

Istituto Superiore
di Istruzione Agraria

**Duca degli
Abruzzi**

P a d o v a



mini
POF

Piano dell'Offerta Formativa

Una scuola per la natura

INDICE

Scuole dalle radici solide. Un po' di storia	3
Linee guida del Piano dell'offerta formativa	4
Sezione tecnica Duca degli Abruzzi	5
Sezione professionale San Benedetto da Norcia	9
Convitto	13
Interventi didattici educativi e integrativi	14
Stage e alternanza scuola-lavoro	15
Attività didattiche e progetti educativi	17
Visite guidate e viaggi d'istruzione	17
Attività sportive	17
Feste d'Istituto	17
Giornale d'Istituto "Agrifoglio"	18
Partecipazione a mostre, manifestazioni fieristiche, concorsi	18
Progetti didattici	19
Progetti europei (Leonardo e Comenius)	20
Attività complementari allo sviluppo della persona	21
Attività di orientamento	22
Modalità di recupero e sostegno allo studio	23
Didattica e rapporti scuola-famiglia	24
Struttura organizzativa	25

SCUOLE DALLE RADICI SOLIDE. UN PO' DI STORIA

La storia più che secolare dell'Istituto agrario Duca degli Abruzzi inizia con l'attenzione che i monaci Benedettini hanno avuto per l'agricoltura nel nostro territorio. Nato nel 1864 come *Scuola Agraria* con sede a Praglia, il Duca degli Abruzzi divenne *Istituto Provinciale Agrario di Brusegana* nel 1874.

Dal 1883 al 1924 fu *Regia Scuola Pratica di Agricoltura* e dal 1924 al 1933 fu *Regia Scuola Agraria Media*. Da allora si è sempre proposto come punto di riferimento agro-ambientale per chi opera nel territorio del nord Italia. Nel 1933 divenne *Regio Istituto Tecnico Agrario* e, dal secondo dopoguerra ad oggi, come Istituto Tecnico, ha continuato ad assicurare una formazione specialistica di qualità.

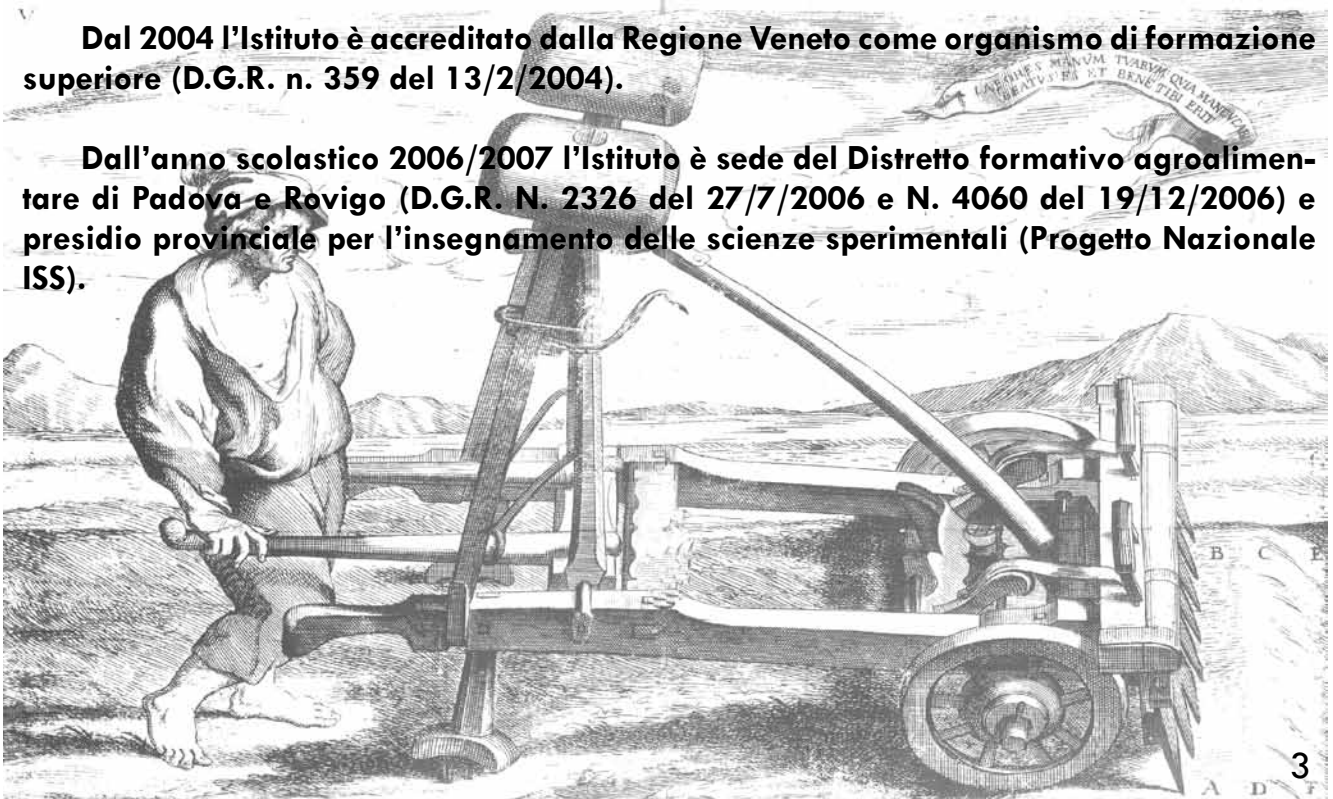
Nel 1952 con Decreto del Presidente della Repubblica è stato istituito, primo in Italia, l'*Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura San Benedetto da Norcia*, con specializzazioni in ortofloricoltura, in vivaismo, in meccanica agraria e in avicoltura. In questi settori, l'Istituto professionale ha rappresentato una guida sicura per il mondo artigianale ed imprenditoriale e ha contribuito a far nascere importanti manifestazioni fieristiche come il Flormart e le MAV.

Dal 1999, in ottemperanza al D.P.R. 233/1998 sul dimensionamento delle istituzioni scolastiche, l'istituto tecnico e l'istituto professionale si sono fusi in un'unica realtà formativa, l'*Istituto Superiore di Istruzione Agraria Duca degli Abruzzi*. Oggi l'Istituto comprende:

- **la Sezione Tecnica Duca degli Abruzzi**
- **la Sezione Professionale San Benedetto da Norcia**
- **il Convitto**

Dal 2004 l'Istituto è accreditato dalla Regione Veneto come organismo di formazione superiore (D.G.R. n. 359 del 13/2/2004).

Dall'anno scolastico 2006/2007 l'Istituto è sede del Distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo (D.G.R. N. 2326 del 27/7/2006 e N. 4060 del 19/12/2006) e presidio provinciale per l'insegnamento delle scienze sperimentali (Progetto Nazionale ISS).



LINEE GUIDA DEL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA E OBIETTIVI DELL'ISTRUZIONE AGRARIA

L'Istituto favorisce lo sviluppo della persona in tutti i suoi aspetti. Si propone di fornire agli allievi una base culturale ampia e una preparazione tecnica e professionale spendibile direttamente nel mondo del lavoro e contemporaneamente idonea alla prosecuzione degli studi, specialmente nei settori delle scienze e delle scienze applicate.

