* prova teorica, scritta e legata alla prova pratica; tende a verificare le conoscenze tecniche, tecnologiche, nonché le capacità di ragionamento maturate dall'allievo

* prova orale, finalizzata prevalentemente a valutare le capacità relazionali dell'allievo e a verificare il grado di consapevolezza in ordine alla formazione ricevuta, partendo dalla discussione del lavoro individuale e dall'esperienza di stage.

La prova è strutturata in modo che l'allievo possa esprimere, concretamente, la sua preparazione professionale ed è definita in modo da tener conto degli argomenti svolti durante il corso e del livello di approfondimento adottato.

Metodologie didattiche

Lezione frontale	<input type="checkbox"/>	Problem solving	<input type="checkbox"/>
Discussione e confronto	<input type="checkbox"/>	Ricerca/Indagine	<input type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	Visita documentata	<input type="checkbox"/>
Esercitazione di laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>
Analisi dei casi	<input type="checkbox"/>		

Modalità di verifica

	In itinere	A fine ciclo	Prova d'esame
Prove scritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Questionari/Test	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova grafica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prova di laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Esercitazione pratica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Colloquio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova interdisciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Modulo STAGE	Ore modulo 16	
	1° anno ---	2° anno 16

Obiettivi

Gli stages avranno durata variabile da sei giorni a più settimane, e si caratterizzeranno per la loro valenza tecnico-pratica ed operativa. Per le caratteristiche delle aziende di riferimento saranno realizzate, oltre ad esperienze individuali, anche stages di gruppo.

Conoscenze:

Lo studente sarà in grado di:

- entrare in contatto con la realtà lavorativa, che ha regole e codici propri.
- confrontare la preparazione scolastica con le situazioni lavorative facendo riflettere sulle proprie conoscenze.

Abilità e competenze:

Lo studente sarà in grado di:

- acquisire tecniche e modalità di carattere lavorativo che la scuola non fornisce, al fine di aggiornare e approfondire il curriculum disciplinare.
- imparare a raffrontarsi con gli altri (datori di lavoro, capi area, colleghi ecc.).

Modalità di valutazione

- Scheda di valutazione sul comportamento dello stagista
- Relazione del tutor aziendale
- Relazione autovalutativa dello stagista