

# Piano Triennale Offerta Formativa 19-22

## 1. IDENTITA' DI ISTITUTO

### Presentazione

L'Istituto Agrario si trova nel verde del Parco delle Cascine. Sono presenti due indirizzi **Istituto Tecnico per il settore tecnologico agraria / agroalimentare / agroindustria** (ITAGR) e **Istituto Professionale Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale** (IPSAA). L'Istituto dispone di una Azienda Agraria di circa 16 ha, la cui storia affonda le sue radici nel lontano 1500. Conta 3 Laboratori di Chimica, 2 Laboratori di Trasformazione Prodotti, 1 di Fisica, 3 di Informatica, 2 di Scienze, 1 di Meristemica, Micropropagazione e Meccanica Agraria, la Biblioteca storica "Cosimo Ridolfi" e Il Museo della "Didattica in Agricoltura"

### STORIA DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO

L'Istituto Tecnico Agrario di Firenze fu **fondato il 5 febbraio 1882** con il nome di Regia Scuola Agraria di Pomologia e Orticoltura.

La prima costruzione ad ospitare provvisoriamente la Scuola fu l'edificio delle "Pavoniere" (l'attuale piscina comunale)

Già dopo tre anni dalla sua fondazione la Scuola contava 32 alunni, tutti convittori, tre aule per le lezioni, diversi gabinetti scientifici, dormitori, guardaroba, cucina e gli alloggi per il personale di vigilanza. Gli alunni erano occupati circa 12 ore al giorno, di cui 6 o 7 dedicate al lavoro manuale e le restanti alle lezioni e allo studio.

Al momento della sua fondazione la Scuola ricevette in dono dal Comune di Firenze una porzione dell'attuale azienda agraria che fu successivamente ampliata fino ad arrivare in pochi anni ad oltre ventuno ettari.

Un grosso impulso alla Scuola, che in quegli anni ottenne anche numerosi riconoscimenti in campo internazionale, si ebbe con la nomina a direttore di Alessandro Morettini, noto anche al di fuori dei confini nazionali, per il contributo dato allo sviluppo della moderna frutticoltura specialmente per quanto riguarda il pesco e il pero.

Nel **1931** il Parlamento Italiano approvò la riforma che trasformò tutte le Scuole Agrarie in Istituti Tecnici Agrari.

Il 21 Aprile **1936** venne inaugurata l'attuale sede.

Durante gli anni della seconda guerra mondiale, i danni subiti dall'Istituto furono piuttosto gravi e l'opera di ricostruzione fu lenta e si concluse solamente dieci anni dopo.

Danni rilevanti furono prodotti dall'alluvione che il 4 Novembre 1966 si abbatté su Firenze. Questa volta l'opera di ricostruzione fu piuttosto veloce e già l'anno successivo l'Istituto poté partecipare alla mostra di piante e fiori nella città.

Nel corso degli anni l'Istituto ha avuto diverse succursali, l'ultima, in senso temporale, in Via Pergolesi.

Dopo un'ampia ristrutturazione alla **fine degli anni '90**, tutti i locali a servizio dell'Istituto, aule, laboratori, segreterie ecc., sono stati portati in Via delle Cascine e negli stessi anni sono state adottate prima la sperimentazione Cerere '90 e successivamente quella denominata Cerere Unitario.

In particolare nel **1992** è stato allestito il laboratorio di micro-propagazione, mentre tra il 1997 e il 1998 sono stati eseguiti interventi sull' ex-convitto, sulla ex-scuola per le maestranze e sulla casa colonica "la Ragnaia" con l'allestimento al primo piano del Museo della didattica in agricoltura. Nel 2001 è stata ristrutturata la serra storica "Carolina Valvassori" a cura della Provincia di Firenze e dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze.

A partire dall'anno **2004** è attivato il **Corso Serale Gestione Ambiente e Territorio** ancora attivo con il triennio finale.

Nel **2006** è stato attivato il corso serale per il conseguimento del diploma di Perito Agrario, a seguito di numerose richieste e del rilievo della mancanza di tale offerta formativa sul territorio fiorentino.

Nel **2007** sono iniziati i lavori di ristrutturazione delle serre storiche (Provincia di Firenze) rendendole agibili e sicure per poter in un prossimo futuro di nuovo sfruttare produttivamente questi spazi importanti per troppo tempo rimasti inutilizzati. Nello stesso anno tramite il finanziamento del Progetto Scuola sicura (Asl 10- Regione toscana) sono iniziati i lavori di messa in sicurezza dei locali della cantina, del laboratorio di chimica 1, laboratorio di chimica 2, serra di acclimatazione (allo scopo di poter completare il ciclo di produzione delle piante micropropagate. I lavori sono stati completati nell'a.s. 2008-2009.

Dal punto di vista didattico, sempre nel 2007, a seguito di confronti con il Collegio, con le aziende locali e nell'ottica di combattere la piaga dell'abbandono scolastico, è stato riattivato il corso ad Indirizzo Generale.

Dall'anno scolastico **2010-11** secondo il **riordino dei cicli** (legge Gelmini), i cui regolamenti sono stati approvati in data 15 marzo 2010, gli **indirizzi Generale e Cerere** sono stati gradualmente sostituiti con le **nuove classi dell'Indirizzo "Agraria Agroalimentare ed Agroindustria"** che prevedono un monte orario pari a **32 ore settimanali**.

Con l'anno scolastico **2014-2015**, grazie al Decreto ministeriale del 5/9/2014 (Decreto Carrozza) è stata introdotta 1 ora aggiuntiva di "Geografia generale ed economica" in tutte le classi prime degli Istituti Tecnici e Professionali il cui **monte orario settimanale** passa così a **33 ore**.

La scuola applica le quote di autonomia e flessibilità la cui descrizione è alla voce corrispondente.

Dal **2016-17** sono partiti i percorsi biennali di **Istruzione Tecnica Superiore (ITS)** su bando regionale, alcuni dei quali vengono svolti utilizzando i laboratori e aule dell'istituto Agrario.

Nello stesso anno il **Corso per Adulti** è strutturato in 2 + 1 (biennio terza e quarta e monoennio quinta) e organizzato per UDA (unità di apprendimento).

**Dall'a.s. '20- '21** sarà attivo il sesto anno facoltativo post diploma che permette il conseguimento del titolo di specializzazione di enotecnico

## STORIA DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO

La fondazione dell'I.P.S.A.A. di Firenze risale all' a.s. **1955-1956**. La prima sede fu la **Palazzina Medicea** situata nell' attuale Azienda Agraria dell'I.T.Agr.(denominata edificio 3) L'Istituto aveva annesso il convitto per ospitare gli alunni non residenti.

L'I.P.S.A.A ha mantenuto la sua fisionomia originaria fino all' a.s. **1975-1976**, quando alla qualifica professionale di Ortofloricoltori si aggiunse quella di Viticoltori-Cantinieri per aderire alle esigenze particolari dell'economia toscana che proprio nella vite e nel vino ravvisa le sue tradizioni.

Nell'a.s. **1981-1982** è avvenuto il trasferimento definitivo nella **sede di Via de' Vespucci** presso l'ex **Pomario del prof. Morettini**. La nuova sistemazione consentiva di poter usufruire di un'azienda agraria di ettari 1.60 dove gli allievi potevano esercitarsi e mettere in pratica le nozioni teoriche apprese.

Nel successivo a.s. è stato istituito un **corso di Post-qualifica**, per il conseguimento del **diploma di Agrotecnico**.

**Dal 1989** l'Istituto Professionale è **aggregato all'Istituto Tecnico Agrario** di Firenze, formando così un **unico centro per l'istruzione superiore nell'indirizzo agrario**.