Recepisce le richieste di istruzione e formazione provenienti dal territorio e favorisce le attività didattiche rivolte a studenti che manifestano specifici interessi o particolari carenze.

Svolge attività di orientamento e prospetta agli studenti ampi e diversificati sbocchi professionali e diverse opzioni nel proseguimento degli studi, avvalendosi anche di proficui rapporti con l'Università, Enti pubblici e privati ed aziende del territorio;

Sviluppa in tutte le componenti scolastiche una particolare sensibilità all'accoglienza.

Rinforza la consapevolezza della centralità dell'ambiente e dell'uso consapevole delle risorse.

Ha intrapreso il percorso qualità ai fini del miglioramento dei servizi e dei risultati.

Opera per migliorare il proprio ruolo nel territorio, anche nell'ambito della ricerca, dell'assistenza tecnica e dell'educazione degli adulti, e per darne adeguata visibilità.

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI

Il corso di studi promuove l'acquisizione della padronanza della lingua italiana scritta, orale e tecnica, la conoscenza della lingua inglese e l'acquisizione di competenze logico-matematiche per:

- interpretare testi letterari, scientifici e tecnici;
- imparare a porsi problemi e prospettare soluzioni;
- maturare capacità logico-deduttive;
- comprendere il linguaggio scientifico e tecnico;
- analizzare i fenomeni naturali;
- utilizzare strumenti informatici e telematici;

Ogni Consiglio di classe adegua gli obiettivi ai bisogni specifici della realtà-classe, tenendo presenti i risultati emersi dall'analisi delle situazioni di partenza degli alunni.

SEZIONE TECNICA *Duca degli Abruzzi*

via M. Merlin, 1 - Padova

tel. 049.8685455 - fax 049.8685390

sito web: www.ducabruzzo.it

Le moderne tecnologie e la tradizione agraria sono gli elementi portanti di questa scuola che, come nel passato, rappresenta un preciso punto di riferimento per chi opera nel nostro territorio.

Le conoscenze che gli studenti acquisiscono consentono di applicare, una volta diplomati, le più avanzate tecniche riproduttive per attuare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente. Particolare rilievo viene dato ai settori agroindustriale e zootecnico con apprendimento di competenze specifiche supportate da moderne attrezzature.

Lo studente potrà entrare nel mondo del lavoro con una preparazione ampia ed approfondita ottenuta attraverso il rapporto diretto con le attività pratiche svolte nell'azienda agraria dell'istituto e nei numerosi e sempre aggiornati laboratori della scuola.

Durante il primo biennio, nel quale hanno peso rilevante le materie culturali di base, quali italiano e storia, matematica, fisica e chimica, informatica, lingua inglese e diritto (come in tutti i bienni delle scuole secondarie di secondo grado), lo studente inizia ad avvicinarsi ai grandi ecosistemi: gli esseri viventi grandi e piccoli, quanti sono, come si classificano, in che misura sono utili o dannosi per l'uomo, quale ruolo hanno nell'equilibrio ambientale. Questo mondo si potrà vedere dal vivo dentro una grande azienda agraria (circa 50 ettari di superficie con animali, coltivazioni, giardini) e in attrezzati laboratori, osservando, lavorando, sperimentando e ricercando.

La formazione fornita dall'Istituto consente ai diplomati in agraria, agroalimentazione e agroindustria di aggiornarsi o autoaggiornarsi dopo l'inserimento nel mondo del lavoro, di crescere professionalmente verso ruoli di maggiore responsabilità.

SEZIONE TECNICA

DIPLOMA IN AGRARIA, AGROALIMENTAZIONE E AGROINDUSTRIA

Ripartizione delle ore settimanali di lezione

MATERIE	classe	1^	2^	3^	4^	5^	3^	4^	5^	3^	4^	5^
	articolarzioni tra cui scegliere dal terzo anno in poi			Produzioni e trasformazioni			Gestione ambiente e territorio			Viticultura enologia		
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Matematica		4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Religione cattolica o libere attività di studio		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Diritto ed economia		2	2									
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)		2	2									
Scienze integrate: Fisica		3	3									
Scienze integrate: Chimica		3	3									
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3	3									
Tecnologie informatiche		3										
Scienze e tecnologie applicate**			3									
Complementi di matematica				1	1		1	1		1	1	
Produzioni animali				3	3	2	3	3	2	3	3	2
Produzioni vegetali				5	4	4	5	4	4	5	4	
Trasformazione dei prodotti				2	3	3	2	2	2	2	2	
Economia, estimo, marketing e legislazione				3	2	3	2	3	3	3	2	2
Genio rurale				3	2		2	2	2	3	2	
Biotecnologie agrarie					2	3	2	2			3	
Gestione ambiente e territorio						2			4			2
Viticultura e difesa della vite												4
Enologia												4
Biotecnologie vitivinicole												3
TOTALE ORE		32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

** Si riferisce all'insegnamento che caratterizza, per il maggior numero di ore, il successivo triennio.

Nel primo biennio sono previste 264 ore di laboratorio da ripartire tra le discipline fisica, chimica, grafica, informatica. Nel secondo biennio le ore di laboratorio salgono a 561 da ripartire tra le discipline tecniche dell'articolazione prescelta. In quinta, le ore sono 330. Le attività laboratoriali prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

6 Orario settimanale delle lezioni - sezione tecnica

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI E SBocchi PROFESSIONALI

Essi sono legati all'acquisizione delle conoscenze, competenze ed abilità richieste da ogni profilo professionale e dal mercato del lavoro.

SEZIONE TECNICA

Lo studente che frequenta la sezione tecnica consegue il **DIPLOMA IN AGRARIA, AGROALIMENTAZIONE E AGROINDUSTRIA.**

Possiede competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.

Interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'indirizzo sono previste le articolazioni "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura ed enologia", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Nell'articolazione "Viticultura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" consegue risultati di apprendimento così riassumibili in termini di competenze:

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



SEZIONE PROFESSIONALE *San Benedetto da Norcia*

**via delle Cave, 172 - Padova
tel. 049.620274 - fax 049.620536
sito web: www.ducabruzzo.it**

Lo stretto collegamento tra attività teoriche e attività pratiche rappresenta una delle principali caratteristiche di questa scuola. Impiegando tecnologie moderne e rapportandosi con le aziende del territorio, assicura agli studenti adeguate conoscenze nei settori agroambientale e ortoflorovivaistico, ben spendibili nel mondo del lavoro.

Nel primo e secondo anno di corso, oltre agli insegnamenti comuni a tutti gli Istituti professionali, lo studente si avvicina alle attività pratiche e laboratoriali con gli studi specialistici dell'ecologia, della pedologia e, nell'ambito dei laboratori tecnologici, con approfondimenti in campo meccanico e agrario.

Nel corso del terzo, del quarto e del quinto anno, le ore dedicate alle materie di base si riducono di circa la metà per lasciare il posto alle materie professionali il cui insegnamento occupa 17 delle 32 ore complessive settimanali.

Per una scelta autonoma dell'Istituto, sia in classe terza che nel biennio conclusivo, gli studenti si affacciano al mondo del lavoro attraverso attività di stage e di alternanza scuola lavoro. Complessivamente, nel triennio, queste attività occupano oltre 200 ore.