**Nel 1990** l'Istituto ha adottato il "Progetto '92", inizialmente progetto sperimentale, ed in seguito nuovo ordinamento degli istituti professionali, che ha introdotto il **diploma di qualifica, conseguibile alla fine del terzo anno**. Le qualifiche professionali che si conseguivano erano: "operatore agro-industriale", "operatore agro-ambientale".

Dall' anno scolastico, **2010-11** secondo il **riordino dei cicli**, i cui regolamenti sono stati approvati in data 15 marzo 2010,(legge Gelmini) l'indirizzo Progetto 92 è stato gradualmente sostituito con le **nuove classi dell' Indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale"** che prevede un monte orario pari a **32 ore settimanali**, la possibilità di acquisire la qualifica di "operatore agricolo" al terzo anno con percorso di istruzione e formazione e di agrotecnico al quinto anno completando il percorso di istruzione.

Dall'anno scolastico **2013-2014** è stato attivato **presso il carcere maschile "Mario Gozzini"**, conosciuto come Solliccianino, **un corso dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di Firenze** con l'indirizzo professionale in "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" che consentirà **ai detenuti** della Casa circondariale il conseguimento del diploma triennale. Questo è il primo indirizzo agrario attivo all'interno di una casa circondariale in Toscana. Il corso avrà durata triennale per 1800 ore complessive, ugualmente divise tra lezioni teoriche in aula ed attività pratiche, che si svolgeranno in ambienti interni alla stessa struttura di Solliccianino.

Con l'anno scolastico **2014-2015**, grazie al Decreto ministeriale del 5/9/2014 (Decreto Carrozza) è stata introdotta 1 ora aggiuntiva di **"Geografia generale ed economica"** in tutte le classi prime degli Istituti Tecnici e Professionali il cui monte **orario settimanale** passa così a **33 ore**

Dall'anno **2015/16** è stato attivato il percorso di istruzione e Formazione Professionale a carattere complementare, ampliando così classi e percorsi.

La scuola applica le quote di autonomia e flessibilità la cui descrizione è alla voce corrispondente.

Dal **2016-17** sono partiti i percorsi biennali di **Istruzione Tecnica Superiore (ITS)** su bando regionale, alcuni dei quali vengono svolti utilizzando i laboratori e aule dell'istituto Agrario.

Nello stesso anno sono stati avviati i percorsi di **Apprendistato di Primo Livello**.

**Dall'a.s. '20- '21** sarà attivo un nuovo indirizzo “Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale”.

## LA SCUOLA NEL TERRITORIO

### *Contesto di riferimento, prospettive di occupazione e partnership*

L'Istituto Agrario di Firenze si colloca all'interno del **Parco delle Cascine** in un quartiere urbano della zona semicentrale della città. E' ben inserito, come dislocazione, al centro di una vasta area molto attiva sia nel settore della produzione di colture adatte alla trasformazione industriale che nel settore orto-floro-vivaistico e della tutela ambientale, sia nel settore vitivinicolo e oleario e dell'allevamento zootecnico.

In tale contesto il settore agricolo è stato attraversato nel tempo da profondi cambiamenti ed il ruolo dell'istruzione agraria si è arricchito di contenuti nuovi quali lo studio del territorio e la salvaguardia dell'ambiente attraverso un continuo adattamento dei percorsi formativi alle istanze che provengono dal mondo del lavoro.

La tipologia degli allievi è eterogenea, dato che il contesto scolastico raccoglie ormai da più di un secolo un bacino d'utenza piuttosto ampio con numerosi casi di pendolarismo.

**Negli ultimi anni la preferenza per questo indirizzo di studi è aumentata** e nel territorio, oltre alla storica sede dell'Istituto Agrario di Firenze sono stati attivati corsi di **indirizzo “agrario agroalimentare e agroindustria”** anche presso le seguenti scuole: Iis Giotto Ulivi di Borgo San Lorenzo, Isis Vasari di Figline Valdarno, Isis Enriquez di Castelfiorentino, Ipsct Datini di Prato

L'Istituto Agrario di Firenze resta comunque un riferimento storico centrale ed è da sempre impegnato a riservare ampi spazi, durante la propria attività, ai contatti e conseguenti collaborazioni con **enti locali, università, associazioni, aziende del territorio, reti istituzionali** (Poli Tecnici Professionali, reti per la conoscenza ecc. ...) Queste collaborazioni sono momenti di arricchimento reciproco e stimolo per lo studente ed il personale in generale a relazionarsi col mondo del lavoro e della ricerca. Nello specifico sono stati già attivati da alcuni anni percorsi di alternanza scuola-lavoro e corsi di formazione, sui temi legati alla valorizzazione dei prodotti locali ed alla conoscenza della filiera produttiva, partendo dalla produzione, trasformazione e fino al consumo, in sintonia con gli indirizzi scolastici presenti che rispecchiano anche i principali settori di occupabilità: agroindustriale, gestione del territorio, forestale ed ambientale, vitivinicolo, agrituristico, florovivaistico e zootecnico.

Restano comunque ancora ampi **spazi di sviluppo nelle relazioni con le aziende e gli enti territoriali** (ricerca comune sui **profili in uscita e curricoli**, percorsi condivisi di alternanza **scuola lavoro e /o apprendistato**, orientamento, ricerca, partecipazione a bandi, pianificazione offerta formativa territoriale, **avviamento al lavoro dei diplomati**, messa in comune di risorse)

Per approfondimenti e modalità di collaborazione con l'istituto

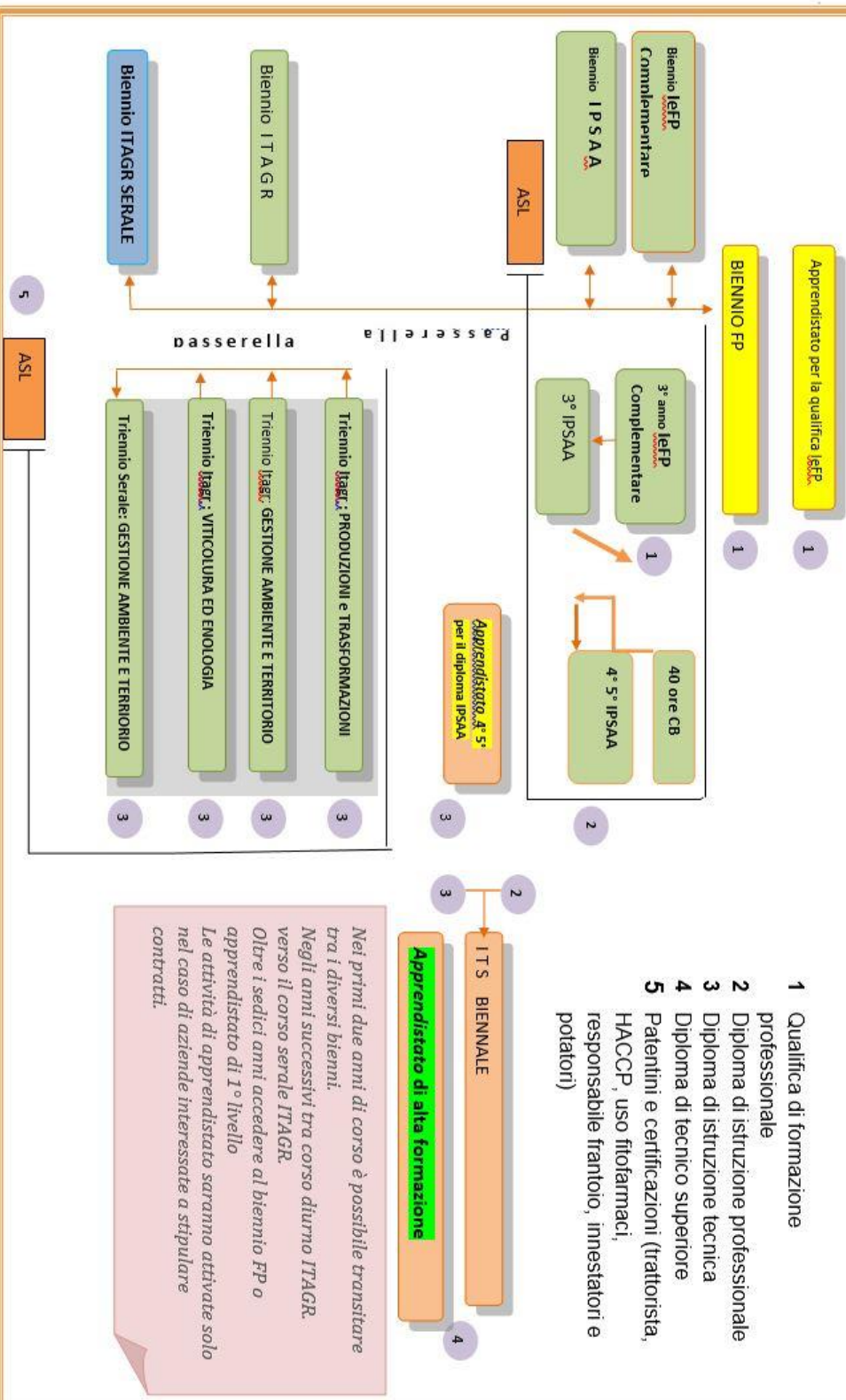
**SCUOLA&TERRITORIO**

**PREISCRIZIONE PER LA CANDIDATURA DELLE AZIENDE**

## 2. L'OFFERTA FORMATIVA

Quadro sintetico dell'offerta formativa

## ISTITUTO AGRARIO FIRENZE - Piano Pluriennale dell'Offerta Formativa



### 3. SISTEMA DI PARTECIPAZIONE AL PtOF

#### Processo di costruzione del PtOF

Il PtOF è stato definito seguendo quattro riferimenti documentali: la legge 107 con le sue indicazioni, il PtOF 2016 2019, i diversi RAV con i relativi piani di miglioramento le indicazioni per l'avvio del processo di rendicontazione sociale.

Nel collegio del 25 ottobre 2018 è stato definito l'organigramma nel quale funzioni strumentali, referenti di aree progettuali e progetti strutturali hanno contribuito alla stesura dei relativi documenti per il Ptof 2019 2022, anche in questo caso assumendo come riferimento il precedente PtOF.

A seguito delle azioni di autovalutazione, il coinvolgimento dei dipartimenti, in parte ma non completamente assimilabili al RAV 2017 2018, il dirigente ha redatto le linee di indirizzo.

Le linee sono state presentate al collegio del 25 gennaio 2019 e pubblicate sul sito della scuola contestualmente alla delibera del consiglio di istituto che rimanda la elaborazione del PtOF entro la fine anno scolastico con il fine di garantire il processo di costruzione e presa in carico da parte dei diversi soggetti.

Lo staff composto da collaboratori del dirigente, gruppo di autovalutazione, funzioni strumentali, referenti di aree progettuali e progetti strutturali hanno, sulla base delle linee di indirizzo del dirigente, in una apposita riunione, indicato al Collegio integrazioni e modifiche. I dipartimenti dal canto loro hanno suggerito indicazione in base ai singoli specifici interessi.

I collegi organizzati per OdG di interesse di ITAGR, IPSAA, SERALI e Carcerai, hanno quindi approvato quanto di loro competenza.

Tutte le integrazioni afferenti al piano della didattica sono state approvate dai collegi unitari.

Integrano il PtOF le relazioni ai programmi annuali, si assume come riferimento per il primo anno la [relazione al programma 2019](#)

Il giorno 27 giugno 2019 è stato approvato dal Consiglio di istituto.

Il Dirigente Scolastico ha revisionato il POF il 29 dicembre 2020

#### Partner

Con la scuola collaborano 150 aziende in convenzione per attività di stage. Con 16 aziende, Università di agraria, CNR, CRAIE, Confindustria, CIA, ARA, Collegi dei Periti Agrari e Agrotecnici, Camera di Commercio sono attivi protocolli di intesa per attività didattiche, uso di laboratori aziendali, orientamento e ricerca.

**La scuola è partner della Fondazione ITS "E.A.T. - Eccellenza Agroalimentare Toscana"**

<http://fondazione-eat.it/>

Aderisce a due Poli Tecnico Professionali: il primo con capofila l'Istituto Capezzine di Cortona, il secondo con Capofila L'Istituto Giotto Ulivi di Borgo S. Lorenzo.

È parte della [Rete di ambito Firenze 004. "Strada"](#)

È partner della rete degli istituti Agrari Nazionale ReNISA, e della rete interregionale degli Istituti Agrari ITA senza frontiere con capofila l'Istituto I.O. F.LLI AGOSTI - BAGNOREGIO (VT).

Partecipa a due Reti regionali e nazionali per la formazione del personale dirigente, ATA, progettisti di Fondi sociali, addetti alla sicurezza, animatori digitali, ecc.

In ATS con diversi operatori per la realizzazione di progetti su bandi regionali

Il Comitato Tecnico Scientifico è in ridefinizione.

Un quadro più completo delle [partnership al link](#)

---

[LINK DI APPROFONDIMENTO](#)

**ATTO COSTITUTIVO COMITATO TECNICO SCIENTIFICO**

[PAGINA 1](#)

- [PAGINA 2](#)

- [PAGINA 3](#)

---



# Tabella di accountability

Tipologia	Responsabilità	Evidenze documentate	Focus PtOF
Dirigente	Indirizzo Gestione processi Controllo	Determine, Circolari Incarichi Verbali organi collegiali Relazioni Piani di lavoro dei docenti Piano delle attività collegiali RAV Adattamenti annuali PtOF	PtOf
DSGA	Gestione amministrativo/contabile e di controllo	Bilancio, rendicontazioni RAV	PtOf
Consiglio di Istituto	Committenza e Controllo realizzazione	Delibere a verbale regolamenti	PtOF
Docenti - Collegio	Didattico progettuale	Delibere / pareri a verbale e su audit	Ptof parti afferenti alla didattica
Responsabili dei progetti	Progettazione e Gestione progetti	Progetto e sua rendicontazione	PtOF progetti
Staff, funzioni strumentali, e nucleo autovalutazione	Gestione processi di lavoro	Criteri RAV	PtOf
Personale ATA	Gestione processi di lavoro	Piano di lavoro del personale ATA	PtOf
Partner nei progetti	Didattico progettuale	Protocolli, convenzioni	PtOF partner
CTS	Supervisione pg Scuola lavoro	Pareri a verbale	Da ridefinire
Enti locali	Progettazione, gestione e controllo	Convenzione, rapporti periodici	PtOF relazione ai programmi annuali
Commissione valutazione e tutor docenti	Coerenza criteri/PtOF	Criteri attribuzione merito	Ptof punti 4,5,6,7, 8c, 10
Rsu	Coerenza assegnazione FIS/PtOF	Contrattazione decentrata	Ptof punti afferenti ai progetti

## Sistema di informazione, documentazione e comunicazione del PtOF

Documentazione/stakeholder:

Stakeholder	Strumenti	Versioni PtOF
Personale docente	Sito, Registro elettronico area Bacheca, RAV, social media (twitter google plus), segreteria digitale, maillist, Scuola in Chiaro	Ipertesto integrale
Personale ATA	Sito, RAV, social media (twitter google plus), segreteria digitale, Scuola in Chiaro	Ipertesto integrale
Studenti	Sito, RAV, social media (twitter google plus), segreteria digitale, Scuola in Chiaro	Ipertesto versione pubblica
Genitori	Sito, RAV, twitter, maillist rappresentanti, segreteria digitale, Scuola in Chiaro	Ipertesto versione pubblica, brochure informativa
Partner dei progetti	Sito, social media (twitter google plus), maillist	Documento versione sintetica dedicato ai partner per attività progettuali
Comunità professionale e istituzionale	Sito, social media (twitter google plus), maillist, Scuola in Chiaro	Ipertesto versione pubblica
Comunità territoriale e istituzionale	Sito, social media (twitter google plus), maillist, Scuola in Chiaro	Ipertesto versione pubblica

## Gestione del Feedback sul PtoF:

STAKEHOLDER	Strumenti
Personale docente	RAV, verbali riunioni, relazioni
Personale ATA	RAV
Studenti	RAV, verbali riunioni Collettivo e rappresentanti
Genitori	RAV, verbali riunioni Comitato e rappresentanti
Partner dei progetti	RAV dedicato ai progetti
Comunità professionale e istituzionale	Relazione dirigente
Comunità territoriale e istituzionale	Relazione dirigente

## 4. PRIORITA', TRAGUARDI O OBIETTIVI DI PROCESSO

### Priorità, Traguardi o Obiettivi di Processo

#### ESITI DA PRESIDARE PER L'IPSAA

- **per i risultati scolastici:** facilitare l'accesso dal percorso iefp al percorso istruzione. attivazione di 40 ore in più di corso, ridurre il numero degli abbandoni dalla prima alla quarta del 20 % rispetto al 2019- 2020.
- **per le competenze chiave e di cittadinanza:** potenziare le competenze personale sociale e capacità di imparare ad imparare (5° competenza chiave europea) + relazioni efficaci (life skills relazionali) – valutare tali competenze in almeno la metà dei c.d.c
- **per i risultati a distanza:** aumentare il numero di accessi alla formazione terziaria (5% in più di scritti rispetto al 2019 2020). Mantenere il numero di studenti che dopo il diploma accedono al lavoro nel primo anno successivo al diploma

#### ESITI DA PRESIDARE PER L'ITAGR

- Per i RISULTATI SCOLASTICI: ridurre il numero degli abbandoni dalla classe prima alla quinta.
- Per i RISULTATI NELLE PROVE STANDARDIZZATE: mantenere i risultati raggiunti nel livello di matematica e potenziare quelli di italiano.
- Per i RISULTATI A DISTANZA: **Aumentare il numero degli alunni che proseguono verso la formazione terziaria.**(es. + 10% ITS + 10% con 60% dei crediti superati dopo il primo anno)

#### OBIETTIVI DIDATTICI

- Potenziare la qualità e l'uso dei laboratori e le didattiche laboratoriali

- Potenziare le **attività per le competenze trasversali e per l'orientamento** (stage, i rapporti con Aziende Enti e organizzazioni esterne alla scuola che operano sul territorio etc)
- Orientare e riorientare in modo precoce nei percorsi scolastici adeguati ai singoli alunni al fine di ridimensionare la dispersione scolastica e ampliare il numero di alunni che accedono alla formazione terziaria
- Potenziare le competenze nelle **lingue straniere**
- Potenziare le **competenze digitali** nella direzione di arricchire l'uso nella didattica da parte degli studenti e i percorsi curriculari afferenti all'agricoltura di precisione e all'industria 4.0
- Potenziare le **competenze nell'esposizione orale e nel colloquio** (prima competenza chiave di cittadinanza "comunicazione nella madrelingua)

## 5. FLESSIBILITA' DIDATTICA E ORGANIZZATIVA

### Opzioni IPSAA

La quota di flessibilità utilizzata nell'IeFP complementare è stata del 25% nel primo biennio e del 35% nel terzo anno, in modo tale da svolgere una funzione integrativa e complementare rispetto al sistema formativo dell'istruzione e della formazione professionale regionale, al fine dell'acquisizione della qualifica professionale

### Quota di Autonomia ITAGR

Nell'ambito dell'**autonomia scolastica** il collegio docenti dell'Istituto Agrario ha deliberato di modificare il piano di studi ministeriale al fine di favorire le discipline maggiormente caratterizzanti i vari indirizzi del corso di studi.

Alle **classi seconde** per la disciplina **Scienze e Tecnologie Applicate** verrà offerta 1 ora di Laboratorio in co-presenza con ITP

Potenziamento Laboratori biennio (attività pratiche in azienda)

Progetto Biennio in Azienda

**Classi coinvolte:** Prime e Seconde dell'ITAGR

**Obiettivi del PTOF:** "Orientare e riorientare in modo precoce nei percorsi scolastici adeguati ai singoli alunni al fine di ridimensionare la dispersione scolastica"

Far conoscere agli studenti del biennio l'azienda agraria dell'istituto, la sua disposizione e organizzazione; motivare gli studenti sulla scelta del corso di studi; dare spazio di espressione pratica agli studenti più in difficoltà sullo studio teorico; abituare gli studenti all'uso dei DPI in ambiente di lavoro; stimolare la collaborazione fra studenti per concorrere all'esecuzione del lavoro assegnato.

Le esercitazioni si svolgeranno nel periodo febbraio-maggio con le seguenti modalità :

## **Classi prime**

Le esercitazioni si svolgeranno in pacchetti di due ore, impegnando alcune ore delle esercitazioni curriculari con copresenza (insegnante teorico + ITP della disciplina) o delle lezioni teoriche (insegnante teorico + ITP incaricato), per un totale di 8 ore più due ore di lezione sulla sicurezza tenute dal Prof. Sabatini

## **Classi seconde**

nelle tre classi seconde in cui è prevista l'ora in copresenza durante le ore di Scienze e Tecnologie Applicate, le ore di esercitazione sono curriculari e gestite autonomamente dai docenti titolari. Per le altre quattro seconde) si prevede lo svolgimento di due turni da due ore ciascuno concentrate nel periodo primaverile.

Le attività consisteranno in lavori in serra quali semine e trapianti, piccoli interventi di manutenzione ordinaria delle varie aree del giardino (es. controllo infestanti, potatura siepi, raccolta foglie); attività straordinarie (es. predisposizione bordure, trapianti piantine a fioritura primaverile-estiva).

Gli alunni dovranno essere forniti dei DPI necessari, in particolare scarpe antinfortunistica e guanti.

**Alle classi seconde per la disciplina Scienze e Tecnologie Applicate verrà offerta 1 ora di Laboratorio in co-presenza con ITP**

## **Modifica orario in autonomia serale**

### **Regolamento Anticipi**

Con l'obiettivo di programmare in autonomia le esercitazioni autunnali ed invernali per gli studenti del Corso per Adulti, il Consiglio di Istituto ha deliberato di delegare al Coordinatore del Corso la gestione del calendario delle giornate di anticipo didattico in numero non superiore a 10, nell'arco temporale compreso tra ottobre e marzo. Gli anticipi riguarderanno tutti i livelli, anche accorpati e le discipline, anche accorpate, di Produzioni Vegetali, Genio Rurale, Produzioni Animali, Gestione Ambiente e Territorio e Biotecnologie Agrarie. Eventuali ulteriori motivate richieste potranno essere avanzate dai docenti delle altre discipline, quando in codocenza con l'ITP ed in orario anticipato rispetto alle lezioni della serata. Non saranno approvate richieste di anticipi da parte di docenti di discipline non in orario per quella data e per quel livello.