Gli studenti dell'Istituto, guidati dai loro docenti, svolgono esercitazioni anche all'esterno della sede scolastica, allestendo mostre, monitorando parchi e giardini di istituzioni pubbliche e private e operando nei settori della promozione agroalimentare.

SEZIONE PROFESSIONALE

DIPLOMA NELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Ripartizione delle ore settimanali di lezione

MATERIE	classe	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		2	2	2	2	2
Matematica		4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione cattolica o libere attività di studio		1	1	1	1	1
Diritto ed economia		2	2			
Scienze integrate. Scienze terra e biologia		2	2			
Scienze integrate: Fisica		2	2			
Scienze integrate: Chimica		2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione		2	2			
Ecologia e pedologia		3	3			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni **		3	3			
Biologia applicata				3		
Chimica applicata e processi di trasformazione				3	2	
Tecniche di allevamento vegetale e animale				2	3	
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali				5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale				4	5	6
Valorizzazione attività produttive e legislazione					5	6
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura						3
TOTALE ORE		32	32	32	32	32

Nel primo biennio sono previste 132 ore di laboratorio da ripartire tra le discipline fisica e chimica. Nel secondo biennio le ore di laboratorio sono 396 da ripartire tra le discipline tecniche specialistiche. In quinta, le ore sono 198. Le attività laboratoriali prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

** Le tre ore settimanali di "Laboratori tecnologici ed esercitazioni" sono affidate al docente tecnico pratico

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI E SBOCCHI PROFESSIONALI

Essi sono legati all'acquisizione delle conoscenze, competenze ed abilità richieste da ogni profilo professionale e dal mercato del lavoro.

SEZIONE PROFESSIONALE

Lo studente che frequenta la sezione tecnica consegue il **DIPLOMA NELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**.

Possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

In particolare è in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità.
- 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 ed 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" consegue i risultati di apprendimento così riassumibili in termini di competenze:

1. Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
2. Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.

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



CONVITTO

San Benedetto da Norcia

via delle Cave, 172 - Padova

tel. 049.620485 - fax 049.6203357

Il convitto statale "San Benedetto da Norcia", immerso nel verde di un parco didattico e vicino al centro storico di Padova, offre residenzialità e occasioni formative a studenti che frequentano corsi di studio secondari superiori a Padova. E' un'opportunità interessante e conveniente che facilita il corso di studi e la crescita personale in un ambiente giovane e ricco di stimoli.

Dispone di 35 posti disposti in stanze singole, doppie e una tripla. Sono garantite: la presenza di personale educativo 24 ore su 24, la consulenza nello studio, il servizio mensa (con cucina interna), il servizio di portineria, l'assistenza infermieristica, i servizi di lavanderia e guardaroba. Sono inoltre organizzate attività ludico ricreative come visite guidate, gare sportive e attività culturali e di cineforum.

Offre inoltre un servizio di semiconvitto che consente agli studenti dei nostri istituti di usufruire del servizio mensa e fermarsi in convitto fino alle ore 17,00 dal lunedì al venerdì, per svolgere i compiti sotto la guida del personale educativo.

Può presentare domanda chi si iscrive ad una qualsiasi scuola secondaria di secondo grado di Padova. Le domande si presentano in segreteria dell' Istituto Duca degli Abruzzi (o presso il convitto) entro il termine previsto per le iscrizioni scolastiche.

**SE HAI DECISO DI STUDIARE A PADOVA
IL CONVITTO E' UNA GRANDE OPPORTUNITA'**

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI E INTEGRATIVI

CORSI EXTRACURRICOLARI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE E DI PROMOZIONE DELLE ECCELLENZE

Ogni anno scolastico sono attivati corsi integrativi extracurricolari a cui gli studenti possono partecipare al di fuori dell'orario scolastico. I corsi sono attivati sia per potenziare le competenze di base, sia per arricchire le conoscenze specialistiche e innovative nel settore agrario. Alcune iniziative hanno anche lo scopo di promuovere le eccellenze e sono seguite da studenti diligenti e appassionati, individuati dai loro docenti ed inseriti in appositi gruppi di studio. La valutazione finale, se prevista, è inserita nel fascicolo personale dell'allievo.

Alcuni corsi prevedono un contributo spese da parte dello studente. Di seguito è riportato un elenco dei corsi ricorrenti che, comunque, possono variare di anno in anno.

Tipologia di corso	Caratteristiche e indicazioni
MATEMATICA	Fornisce competenze aggiuntive in particolare agli studenti di classe 5 ^a che sostengono i test preliminari di ammissione alle facoltà universitarie di settore (20 ore)
CHIMICA	Fornisce competenze aggiuntive in particolari agli studenti di classe 5 ^a che sostengono i test preliminari di ammissione alle facoltà universitarie di settore (20 ore)
VALUTAZIONE MORFOLOGICA	Specializza nella valutazione zoognostica di bovini ed equini. E' propedeutica per la partecipazione alle gare nazionali e ai concorsi di settore (20 ore)
SCUOLA ATTACCHI DEL CAITPR	Fornisce abilità specifiche di doma di cavalli TPR e di guida di un carro. Il corso dà la possibilità di accedere all'esame per conseguire il brevetto attacchi (80 ore)
LABORATORIO DEL GUSTO	Affina le capacità di degustare cibi e vini e di abbinamento in rapporto al territorio di provenienza. E' propedeutico ai corsi per conseguire il diploma di sommelier (30 ore)
STIMA DANNI AVVERSITA'	Fornisce le conoscenze teorico-pratiche necessarie per operare stime corrette di danni in agricoltura causati da avversità atmosferiche (20 ore)
MICROSCOPIA	Affina le abilità di osservazione e di impiego degli strumenti di laboratorio (20 ore)
CASEIFICAZIONE	Addestra alla preparazione di formaggi ricavati dal latte intero (20 ore)
PRODOTTI TIPICI	Fornisce conoscenze specifiche sui prodotti tipici e sul modo di valorizzarli (20/40 ore)
L'ARTE DEL BONSAI	Corso teorico-pratico per principianti sulle tecniche di coltivazione Bonsai (20 ore)
APICOLTURA	Approfondisce le tecniche di allevamento delle api e di produzione di miele (10 ore)
MICOLOGIA	Approfondisce la conoscenza del mondo dei funghi e della loro raccolta e conservazione (10 ore propedeutiche)
PROGETTAZIONE PARCHI	Fornisce competenze specialistiche nella progettazione di parchi e giardini (30 ore)
GIARDINAGGIO E POTATURA	Approfondisce le tecniche di allevamento di piante da giardino (20 ore)
ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA	Sono corsi di varia durata, riservati agli studenti con esiti scolastici eccellenti. Riguardano settori di alta specializzazione nei campi agroambientale e agroalimentare. Alcuni di questi corsi sono aperti anche agli adulti.
MICROPROPAGAZIONE	
RICONOSCIMENTO PIANTE	
COLTURE IN VITRO	
CLIMATOLOGIA	
MECCANICA AGRARIA	
BIRD WATCHING	
TREE CLIMBING	

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI E INTEGRATIVI

STAGE E ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

Gli studenti dell'istituto svolgono esperienze di stage in aziende esterne e nell'azienda della scuola (stage curricolari ed estivi). Ogni esperienza di stage esterna o interna alla scuola viene realizzata sulla base di una apposita convenzione, è seguita da un docente tutor interno ed è soggetta a valutazione.