Gli anticipi avranno la durata di due ore ciascuno, in orario compreso tra le 14.30 e le 17.30, organizzate di concerto tra i docenti, gli ITP e il personale dell'Azienda, una volta informatone il Direttore.

La possibilità di effettuare anticipi non è limitata alle sole esercitazioni in azienda ma estesa ad ulteriori attività esperienziali intese al successo formativo dello studente adulto (laboratori, attività aziendali esterne, attività di trasformazione e marketing dei prodotti).

Una volta autorizzato dal Coordinatore del Corso, il docente responsabile dell'anticipo avrà cura di raccogliere consenso scritto da parte di tutti gli studenti interessati o, in mancanza, il nulla osta alla tenuta dell'anticipo. Qualora non dovesse raggiungersi l'unanimità o non si dovesse registrare autorizzazione da parte degli studenti impossibilitati alla frequenza, le esercitazioni verranno svolte secondo il normale orario del corso.

Si procederà quindi alla riformulazione dell'orario per le giornate interessate, a cura del docente responsabile dell'orario.

*Gli anticipi, una volta autorizzati, sono da intendersi obbligatori per gli studenti e computano assenza. In caso di maltempo o eventi che per qualsiasi motivo rendano impossibile lo svolgimento dell'anticipo, il Coordinatore del Corso informerà tempestivamente insegnanti e studenti del relativo annullamento.*

## 6. CURRICOLO DELLA SCUOLA

### a. Istituto Tecnico Agrario

#### PIANO DI STUDI TECNICO

[LINK](#)

#### PROFILO DEL DIPLOMATO ISTITUTO TECNICO AGRARIO

L'Istituto conferisce al termine del **ciclo di studi di cinque anni** il titolo di **diplomato in agraria agroalimentare ed agroindustria**, valido per

- il proseguimento degli studi universitari, consentendo l'accesso a tutti i corsi di laurea e di diploma universitario.
- l'ammissione a concorsi pubblici per impieghi nella carriera di concetto, nonché per dirigere aziende agrarie, allevamenti, industrie di trasformazione agroalimentari, ecc.
- l'accesso alla libera professione, dopo triennale e tirocinio tramite l'iscrizione all'albo della categoria.

La formazione è di livello superiore per cui comporta la conoscenza, anche se non a livello specialistico, dei linguaggi fondamentali per la comprensione delle più importanti culture umane attuali e delle problematiche politiche, sociali, economiche ed ambientali europee, in particolare, ma anche dell'intera comunità mondiale.

- **Piano degli studi**

L'indirizzo "**Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**" presenta le **tre articolazioni** nelle quali il profilo viene orientato e declinato:

- "**Produzioni e Trasformazioni**", per l'approfondimento delle problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie;

- "**Gestione dell'ambiente e del territorio**", che approfondisce le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale;

- “**Viticoltura ed enologia**”, che approfondisce le problematiche collegate all’organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all’utilizzazione delle biotecnologie

Profilo formativo del diplomato

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato nell’indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”** consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di **competenze**

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

In relazione a ciascuna delle tre articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

**Per migliorare l’offerta formativa si svolgono anche:**

- Corsi di recupero
- Viaggi d’istruzione
- Scambi culturali con l’Italia e con l’estero
- Attività culturale (cinema, teatro, musica, ecc.)
- Attività professionali (fiere, mostre)
- Educazione alla salute
- Educazione ambientale
- Formazione professionale, stages aziendali
- Accoglienza ed orientamento
- Festa di Istituto
- Orientamento universitario
- Attività sportive
- Collaborazioni con Enti esterni
- Alternanza Scuola-Lavoro

## **Quadri Orari Tecnico**

### **Struttura dei percorsi formativi**



a) un **primo biennio** articolato, per ciascun anno, in **660 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale** e in **396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo**, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli studenti;

b) un **secondo biennio** articolato, per ciascun anno, in **495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale** e in **561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo**;

c) un **quinto anno** articolato in **495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale** e in **561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo**;

il **secondo biennio e il quinto anno** costituiscono articolazioni, all'interno di un complessivo **triennio** nel quale, oltre all'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, i contenuti scientifici, economico-giuridici e tecnici delle aree di indirizzo vengono approfonditi e assumono connotazioni specifiche che consentono agli studenti di raggiungere, nel quinto anno, una adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi a livello di istruzione e formazione superiore con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche;

tali percorsi di studio **si realizzano attraverso metodologie** finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla *didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione dei problemi, il lavoro per progetti*; sono orientati alla *gestione di processi in contesti organizzati e all'uso di modelli e linguaggi specifici*; sono strutturati in modo da favorire un *collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni*, compresi il volontariato ed il privato sociale. *Stage, tirocini e alternanza scuola lavoro* sono strumenti didattici per la realizzazione dei percorsi di studio

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA											
DISCIPLINE	ANNI DI CORSO										
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V	
1 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4						
2 STORIA	2	2	2	2	2						
3 GEOGRAFIA	1										
4 LINGUA STRANIERA	3	3	3	3	3						
5 MATEMATICA	4	4	3	3	3						
6 DIRITTO ED ECONOMIA	2	2									
7 SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2						
8 RELIGIONE o ARC	1	1	1	1	1						
9 SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3				1	1				
10 SCIENZE INTEGRATE (SCIENZA DELLA TERRA)	2	2									
11 SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3				1	1				
12 TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3				1	1				
13 TECNOLOGIE INFORMATICHE	3					2					
14 SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3					1				
	<b>33</b>	<b>32</b>				<b>5</b>	<b>4</b>				
GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO											
15 COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1							
16 PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2			1	1	2	
17 PRODUZIONI VEGETALI			5	4	4			3	2	2	
18 TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	2	2			1	2	2	
19 ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			2	3	3				1	1	
20 GENIO RURALE			2	2	2			2	1	1	
21 BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	2				1	1		
22 GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO					4					2	
			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI											
14 COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1							
15 PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2			1	1	2	
16 PRODUZIONI VEGETALI			5	4	4			3	2	2	
17 TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	3	3			1	2	2	
18 ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3	2	3				1	1	
19 GENIO RURALE			3	2				2	1		
20 BIOTECNOLOGIE AGRARIE				2	3			1	1		
21 GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO					2					3	
			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	
VITICOLTURA E ENOLOGIA											
14 COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1							
15 PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2			1	1	2	
16 PRODUZIONI VEGETALI			5	4	4			3	2		
17 VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE					4					2	
18 TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	3				1	1		
19 ENOLOGIA					4					2	
20 ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3	2	2				1	1	
21 GENIO RURALE			3	2				2	1		
22 BIOTECNOLOGIE AGRARIE				2				1	2		
23 BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE					3					2	
24 GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO					2					1	
			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	

VITICOLTURA E ENOLOGIA - specializzazione sesto anno		
25	LINGUA INGLESE	3
26	APPLICAZIONI INFORMATICHE	2
27	ECONOMIA, MARKETING E LEGISLAZIONE	3
28	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	4
29	ENOLOGIA	6
30	CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE	6
31	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	3
32	MECCANICA E COSTRUZIONI ENOLOGICHE	3
33	STORIA DELLA VITICOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI	2

## VI ANNO SPECIALIZZAZIONE DI “ENOTECNICO”

A conclusione del percorso l'Enotecnico consegue i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze:

- Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
  - Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio;
  - Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare;
  - Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;
- Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;
  - Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.

## - Serale:

### CORSO SERALE ALL' ISTITUTO TECNICO AGRARIO DI FIRENZE

In linea con le disposizioni del DL 13 del 16/01/2013, il Corso Serale per Adulti

- garantisce l'apprendimento **permanente**, ovvero qualsiasi attività intrapresa dalla persona in modo formale, non formale e informale, nelle varie fasi della vita, al fine di migliorare le conoscenze, le capacità e le competenze, in una prospettiva di crescita personale, civica, sociale e occupazionale;
  - garantisce l'apprendimento **formale**, che si attua nel sistema di istruzione e formazione e nelle università e istituzioni di alta formazione artistica, musicale e coreutica, e che si conclude con il conseguimento di un titolo di studio o di una qualifica o diploma professionale, conseguiti anche in apprendistato, o di una certificazione riconosciuta, nel rispetto della legislazione vigente in materia di ordinamenti scolastici e universitari;
  - garantisce l'apprendimento **non formale**, caratterizzato da una scelta intenzionale della persona, che si realizza al di fuori dei sistemi suindicati in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale e del privato sociale e nelle imprese;
  - garantisce l'apprendimento **informale** che si realizza nello svolgimento, da parte di ogni persona, di attività nelle situazioni di vita quotidiana e nelle interazioni che in essa hanno luogo, nell'ambito del contesto di lavoro, familiare e del tempo libero.
- 
- Le iscrizioni inseriscono lo studente al **Primo, Secondo o Terzo Periodo Didattico**, che sostituiscono le classi, rispettivamente, del Primo e Secondo Biennio e del Quinto anno;
  - Il Piano di Studi (**PSP**) è personalizzato. Ad ogni iscritto è garantita la valutazione delle competenze formali, non formali ed informali di modo da predisporre un percorso di studi tagliato sulle esigenze, le qualifiche e le esperienze dello studente adulto;
  - L'architettura del corso è pertanto incardinata sulle **UDA** (Unità di Apprendimento) in cui ogni disciplina è articolata. Lo studente titolare delle UDA potrà dunque ridurre il tempo scuola col solo espletamento di quelle previste nel suo PSP;
  - La **Commissione per il Patto Formativo** valuterà, per ogni iscritto, il percorso di studi più idoneo al conseguimento del diploma finale, anche attraverso la certificazione di crediti scolastici, professionali, esperienze personali e crediti formativi acquisiti nel mondo del lavoro od accademico, stabilendo eventuali esoneri, anche parziali, in alcune discipline;
  - Gli studenti che avessero frequentato con successo altri corsi scolastici e/o universitari potranno vedersi **accreditate più UDA o intere discipline**;
  - Agli studenti che risultassero non promossi alla classe successiva, provenienti da altri Istituti o dal Corso Mattutino, saranno **accreditate le UDA delle discipline scrutinate con voto sufficiente**.

Il corso conferisce il **titolo statale in Perito Tecnico Agrario** (articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio) così come normato a livello nazionale, consentendo l'iscrizione all'Albo dei Periti Agrari ed ha carattere ambientale-territoriale. Le discipline professionalizzanti dell'articolazione sono Produzioni Vegetali e Animali, Produzioni e

Trasformazioni, Genio Rurale. Tra le materie di indirizzo spiccano Trasformazione dei Prodotti, Biotecnologie Agrarie, Economia ed Estimo.

Il Corso, conformemente al Regolamento Corsi d'Istruzione per Adulti (in vigore dall'A.S. 2014/15), ha un monte ore pari a 22 ore settimanali in S1 e S2 e 23 ore settimanali in TP. Le esercitazioni in codocenza risultano pari a 6 in S1 e 7 in S2 e TP.

L'articolazione oraria del corso è costruita sulle esigenze di uno studente adulto e/o lavoratore che, per qualsiasi motivo, voglia ripristinare od avviare un percorso educativo che gli consenta di acquisire un titolo di studio statale di grande spendibilità occupazionale.

L'iscrizione è tuttavia consentita agli studenti minorenni (a partire da anni 16 per il Secondo Periodo Didattico) quando accuratamente motivata dai genitori e previo Nulla Osta del Dirigente Scolastico.

## IL CORSO SERALE PER ADULTI

### Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Il Corso Serale per Adulti, attivato presso l'ITAGR dall'A.S. 2005/2006, conferisce il titolo statale in **Perito Tecnico Agrario**, articolazione Produzioni e Trasformazioni, consentendo l'iscrizione all'Albo dei Periti Agrari ed ha carattere gestionale, tecnologico ed ambientale.

### PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO

- Dirige e amministra aziende agrarie e agrituristiche
- Assiste aziende agrarie e organismi associativi nell'aspetto tecnico-economico
- Progetta e realizza giardini pubblici e privati
- Opera stime e progettazioni aziendali
- Opera aggiornamenti relativi al catasto
- Stima e valuta danni alle colture
- Concorre presso il Corpo Forestale dello Stato
- Accede a qualsiasi corso di laurea
- Accede all'Insegnamento Tecnico-Pratico

### QUADRO ORARIO SETTIMANALE

#### Articolazione "Produzioni e Trasformazioni"

<i>DISCIPLINE</i>	<i>S1 (III)</i>	<i>S2 (IV)</i>	<i>TP (V)</i>
<b>Lettere</b>	3	3	3
<b>Storia</b>	2	2	2
<b>Inglese</b>	2	2	2
<b>Matematica</b>	3	2	3
<b>Trasformazione dei Prodotti</b>	-	3 (2)	3 (2)

<b>Biotechnologie Agrarie</b>	2 (1)	-	2 (2)
<b>Produzioni Vegetali</b>	4 (2)	4 (2)	2 (1)
<b>Produzioni Animali</b>	2 (1)	2 (1)	2 (1)
<b>Economia, Estimo e Marketing</b>	2 (1)	2 (1)	2 (1)
<b>Genio Rurale</b>	2 (1)	2 (1)	-
<b>Gestione dell'Ambiente e del Territorio</b>	-	-	2
<b>TOTALI (docenza/copresenza)</b>	<b>22 (6)</b>	<b>22 (7)</b>	<b>23 (7)</b>

### **DIRITTO ALLO STUDIO – 150 ORE DI PERMESSO RETRIBUITO**

*L'art. 94 del CCNL del 06/10/1994 garantisce il diritto a 150 ore di permesso di studio retribuito, prerogativa dei lavoratori che frequentano un regolare corso di studi con conseguimento di titolo di studio finale riconosciuto.*

Tutti i lavoratori che usufruiscono del diritto alle 150 ore possono inoltre escludere la prestazione di lavoro straordinario, anche se pattuito collettivamente (art. 80 del CCNL 1° e 2° comma) e durante i riposi settimanali. Per godere del diritto lo studente lavoratore dovrà presentare una domanda alla propria Direzione e successive certificazioni (così come previsto ai commi 5, 6 e 8 dell'art. 94). La certificazione mensile è vincolante al fine di attuare il diritto ad ore retribuite per la presenza a corsi di studio. La certificazione tiene conto delle ore di corso effettivamente seguite dallo studente. Le 150 ore sono suddivise in 50 ore annuali per tre anni e contrattualmente configurabili come "permessi straordinari retribuiti", da godere soltanto qualora orario di lavoro e orario di frequenza coincidono, anche parzialmente. Lo studente avrà personalmente cura di sottoporre mensilmente il resoconto delle ore frequentate le quali, una volta verificate, saranno certificate dal Docente Coordinatore del Periodo.

**Dall'a.s. '20- '21** sarà attivo anche per il Corso serale adulti un nuovo indirizzo professionale "Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale"

## **Istituto Professionale Agrario**

### **Profilo del Diplomato**

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in **un'area di istruzione generale**, comune a tutti i percorsi, e in **aree di indirizzo**.