L'istituto presenta inoltre ogni anno **un progetto di alternanza scuola-lavoro** per la sezione tecnica ed uno per la sezione professionale. Tali progetti diventano operativi in seguito all'eventuale assegnazione dei fondi da parte dell'amministrazione.

L'acquisizione di conoscenze attraverso la sperimentazione di sé in un contesto aziendale è una metodologia didattica innovativa che costituisce il fulcro dei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

L'esperienza di apprendimento in aziende è condotta anche fuori regione e, in alcuni casi, con finanziamento di enti pubblici, anche all'estero. E' preceduta da una fase preparatoria propedeutica, svolta dai docenti dell'Istituto e/o da esperti esterni durante la quale si supporta il percorso di alternanza con incontri teorici di orientamento e visite guidate nelle strutture aziendali più significative della provincia e della regione.

Stages e alternanza scuola-lavoro della sezione tecnica

Gli stages della sezione tecnica sono un'innovazione metodologico-didattica in atto con successo da alcuni anni. Hanno lo scopo principale di avvicinare gli alunni al mondo del lavoro inserendoli in aziende ed enti del territorio ove è possibile contestualizzare le discipline di studio con le attività professionalizzanti in campo agrario. Il progetto, che è destinato soprattutto agli alunni delle classi 4[^] e 5[^], può interessare anche gli studenti delle classi inferiori, con età superiore a 16 anni, da inserire in stages residenziali nelle aziende della scuola.

Stages e alternanza scuola-lavoro della sezione professionale

Nelle classi 4[^] e 5[^] gli studenti dispongono complessivamente di 132 ore curricolari per la realizzazione di percorsi di alternanza scuola-lavoro.

In classe 4[^], gli studenti sono opportunamente preparati per un graduale inserimento nel mondo lavorativo. Al termine della 4[^], e prima di affrontare l'ultimo anno del percorso quinquennale, sono inseriti in attività lavorativa di stages in aziende del settore.

L'attività di stage, per circa due settimane scolastiche, è organizzata anche in classe terza, al compimento del 16° anno di età, disponendo delle ore necessarie nell'ambito dell'autonomia scolastica.

Stages estivi

Gli studenti della sezione tecnica e della sezione professionale possono svolgere stage estivi presso le aziende dell'Istituto nei diversi settori, secondo una programmazione settimanale che copre tutto il periodo delle vacanze (dal 10 giugno al 10 settembre successivo). Per la sezione tecnica sono individuati prioritariamente gli studenti delle classi terze e quarte. Per la sezione professionale quelli delle classi dalla prima alla quarta. Gli studenti partecipanti devono aver compiuto i 16 anni.

L'ammissione degli studenti avviene su domanda e, fatte salve le valutazioni espresse dai docenti coordinatori degli stages, secondo criteri di merito scolastico. I posti sono limitati e gli studenti ricevono un contributo a titolo di rimborso spese. Per ogni settimana è nominato un docente tutor responsabile dello stage.

Il coordinatore degli stages estivi è il direttore d'azienda che programma le attività in accordo con i direttori di laboratorio aziendale e i docenti tutor. Le attività sono legate ai settori produttivi e laboratoriali e comprendono sia la parte teorica che quella pratica.



ATTIVITÀ DIDATTICHE E PROGETTI EDUCATIVI

Nel corso dell'anno scolastico si svolgono numerose attività didattiche all'interno dell'orario curricolare delle lezioni. Esse derivano sia da progetti interni, propri della scuola, attuati per migliorare l'offerta formativa, sia da progetti specifici organizzati da altre istituzioni e alle quali la scuola aderisce.

VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

Durante l'anno scolastico si effettuano numerose visite guidate, sia nell'ambito delle materie professionali che culturali, allo scopo di aumentare le conoscenze e le competenze degli allievi. Il frequente ricorso alle uscite è agevolato dalla disponibilità dei pullman dell'istituto che consentono di ridurre le spese di trasporto. Durante il quinquennio, l'Istituto organizza viaggi d'istruzione anche di più giornate, entro i limiti di quanto disposto dal regolamento del Consiglio d'Istituto.

ATTIVITÀ SPORTIVE

La dotazione di attrezzature sportive permette di praticare: pallavolo, pallacanestro, pallamano, calcetto e calcio, ginnastica artistica, atletica, tennis e nuove specialità quali: arrampicata sportiva, pattinaggio, mountain-bike.

Le attività sportive ed escursionistiche si svolgono durante l'anno anche negli impianti sportivi extra-scolastici quali: lo stadio del ghiaccio per il pattinaggio, la parete artificiale degli impianti di via Pelosa, per l'arrampicata sportiva. Nel periodo invernale e nel corso dei cinque anni gli studenti hanno l'opportunità di partecipare a esercitazioni di sci di fondo e discesa, nelle vicine località di montagna; si svolgono inoltre uscite di educazione ambientale con l'uso della mountain-bike. Durante la primavera si realizza il progetto "mariniamo la scuola/velascuola" che si propone di far acquisire conoscenze relative al territorio lagunare. Dette conoscenze si trasferiscono nella pratica sportiva della vela realizzata in collaborazione con la FIV (Federazione italiana vela).

Tornei interclasse e campionati studenteschi - Fin dai primi giorni di scuola si organizzano *Tornei interclasse* e *Manifestazioni d'Istituto* di Pallavolo e Pallacanestro che premiano la partecipazione e le capacità organizzative di tutti gli allievi. L'istituto partecipa ai Campionati Studenteschi, nelle specialità previste.

FESTE DI ISTITUTO

In queste occasioni avvengono le premiazioni degli alunni e delle classi che si sono particolarmente distinti durante tutto l'anno scolastico. Gli studenti e le altre componenti scolastiche sono coinvolte nella progettazione e organizzazione delle feste.

Festa della raccolta delle olive - Nel corso del mese di ottobre, in occasione della raccolta delle olive, si organizza una festa con docenti, personale della scuola, alunni e rispettive famiglie per condividere l'esperienza e l'allegria dell'abbacchiatura, come era vissuta nelle famiglie contadine di un tempo, assieme a varie attività culturali e culinarie.

Festa della vendemmia - Nel corso del mese di ottobre, in occasione della vendemmia, si organizza una festa con docenti, personale della scuola, alunni e rispettive famiglie per condividere l'esperienza e l'allegria della vendemmia come era vissuta nelle famiglie contadine di un tempo assieme a varie attività culturali e culinarie.

Festa di San Martino - Il giorno 11 novembre, festa di San Martino, ricorre l'inizio dell'annata agraria. Presso la sezione tecnica, si organizza una festa con moltissime e varie attività culturali, sportive e culinarie a cui partecipano gli alunni, i loro insegnanti e genitori e quanti desiderano trascorrere una mezza giornata all'insegna dell'amicizia.

Festa di primavera - Nel mese di maggio presso il parco della sezione professionale si organizza una festa di chiusura dell'anno scolastico con attività culturali, sportive e culinarie.