L'area di **istruzione generale** ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale.

Le **aree di indirizzo**, presenti **sin dal primo biennio**, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica **dell'alternanza scuola lavoro**, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

Presso l'**Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Firenze** sono attivati due percorsi quinquennali.

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

“GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE”

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo “AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE”, possiede **competenze** relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

In particolare sviluppa 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.

Dall'a.s. '20- '21 sarà attivo un nuovo indirizzo **GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE** che si coniuga in modo complementare all'indirizzo professionale attualmente in vigore.

Il Diplomato di questo indirizzo si specializza nella tutela e nella gestione delle acque sotterranee, superficiali interne e marine. Si caratterizza per la conoscenza dei processi e degli impianti e per l'acquisizione delle tecniche di intervento operativo per la tutela del territorio. Il diploma di istruzione professionale nell'indirizzo “Gestione delle acque e risanamento ambientale” permette l'iscrizione a tutte le facoltà universitarie.

A conclusione del **percorso quinquennale** viene conseguito il **diploma di Agrotecnico**, 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;



- 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;
- promuovere azioni conformi alla normativa nazionale e comunitaria per la commercializzazione dei prodotti.

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

	DISCIPLINE	ANNI DI CORSO									
		I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
1	ITALIANO	4	4	4	4	4					
2	STORIA	1	2	2	2	2					
3	GEOGRAFIA	1									
4	LINGUA STRANIERA	3	3	2	2	2					
5	MATEMATICA	4	4	3	3	3					
6	DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
7	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2					
8	RELIGIONE o ARC	1	1	1	1	1					
9	SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2	2				1	1			
10	SCIENZE INTEGRATE (SCIENZA DELLA TERRA)	2	2				1	1			
11	ECOLOGIA E PEDOLOGIA	3	3				2	2			
12	TIC	2	2				2	2			
13	LABORATORIO DI SCIENZE E TEC. AGRARIE	5	5								
14	LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE AGRONOMIA NDEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE			3	3						
15	TECNICHE DI PRODUZIONI VEGETALE E ZOOTECNICHE			3	3	3		2	2	2	
16	ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE			3	3	4		2	2	2	
17	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE			3	3	3					
18	AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA			3	3	3		1	1	1	
19	SELVICOLTURA, DENDROMETRIA E UTILIZZAZIONI FORESTALI					2					1
20		32	32	32	32	32	6	6	9	9	9

**GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE**

	DISCIPLINE	ANNI DI CORSO									
		I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
1	ITALIANO	4	4	4	4	4					
2	STORIA	1	2	2	2	2					
3	GEOGRAFIA	1									
4	LINGUA STRANIERA	3	3	2	2	2					
5	MATEMATICA	4	4	3	3	3					
6	DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
7	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2					
8	RELIGIONE o ARC	1	1	1	1	1					
9	SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2	2				1	1			
10	SCIENZE INTEGRATE (SCIENZA DELLA TERRA)	2	2				1	1			
11	TIC	2	2				2	2			
12	LABORATORIO TECNOLOGICO ED ESERCITAZIONI	4	4								
13	TECNOLOGIE DELLE RISORSE IDRICHE E GEOLOGICHE	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2
14	CHIMICA APPLICATA ALLA GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE E RISANAMENTO AMBIENTALE			5	5	5			2	2	2
15	MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLA GESTIONE E RISANAMENTO AMBIENTALE			4	4	4			2	2	2
16	TECNICHE DI GESTIONE E CONTROLLO DELLE RETI ED IMPIANTI CIVILI ED INDUSTRIALI			5	5	5			3	3	3
		32	32	32	32	32	6	6	9	9	9

## Corso presso Casa circondariale "Mario Gozzini"

### Descrizione del corso

Da settembre 2013 è stato attivato presso la **Casa Circondariale Maschile "Mario Gozzini"**, conosciuto come Solliccianino, un corso dell'**Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale di Firenze**.

Il corso conferisce il **titolo statale di Agrotecnico** così come normato a livello nazionale.

Questo è il primo indirizzo agrario attivo all'interno di una casa circondariale in Toscana. Il corso ha durata quinquennale, articolato in lezioni teoriche in aula ed attività pratiche, che si svolgono in ambienti interni alla stessa struttura di Solliccianino: una serra per le coltivazioni, un piccolo vigneto, un piccolo oliveto ed altre aree verdi su cui fare esercitazioni ortofrutticole o di manutenzione del verde.

- Le iscrizioni inseriscono lo studente al **Primo, Secondo o Terzo Periodo Didattico**, che sostituiscono le classi, rispettivamente, del Primo e Secondo Biennio e del Quinto anno;
- Il Piano di Studi (**PSP**) è personalizzato. Ad ogni iscritto è garantita la valutazione delle competenze pregresse acquisite
- Il corso è articolato sulle **UDA** (Unità di Apprendimento) in cui ogni disciplina è articolata. Lo studente segue il proprio percorso articolato in UDA.e gli vengono pertanto riconosciute le competenze pregresse maturate in altri contesti purchè adeguatamente documentate.

Nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro nel corso degli a.s. precedenti sono stati attivati i seguenti percorsi formativi:

- Corso per il conseguimento del patentino per l'uso di fitofarmaci (n° 20 ore )
- Corso di Tecnico di giardinaggio

Nel corso dell'a.s. 2018/19 è stato svolto un corso per la sicurezza nei luoghi di lavoro che ha rilasciato un attestato di partecipazione agli studenti che lo hanno frequentato

### L'organico

L'organico del corso carcerario è costituito, per l'a.s. 2018/19 da n°11 docenti. Si prevede che l'organico rimanga invariato per l'a.s. 2019/20

### Le classi

Per l'a.s.2018//19 sono stati attivati una pluriclasse Prima /Seconda (I Biennio) e una pluriclasse Terza/Quarta (Secondo Biennio). Non è stato attivato il monoennio conclusivo in quanto nessuno degli studenti iscritti ne era titolato alla frequenza

Per l'a.s. 2019/20 saranno attivati una pluriclasse Prima /Seconda (I Biennio) e una pluriclasse Terza/Quarta/Quinta (Secondo Biennio e monoennio conclusivo).

### Modalità seguite per le iscrizioni degli allievi

In merito alle iscrizioni l'Istituto Agrario di Firenze ha recepito i contenuti della Circolare ministeriale n°4 del 21 marzo 2017

## **L'orario**

L'orario settimanale delle lezioni, per venire incontro alle esigenze organizzative del contesto nel quale operiamo, è articolato in cinque unità orarie di 45' nell'arco della mattinata dalle 8.45 alle 12.30.

Il tempo scuola non svolto al mattino viene recuperato dai docenti e dagli studenti attraverso un orario pomeridiano appositamente predisposto. con orario dalle 13.30 alle 16.30. Il pomeriggio le lezioni sono articolate in attività di laboratorio (cura dell'azienda agraria della Casa Circondariale), attività di recupero o di valorizzazione delle eccellenze, attività di sportello per la messa a livello dei discenti che, vista la particolarità del contesto, iniziano la frequenza anche in periodi già avanzati dell'anno scolastico. Le ore di lezione sono svolte nei tre periodi didattici adattandole alle fasce di livello degli studenti attraverso una personalizzazione del percorso (PSP)

Il quadro orario delle lezioni è quello allegato alla nota MIUR n° 1137 del 22 aprile 2014, che di seguito è riportata in maniera analitica.