GIORNALE D'ISTITUTO "AGRIFOGLIO"

Con cadenza quadrimestrale (tre numeri all'anno) è pubblicato il giornale d'Istituto "Agrifoglio", curato da una redazione mista, costituita da docenti e studenti. Lo scopo è quello di coinvolgere e divulgare informazioni del settore in un ambito il più ampio possibile e, nel contempo, offrire uno strumento di conoscenza diretta dell'attività scolastica ed anche un momento di svago.

PARTECIPAZIONE A MOSTRE, MANIFESTAZIONI FIERISTICHE, CONCORSI

L'Istituto partecipa a molte mostre e manifestazioni fieristiche, soprattutto di settore. Gli studenti che lo desiderano partecipano all'organizzazione e all'allestimento degli stand durante l'orario curricolare o al di fuori di esso e sono presenti durante lo svolgimento della manifestazione, anche nei fine settimana.

La partecipazione degli studenti è oggetto di certificazione e valutazione. A molte iniziative l'adesione dell'Istituto è ricorrente. Di seguito è riportato un elenco delle manifestazioni più significative.

Mostra - Fiera - Concorso	Destinazione	
MANIFESTAZIONI SETTEMBRINE CON CAVALLI	sedi varie	settembre
VANZO FLOREALE	VANZO (PD)	
FIERA INTERNAZIONALE DEL BOVINO DA LATTE	CREMONA	ottobre
GHETTO IN FIORE	PADOVA	
MOSTRA REGIONALE RENDENA	MAROSTICA	
GARE GIUDIZIO BOVINI ED EQUINI	sedi varie per tutto l'anno	da ottobre
FIERA CAVALLI	VERONA	novembre
MOSTRA REGIONALE BOVINO DA LATTE	una città del Veneto	
EXPO SCUOLA	FIERA di Padova	
JOB ORIENTA	Fiera di Verona	
SALONE INTERNAZIONALE DEL CAVALLO	PARIGI	dicembre
MOSTRA INTERNAZIONALE BOVINO DA LATTE	VERONA	marzo
CONCORSO BACCO E MINERVA	sedi varie	
ESTE IN FIORE	ESTE	aprile
MIRANO IN FIORE	MIRANO	
VILLA DA SCHIO IN FIORE	COSTOZZA DI LONGARE	maggio
MEETING TPR	SEDE PROFESSIONALE	
MOSTRA PROVINCIALE BOVINO DA LATTE e TPR	RUSTEGA	

PROGETTI DIDATTICI

L'Istituto, per tradizione, elabora molteplici progetti didattici che si affiancano alle normali attività curriculari allo scopo di migliorare ed affinare le conoscenze degli studenti in vari ambiti del sapere. Alcuni progetti sono in atto da anni e il loro sviluppo è divenuto ormai una tradizione, altri variano di anno in anno in base alla programmazione degli organi collegiali. In tabella, a titolo esemplificativo, è riportata la descrizione di alcuni di essi.

Titolo	Sintesi descrizione
Insegnare scienze sperimentali	Si propone di applicare il metodo laboratoriale nell'insegnamento e nell'apprendimento delle discipline scientifiche del primo biennio. Si avvale del contributo e della supervisione del Ministero della Pubblica Istruzione e dell'apporto delle associazioni nazionali degli insegnanti del settore e dei relativi dipartimenti dell'Università di Padova.
Mostra Sperimentando	E' una mostra interattiva realizzata in rete con altre scuole secondarie della provincia di Padova e con la Facoltà di Fisica dell'Università di Padova. Vengono esposte le attività realizzate nel campo tecnico-scientifico, con particolare riguardo ai settori della fisica e della chimica.
Visite guidate con il carro tirato da cavalli di razza TPR	Visite del parco S. Benedetto con un carro tirato da cavalli TPR. Gli obiettivi perseguiti sono: - Capacità di guidare un carro, di allevare soggetti; - Conoscenza delle tecniche di addestramento e di alimentazione, dei finimenti e delle attrezzature; - Conoscenza del parco S. Benedetto; - Capacità di coinvolgimento di esterni.
Costruzione di erbari	Realizzazione di erbari con gli obiettivi di valorizzare i laboratori di scienze dell'Istituto e di far conoscere le piante infestanti e non, del nostro territorio.
Benvenuto. C'è posto per te	E' un progetto di accoglienza degli studenti che si iscrivono per la prima volta nelle sedi dell'Istituto. Prima dell'avvio delle lezioni, in uno stage di due giorni, gli studenti sono intrattenuti dai docenti e dai loro compagni più grandi che descrivono le caratteristiche dell'Istituto e rispondono alle curiosità del caso.
Training Decision Making	Nell'ambito delle attività che mirano allo sviluppo del benessere individuale e collettivo nella scuola, il progetto si prefigge di sostenere la motivazione allo studio degli studenti sviluppando in loro la consapevolezza di sé e la capacità di prendere decisioni.
Gallina padovana e Slow food	Dare impulso alla conoscenza ed alla valorizzazione del prodotto tipico dell'Istituto per eccellenza. Si svolge annualmente al salone di Torino.
Ca' Roman	Il Progetto è rivolto alle classi prime. Si tratta di uno stage di Educazione ambientale, della durata di due giorni rivolto alle conoscenze naturalistiche, storiche e cicloturistiche dell'Oasi di Ca'Roman e dell'isola di Pellestrina, nel territorio della Laguna di Venezia.
Scuola e Carcere"	Si attua con scambi culturali e di integrazione tra le scuole dell'istituto e il carcere Due palazzi di Padova.



PROGETTI EUROPEI (LEONARDO E COMENIUS)

L'Istituto partecipa costantemente a esperienze di scambio culturale con scuole superiori della comunità europea. Nell'ambito dei progetti Leonardo e Comenius, che hanno una durata variabile, si intensificano gli incontri tra studenti e docenti che realizzano progetti comuni. In questi anni si sono svolti scambi con Slovenia, Lettonia, Romania, Turchia, Polonia, Francia.

I progetti Comenius si propongono di:

- Sviluppare la conoscenza e la comprensione della diversità culturale e linguistica europea;
- Aiutare i giovani ad acquisire le competenze di base necessarie per la vita e le competenze necessarie ai fini dello sviluppo personale, dell'occupazione e della cittadinanza europea attiva.

Gli obiettivi operativi del programma sono i seguenti:

- migliorare la qualità e aumentare il volume della mobilità degli scambi di allievi e personale docente nei vari Stati membri;
- migliorare la qualità e aumentare il volume dei partenariati tra istituti scolastici di vari Stati membri, in modo da coinvolgere in attività educative congiunte almeno 3 milioni di allievi nel corso della durata del programma;
- incoraggiare l'apprendimento delle lingue straniere moderne;
- promuovere lo sviluppo, nel campo dell'apprendimento permanente, di contenuti, servizi, soluzioni pedagogiche e prassi innovative basati sulle TIC;
- migliorare la qualità e la dimensione europea della formazione degli insegnanti
- migliorare le metodologie pedagogiche e la gestione scolastica.

Momenti significativi del progetto Comenius "Agricultural and environmental English"



ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ALLO SVILUPPO DELLA PERSONA

Sono attività di “educazione alla salute”, “prevenzione alle tossico dipendenze” e altre tendenti alla promozione della persona e della personalità. La commissione per lo sviluppo della persona ha approvato le seguenti attività:

Educazione alla salute: Prevenzione delle sostanze psicoattive, AIDS ed educazione alla sessualità, Educazione all'alimentazione, Educazione alla legalità, Primo soccorso, Donazione sangue e organi, Doping.

Durante l'anno vengono organizzati:

1. Incontri con gli operatori dell'USL per la prevenzione alle tossicodipendenze e al disagio giovanile, al tabagismo, per l'educazione alla sessualità e per il doping;
2. Incontri con le organizzazioni di volontariato e ambientaliste;
3. Corsi di formazione per genitori su argomenti trattati durante il progetto di educazione alla salute con gli allievi.

C.I.C.

E' un centro d'ascolto per gli allievi. Il C.I.C. è anche, in alcuni casi, un punto di appoggio per le situazioni di grave disagio, in cui il referente per la salute e/o altri insegnanti possono indirizzare gli alunni a prendere contatti con figure più adatte per il recupero, sia psicologico sia fisico.

Educazione stradale e Corsi per il conseguimento della Patente per ciclomotori.

L'Istituto si avvale delle attività proposte dalla polizia municipale e dall'associazione delle autoscuole di Padova attuando percorsi di educazione stradale teorico-pratici.

In base alle Direttive Ministeriale sul conseguimento del Patentino per ciclomotori all'interno degli Istituti di secondo grado, sulla base di apposito finanziamento approvato dal Consiglio d'Istituto, parzialmente rimborsato dal Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca, l'Istituto promuove i corsi gratuiti previsti dalla normativa per gli alunni delle classi prime e seconde che ne faranno richiesta. Otto ore del Corso sono a carico dei Docenti di Storia o di Diritto nell'ambito dell'orario curricolare, le rimanenti 12 ore verranno predisposte con il supporto della Polizia Municipale di Padova e delle Autoscuole con cui verrà stipulata apposita Convenzione.

Cineforum.

Il cineforum pomeridiano che coinvolge anche gli studenti del convitto, si fonda sulla visione e la discussione di film a contenuto sociale.



ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN ENTRATA E IN USCITA

L'istituto attua una politica di orientamento in entrata ed in uscita e di riorientamento in itinere al fine di valorizzare le propensioni di ogni studente ed aiutarlo ad operare scelte consapevoli. Fanno parte dell'attività di orientamento l'accoglienza degli studenti, l'attivazione di passerelle per quelli che desiderano cambiare indirizzo (passare dal tecnico al professionale e viceversa o cambiare istituto) la valorizzazione di alcune esperienze in reti di scuole. Inoltre, fanno parte dell'orientamento in entrata, la partecipazione ad Expo Scuola, in svolgimento a metà novembre alla Fiera di Padova, e a Job Orienta che si svolge in Fiera di Verona a fine novembre.

Le principali attività di orientamento in entrata sono le seguenti:

ILLUSTRAZIONE DEI PERCORSI SCOLASTICI DEGLI ISTITUTI AGRARI

I docenti del nostro istituto, nell'ambito di incontri di orientamento organizzati presso le scuole medie del territorio, incontrano gli studenti di classe terza e illustrano le caratteristiche e i percorsi di studio degli istituti agrari. Rilasciano dépliant e materiale informativo.

TOUR MINISTAGE DI CLASSE NELLE NOSTRE SEDI

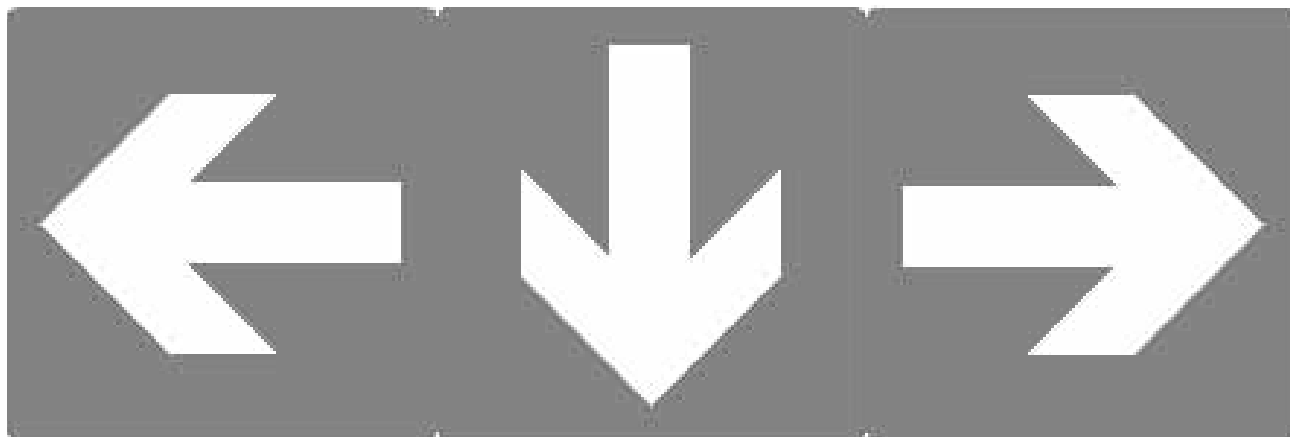
Le classi terze medie degli istituti della città e provincia richiedenti possono prenotare un tour da svolgersi in una mattinata presso le due sedi dell'Istituto. E' messo a disposizione il pullman dell'Istituto. Al termine della visita gli studenti e i docenti ricevono materiale informativo.

MINISTAGE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI NELLE NOSTRE SEDI

Gruppi di alunni o singoli studenti, accompagnati e prelevati dai loro familiari, sostano nella sede scolastica prescelta (tecnico e/o professionale). Frequentano le lezioni della mattinata aggregati ad una classe ospitante. Visitano gli ambienti e hanno l'opportunità di fare domande agli studenti più grandi e ai docenti. Al termine è rilasciato un attestato di partecipazione al ministage e materiale informativo.

Le principali attività di orientamento in uscita sono:

- **Manifestazioni di orientamento con l'Università di Padova;**
- **Incontro con i rappresentanti di associazioni e collegi dei periti e degli agrotecnici;**
- **Incontri col mondo del lavoro (es.: Confindustria, Camera commercio, Coldiretti, CIA).**



MODALITÀ DI RECUPERO E SOSTEGNO ALLO STUDIO

I Consigli di classe stabiliscono gli interventi di recupero e sostegno allo studio in base alle disponibilità finanziarie secondo i seguenti criteri generali approvati dal Collegio dei docenti