## **QUADRO ORARIO**

**ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE**

**COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI**

**“SERVIZI” E “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”**

ASSI CULTURALI	Classe Concorso	DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
ASSE DEI LINGUAGGI	A012	Lingua e letteratura italiana		99			99
	AB24	Lingua inglese		66			66
ASSE STORICO-SOCIALE- ECONOMICO	A012	Storia		66			66
	A046	Diritto ed Economia		66			66
ASSE MATEMATICO	A026	Matematica		99			99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	A050	Scienze integrate	99				

#### QUADRO ORARIO

##### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Classe concorso	DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
A050	Scienze integrate: Chimica		99			
B11	ITP- Ore in presenza			198		
A066	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione			66		
A051	Ecologia e Pedologia			99		
B11	Laboratori tecnologici ed Esercitazioni			99		

OPZIONE "VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DEL TERRITORIO"						
A050	Biologia Applicata				66	
A051	Chimica applicata e processi di trasformazione				99	
A051	Tecniche di allevamento vegetale ed animale				99	99
A051	Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali				66	66
A051	Economia agraria e dello sviluppo territoriale				99	99
A051	Valorizzazione delle attività produttive e legislazione nazionale e comunitaria				66	66
A051	Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica				66	66
B11	ITP Ore in compresenza				297	

## 7. PROGETTI

Supportano traguardi e obiettivi i progetti che caratterizzeranno la scuola per gli anni 2019/22.

Tutti i progetti sono afferenti a specifiche aree formative. Lo sviluppo dei progetti è preso in carico da tutto il personale dell'Istituto nella gestione del piano delle attività ordinarie, quindi integrato da risorse a Bando e dall'Organico di Potenziamento.

I contenuti e l'articolazione di tali progetti sono definiti annualmente in base all'effettiva disponibilità delle risorse reperibili.

I progetti si articolano in:

**PROGETTI STRUTTURALI**, che afferiscono a:

- **Alternativa**
- **Apprendistato Primo Livello**
- **Biennio in azienda**
- **Scuola Aperta**
- **Percorsi di Competenze Trasversali per l'Orientamento (PCTO)**
- **Bisogni Educativi Speciali**
- **Accoglienza**
- **Festa di Primavera**

- Centro Sportivo Scolastico
- Orientamento

AREE PROGETTUALI che afferiscono a:

- Competenze Digitali
- Competenze Sociali e Civiche
- Comunicazioni nelle Lingue Straniere
- Spirito di Iniziativa e imprenditorialità
- Consapevolezza ed Espressione Culturale: Musica, Teatro e Cinema

## 8. ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

L'Istituto Tecnico Agrario occupa un'area di circa 140.000 mq all'interno del parco delle Cascine.

### PLANIMETRIA

Dentro questa vasta area troviamo:

<p><b><u>Gli Edifici scolastici</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Edificio n. 1 Tecnico</li><li>• Edificio n. 2 Tecnico</li><li>• Edificio n. 3 Tecnico</li><li>• Edificio Professionale</li></ul>	<p><b><u>La Biblioteca</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Biblioteca storica "Cosimo Ridolfi"</li></ul>
<p><b><u>I Laboratori</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori di Chimica</li><li>• Laboratorio di Fisica</li><li>• Laboratorio di Scienze</li><li>• Laboratori di Informatica</li><li>• Laboratorio di Micropropagazione</li><li>• Laboratorio di Trasformazione prodotti</li></ul>	<p><b><u>L'Azienda agraria</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Azienda agricola "Podere le Cascine"</li></ul>
<p><b><u>Il Museo</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Museo della didattica in agricoltura</li></ul>	<p><b><u>Il Giardino</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il Giardino all'Italiana</li></ul>

## L'AZIENDA AGRARIA

L'azienda dell'Itagr è la principale struttura didattica che contribuisce allo svolgimento delle attività curricolari. Ha una superficie complessiva di 21 ettari circa ed è costituita da due "poderi", di cui il più consistente è annesso alla sede scolastica, all'interno del Parco delle Cascine, e l'altro ubicato in località "Il Girone", nel comune di Fiesole.

L'Azienda è articolata nelle seguenti sezioni:

- La sezione giardino -serre - vivaio sono dotate di serre e tunnel riscaldati dove si coltivano molte specie di piante da appartamento, tropicali e da fiore reciso. Qui si conservano collezioni ed esemplari di piante esotiche, coltivate a scopo didattico e per esposizioni. Proprio questi esemplari hanno consentito all'Istituto di partecipare ad esposizioni nazionali ed internazionali ed ottenere numerosi premi. Nel vivaio si coltivano numerose specie arbustive ed arboree e nel famoso "parco delle conifere" ci sono numerose piante di elevato interesse botanico e storico.
- La sezione orticola fornisce ortaggi freschi per la vendita diretta e produce sementi, tipiche del podere "Le Cascine" e del mercato fiorentino.



- La sezione agroindustriale comprende i numerosi appezzamenti di terreno dove, oltre alle pomacee e alle drupacee, si coltivano numerose specie di piante da frutto nelle varie forme di allevamento e viti in collezioni di uve da tavola e da vino. Con la vinificazione in cantina si ottengono vini rossi, bianchi e vinsanto toscano. Dall'oliveto specializzato inizia la linea di trasformazione oleicola che consente la produzione dell'ottimo olio extra-vergine di oliva.
- azienda agraria dispone di un parco macchine agricole ben attrezzato che permette di svolgere in maniera autonoma qualsiasi lavoro e serve, soprattutto, per lo svolgimento delle esercitazioni di meccanica agraria.

In questo complesso di attività aziendali gli allievi che frequentano la scuola applicano le nozioni teoriche, fanno ricerca e sperimentazione.

Buona parte di ciò che viene prodotto all'interno dell'Azienda , viene commercializzato nel punto vendita dell'Istituto.

## PIANO DI MIGLIORAMENTO STRUTTURE

Curiamo la Scuola

Con la cura di Studenti, Personale della scuola, Responsabile della Sicurezza e della Città Metropolitana, in questa area sono presentati i lavori da fare e quelli fatti:

**Documento storico as 2014 completo del piano di risanamento di istituto**

DVR

[Leggi...](#)

INTERVENTI STRAORDINARI FINANZIATI TRAMITE BANDI

[Leggi...](#)

INTERVENTI ESEGUITI DALL' IST. AGRARIO

[Leggi...](#)

INTERVENTI CITTA' METROPOLITANA

[Leggi...](#)

## 9. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE

Piano di formazione

Assumono come riferimento del piano di formazione tre ambiti di azione

1. piano di formazione interno
2. piano di formazione in rete
3. piano di formazione nazionale

I tre piani di formazione sono in sussidiarietà e integrati

### 1. Piano di formazione interno

**- Ciascun docente partecipa alla formazione interna per un numero di ore pari a 10 come obbligatoria. Altre attività di formazione sono possibili sia per scelta individuale sia per indicazione del Collegio.**

Per il Ptof 2019-22 il Collegio delibera:

**- un piano di formazione obbligatorio di 24 ore per itp nuovi strutturato per aree disciplinari:**

6 ore parte generale ( funzione dell'ITP, la codocenza,...

8 ore parte organizzativa (gestione della classe, valutazione....

10 ore parte specialistica diversa per tipo di laboratorio comprese norme di sicurezza (tutor ITP esperti)

**- formazione obbligatoria di 24 ore degli insegnanti di sostegno precari strutturato con una parte generale ed una parte speciale sui casi specifici**

**- corso sulla sicurezza di 12 ore(4 in presenza + 8 in FAD) per tutti i docenti che frequentano i laboratori, compresa l'azienda.**

Per i singoli POF di ciascun anno verranno definite le attività di formazione interna coordinandole con quelle proposte dall'ambito o da altri soggetti istituzionali.