• Interventi durante l'anno scolastico

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

1. Corsi di recupero o di metodo di studio durante i periodi di sospensione delle lezioni o, eccezionalmente, con interventi pomeridiani.
2. Sportelli, ovvero incontri individuali con il docente, su appuntamento, preferibilmente in coda alle lezioni del mattino.
3. Recuperi in itinere attuati dal docente durante lo svolgimento del programma attraverso interventi (rallentamenti, ripassi, assegnazione di compiti personalizzati, ecc.) segnalati sul registro.
4. Di anno in anno, il Collegio dei docenti decide le modalità di svolgimento dei corsi di recupero che coinvolgono tutte le classi dell'Istituto. Solitamente, dopo la tornata di scrutini del primo trimestre, un'apposita commissione valuta gli esiti degli scrutini e per costituire i gruppi di studenti che parteciperanno alle attività di sostegno-recupero nelle materie stabilite dai rispettivi consigli di classe. Le attività di recupero si svolgono nel corso di un'intera settimana, durante la quale sono sospese le lezioni ordinarie. Gli studenti senza insufficienze partecipano ad attività di potenziamento e a corsi specialistici.
5. A regolamentare l'attività di recupero e sostegno è intervenuto il Decreto Ministeriale 3 ottobre 2007, n. 80 che ha fornito le seguenti indicazioni:
 - I Consigli di classe decidono come organizzare i corsi di recupero, che potranno essere tenuti dagli insegnanti della scuola o con la collaborazione di soggetti esterni.
 - Dopo i corsi di recupero, gli studenti affronteranno verifiche intermedie per dimostrare di aver superato le criticità.
 - Alla fine dell'anno scolastico, il Consiglio di classe avvisa le famiglie degli studenti con voti insufficienti in una o più materie e rinvia la decisione di promuoverli entro il 31 agosto, quando sarà effettuata la verifica finale del superamento delle lacune.
 - Dopo lo scrutinio finale di giugno, la scuola organizza ulteriori corsi di recupero. I corsi si tengono nel periodo estivo per gli studenti che non hanno ottenuto la sufficienza in una o più discipline.
 - Entro il 31 agosto di ogni anno e, comunque, prima dell'avvio delle lezioni del nuovo anno scolastico, si effettuano le verifiche finali sulla base delle quali si conclude lo scrutinio con il giudizio definitivo: promozione o bocciatura.
 - I genitori possono decidere se far seguire ai propri figli i corsi di recupero, sia quelli intermedi che quelli estivi, oppure se avvalersi di altre modalità di recupero comunicandolo sempre alla scuola.

DIDATTICA E RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

CRITERI DI DISTRIBUZIONE SETTIMANALE DELL'ORARIO DELLE LEZIONI

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

CRITERI DI FORMAZIONE DELLE CLASSI

Un'apposita commissione opera al fine destinare gli alunni alle diverse classi. A tal fine valuta il luogo e la scuola di provenienza e l'opportunità di assegnare i ripetenti a corsi diversi da quello di origine. Il profitto conseguito alla scuola secondaria di primo grado è un elemento importante per ripartire equamente eccellenze e difficoltà.

DEMOCRAZIA INTERNA

La democrazia interna è garantita dallo Statuto degli Studenti (D.P.R. N. 249 del 24 maggio 1998) che, integrato dalle Norme di vita scolastica relative alla specificità del nostro Istituto, costituisce il documento di riferimento per:

- la salvaguardia del rispetto dei diritti degli studenti;
- la salvaguardia del rispetto delle norme di vita scolastica;
- la regolamentazione delle mancanze disciplinari;
- la regolamentazione delle sanzioni e dei relativi ricorsi.

RAPPORTI SCUOLA - FAMIGLIA

Comunicazioni scritte

- dopo lo scrutinio del primo trimestre, a gennaio, le famiglie vengono informate sul rendimento dei figli. In seguito, entro il mese di marzo, le famiglie ricevono una scheda informativa relativa all'andamento didattico e disciplinare;
- ogni qual volta i docenti ne fanno richiesta, vengono comunicate ai genitori particolari situazioni;
- le uscite anticipate e/o ritardi dei propri figli figurano nel libretto;
- dopo gli scrutini vengono compilate, quando necessario, delle lettere informative sulle carenze rilevate dal Consiglio di Classe e la conseguente necessità di frequentare corsi di recupero.

Incontri con i docenti

- tutti i docenti dedicano un'ora settimanale al ricevimento delle famiglie;
- se il ricevimento avviene su appuntamento, gli alunni faranno da tramite per fissare l'orario degli incontri;
- gli incontri pomeridiani (ricevimenti generali) si svolgono due volte nell'anno scolastico, uno a dicembre, uno a marzo-aprile.

VERIFICA E VALUTAZIONE

LA VERIFICA

Le verifiche registrano i risultati di apprendimento degli studenti ai fini della formazione e della valutazione. Scopo della verifica è quindi quello di attuare accertamenti del livello di conoscenze, competenze e abilità raggiunte sia dai singoli alunni sia, più in generale, dalla classe in relazione agli obiettivi fissati dal Consiglio di classe.

Le prove di verifica rispondono alla specificità delle singole materie e comprendono: il colloquio semistrutturato, il saggio breve, il rapporto di ricerca, le varie forme di prova oggettiva, le prove semistrutturate, le prove tese all'accertamento non solo di capacità manuali, ma anche di una acquisita metodologia di lavoro.

La valutazione

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

Tutti i componenti del consiglio di classe, ciascuno per le proprie competenze, anche nell'ambito della stessa disciplina, elaborano un giudizio analitico che rispecchia sia le capacità, sia il reale livello di conoscenza ed esperienza raggiunto nel corso dell'anno dai singoli allievi. In particolare i criteri di valutazione prevedono non solo un giudizio sul lavoro effettuato e sulla rispondenza alle iniziali aspettative, ma anche sullo sforzo concreto impiegato progressivamente da ciascuno allievo in rapporto ai risultati da raggiungere.

Il Consiglio di classe è invitato annualmente a:

- raggiungere un accordo sull'ampiezza della scala di valutazione da adottare, con esplicitazione del livello corrispondente ai singoli voti;
- esplicitare i criteri di valutazione;
- porre attenzione agli aspetti generali presenti nelle diverse discipline (corretta espressione in lingua scritta e nell'esposizione orale, accuratezza dell'editing degli elaborati progettuali, rispetto delle date di consegna del proprio lavoro);
- valutare con attenzione l'attività svolta in progetti specialistici e negli stages esprimendo una valutazione complessiva sull'operato degli studenti e sollecitandoli a valorizzare le competenze acquisite nel colloquio degli esami di Stato;
- considerare che la valutazione pratica non deve limitarsi al solo accertamento di una raggiunta abilità manuale, ma deve fornire la prova dell'acquisizione di una metodologia di lavoro che contribuisce alla formazione di una corretta mentalità scientifica.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

UFFICIO DI PRESIDENZA - E' costituito dal Dirigente scolastico e dai collaboratori da lui scelti e nominati. La scuola comprende due sedi scolastiche e il convitto. Per ciascuna struttura un docente coordina le attività. In assenza del dirigente scolastico fa le sue veci il docente vicario.

ORGANI COLLEGIALI - Al momento attuale non è ancora stata emanata la riforma degli organi collegiali, per cui la loro tipologia, la loro composizione i loro poteri e doveri sono quelli stabiliti dalla legislazione del 1974, integrati con l'ultima normativa sull'autonomia scolastica.

COLLEGIO DEI DOCENTI - E' costituito da tutti i docenti in servizio nella scuola. Il collegio adotta un proprio regolamento di funzionamento che stabilisce tempi e modalità delle proprie attività.

I compiti più importanti del collegio sono:

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

Il Collegio dei docenti in base alla normativa sull'autonomia e ai nuovi contratti collettivi

di lavoro, incarica alcuni docenti di svolgere le cosiddette “funzioni strumentali” rivolte al miglioramento della funzionalità della scuola. Il collegio si articola in dipartimenti e commissioni.

CONSIGLIO D'ISTITUTO - E' l'organismo a cui sono demandate tutte le decisioni d'indirizzo e di carattere organizzativo e amministrativo. L'attività, i pareri, le delibere degli altri organismi devono, per poter trovare applicazione, essere giudicati compatibili con i mezzi finanziari a disposizione e con le finalità generali dell'istituzione scolastica.

Proprio per questo il Consiglio è l'organo in cui sono presenti e rappresentate tutte le componenti scolastiche: 4 genitori, 4 allievi, 8 docenti, 2 membri in rappresentanza del personale ATA e il Dirigente scolastico, membro di diritto. Il Consiglio, presieduto da un genitore, viene eletto ogni 3 anni, gli allievi eleggono i loro rappresentanti ogni anno.

GIUNTA ESECUTIVA - La Giunta Esecutiva, eletta tra i membri del Consiglio, è composta dal Dirigente scolastico, da un Genitore, da un Allievo, da un Docente, da un Amministrativo, e dal Direttore dei servizi generali ed amministrativi dell'Istituto. La Giunta predispone i lavori del Consiglio e cura l'esecuzione delle delibere.

CONSIGLIO DI CLASSE - Il consiglio di classe è composto dai Docenti della classe, e “allargato” per taluni compiti a due rappresentanti dei Genitori e due Allievi eletti all'inizio di ogni anno scolastico. Il Consiglio di classe programma, attua e verifica l'azione didattica.

Il consiglio di classe :

- Propone al Collegio dei Docenti le linee di intervento didattico;
- Approva il piano di lavoro dei Docenti;
- Armonizza il lavoro in modo che possano trovare applicazione le linee di intervento approvate dal Collegio dei Docenti;
- Avanza proposte di sperimentazione disciplinare ed interdisciplinare;
- Verifica periodicamente l'efficacia formativa delle metodologie didattiche adottate;
- Programma le iniziative relative alle attività integrative;
- Propone i moduli di insegnamento;
- Propone i libri di testo;
- Attua la partecipazione di Genitori e Studenti alla vita della comunità scolastica attraverso lo scambio di informazioni, esperienze, opinioni;
- Valuta l'apprendimento degli Studenti e delibera la promozione o meno degli stessi (solo Docenti);
- Assegna i debiti ed i crediti scolastici (solo Docenti).

Il Coordinatore di classe, nominato dal Dirigente scolastico, è il docente che costituisce il punto di riferimento per studenti e docenti della classe.

LE RAPPRESENTANZE SINDACALI UNITARIE - Le relazioni sindacali a livello d'istituto, si svolgono con le modalità previste dal Contratto collettivo nazionale di lavoro per il comparto scuola, nel rispetto delle competenze del dirigente scolastico e degli organi collegiali.

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

PERSONALE DOCENTE - Il personale docente ricopre funzioni organizzative oltre che didattiche. Le funzioni di tipo organizzativo possono riguardare, ad esempio, la formulazione del

l'orario, il coordinamento degli stage aziendali, il coordinamento di commissioni o dipartimenti, il coordinamento dei progetti di alternanza scuola-lavoro, la direzione dell'azienda agraria, la direzione di un laboratorio e ancora altre attività. I compiti di questi docenti sono definiti dal Dirigente scolastico, sentito il Collegio dei Docenti, secondo le modalità di utilizzazione del personale concordate con le Rappresentanze sindacali unitarie.

PERSONALE AMMINISTRATIVO, TECNICO E AUSILIARIO - Per assolvere alla sua funzione didattica l'Istituto ha bisogno anche di competenze diverse da quelle docenti. Il personale amministrativo, tecnico e ausiliario è incaricato di una serie diversificata di servizi essenziali per la realizzazione del progetto formativo. L'organico di tale personale dipende dal numero degli studenti.

IL DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI E AMMINISTRATIVI - Il Direttore sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativi e contabili dell'istituzione, ne cura l'organizzazione assegnando compiti e attività e svolgendo funzioni di coordinamento, promozione, controllo e verifica dei risultati raggiunti. Il personale ATA è alle sue dirette dipendenze. Nell'organizzazione degli uffici di segreteria e di tutti i servizi di supporto dell'attività didattica fa riferimento al POF e al piano annuale delle attività.

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

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

ASSISTENTI TECNICI - Si tratta di personale che svolge dei servizi essenziali per la didattica in quanto garantisce il funzionamento dei laboratori e dell'azienda agraria. Diversamente dalle altre figure del personale ATA, è la Giunta esecutiva che definisce il numero e le qualifiche che queste persone devono possedere

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

ADDETTI ALL'AZIENDA AGRARIA - Si tratta di personale addetto all'azienda agraria, in particolare alla conduzione dell'allevamento dei bovini, degli equini e degli avicoli e garantisce una presenza anche domenicale e notturna, quando necessaria.

PERSONALE ATA DEL CONVITTO

Cuoco	Provvede alla preparazione dei pasti e alle attività connesse. Possiede una specifica formazione professionale anche nell'ambito delle norme HACCP.
Infermiere	E' addetto alla organizzazione ed al funzionamento dell'infermeria garantendone l'efficienza e la funzionalità.
Guardarobiere	Gestisce il guardaroba provvedendo al lavaggio, stiratura e conservazione del materiale.

COME RAGGIUNGERE LE SEDI DELL'ISTITUTO

Le due sedi cittadine dell'Istituto distano fra loro 800 metri e sono poste alla periferia ovest della città di Padova (zona Brusegana): la sede tecnica in via M. Merlin, 1 e la sede professionale in via Cave, 172 che ospita anche il convitto. Entrambe sono facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici. Durante l'anno scolastico, un apposito bus-navetta parte dalla stazione FF.SS. e trasporta gli studenti nelle rispettive sedi scolastiche.



UFFICIO DI SEGRETERIA

APERTURA AL PUBBLICO

Lunedì		10,00 - 12,30	
Martedì	7,30 - 8,30	10,00 - 12,30	14,00 - 16,00
Mercoledì		10,00 - 12,30	
Giovedì		10,00 - 12,30	14,00 - 16,00
Venerdì		10,00 - 12,30	
Sabato	7,30 - 8,30	10,00 - 12,30	

Telefono
049.8685455
Fax
049.8685390
e-mail
presidenza@ducabruzzo.it

Il dirigente scolastico e il direttore dei servizi generali ed amministrativi ricevono tutti i giorni su appuntamento.

SEDI DELL'ISTITUTO

Info Line sez. Tecnica
049.8685455

Istituto tecnico
Duca degli Abruzzi
Via Merlin, 1 • 35143 Padova
Tel. 049. 8685455 • Fax 049.8685390
e-mail: tecnico@ducabruzzo.it

Info Line sez. Professionale
049.620274

Istituto professionale
San Benedetto da Norcia
Via delle Cave, 172 • 35146 Padova
Tel. 049. 620274 • Fax 049.620536
e-mail: professionale_pd@ducabruzzo.it

Info Line Convitto
049.620485

Convitto annesso
Via delle Cave, 172 • 35146 Padova
Tel. 049.620485 • Fax 049.623357
e-mail: convitto@ducabruzzo.it