



Qualifiche Professionali Triennali Regionali

Corsi IeFp

2014 – 2017

2015 - 2018

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli
Costa Azara" – Sorgono (NU)
Sede ass. IIS "F.lli Costa Azara" – Sorgono (NU)

Operatore Agricolo

Settore Coltivazioni

erbacee, arboree e ortofloricole

Classi 1[^] - 2[^] - 3[^] sez. A

Descrizione Figura Professionale

L'Operatore agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere, a seconda dell'indirizzo, le attività di coltivazioni arboree, coltivazioni erbacee, orto/floricoltura, salvaguardia dell'ambiente, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione vegetale nonché nell'esecuzione di operazioni di trasformazione dei prodotti primari dell'azienda e nella tutela e protezione dell'ambiente naturale.

Egli opera nei cicli produttivi delle piccole, medie e grandi aziende agricole, agrituristiche e agroindustriali.

L'operatore agricolo deve conoscere adeguatamente gli aspetti relativi alla gestione tecnica ed economica dei processi produttivi agricoli, alla tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori

Competenze tecnico professionali

Per quanto concerne le competenze di base relative al triennio di qualifica si fa riferimento alle competenze, articolate in conoscenze e abilità, con l'indicazione degli assi culturali di riferimento, descritte nell'allegato 1 del Regolamento sull'Obbligo di Istruzione (DM n. 139/07).

L'operatore agricolo deve conoscere adeguatamente gli aspetti relativi alla gestione tecnica ed economica dei processi produttivi agricoli, alla tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori. Per la competenza acquisita deve essere in grado di:

- conoscere le problematiche fondamentali dell'organizzazione della produzione;
- attivare interscambi necessari per l'attività gestionale con soggetti pubblici e privati che operano in ambiti collegati al settore agricolo;
- intervenire nei processi produttivi tesi a realizzare un'agricoltura sostenibile;
- identificare le situazioni ambientali precarie e operare in maniera aggiornata contribuendo al rilevamento delle necessità per la salvaguardia degli ambienti rurali;
- attivare rapporti con i servizi di tutela ambientale
- collaborare nell'esecuzione di interventi tesi a risanare situazioni di degrado e ad impedire l'acuirsi degli squilibri agroambientali;

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

- ❑ conoscere le problematiche in materia di edilizia rurale e meccanica agraria.
- ❑ Acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative
- ❑ Acquisizione di competenze specifiche nei singoli contesti produttivi
- ❑ Sviluppare capacità operative inerenti al proprio ruolo in un contesto lavorativo e la capacità di applicare le conoscenze acquisite in situazioni non simulate
- ❑ Acquisire capacità di individuare problemi, analizzarli e proporre soluzioni con un sufficiente grado di autonomia(saper programmare, controllare e sottoporre a verificai processi di produzione)

Professioni e attività economiche di riferimento

Professioni:

Esso trova collocazione come operaio qualificato in aziende florovivaistiche, addetto al garden center, negozi di fiori, nei vivai come operaio addetto alla produzione, nelle aziende di giardinaggio, nelle imprese di costruzione e manutenzione delle aree verdi, o come lavoratore autonomo in aziende del settore.

Attività economiche di riferimento (ATECO 2007/ISTAT):

01COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA.

01.1 COLTIVAZIONE DI COLTURE AGRICOLE NON PERMANENTI

01.13 COLTIVAZIONE DI ORTAGGI E MELONI, RADICI E TUBERI

01.19 FLORICOLTURA E COLTIVAZIONE DI ALTRE COLTURE NON PERMANENTI

01.29 COLTIVAZIONE DI ALTRE COLTURE PERMANENTI

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

Competenze tecnico-professionali COMUNI di qualifica professionale

Aree

- Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale

Tutti gli operatori sono in grado di:

- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

IMPIANTO FORMATIVO

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

Il corso prevede 3 anni formativi (1056 ore ciascuno), ognuno suddiviso in un percorso comune al gruppo classe ed interventi di personalizzazione, così strutturati:

- I ANNO: accoglienza, orientamento, formazione di base entro il settore professionale di riferimento ore 20 di stage (attività laboratoriali e aziendali in Istituto) + 2 visite guidate;
- II ANNO: potenziamento di conoscenze, abilità, capacità personali e competenze professionali ore 60 di stage (tirocinio lavorativo 36 ore ASL + 24 ore stage aziendale + 24 ore formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, cultura di impresa, orientamento al mondo del lavoro + 2 visite guidate;
- III ANNO: completamento della formazione e sviluppo dell'autonomia del ruolo professionale con ore 137 ore di stage articolato nel seguente modo: tirocinio lavorativo 80 ore ASL + 20 ore stage aziendale + 37 di attività di formazione come sopra e 2/3 visite guidate .

Il percorso formativo della figura professionale dell'operatore agricolo settore coltivazioni erbacee, arboree e ortofloricole prevede lo sviluppo di discipline articolate in area della formazione di base e area di indirizzo.

L'area di base comprende le discipline che, sempre nel rispetto delle competenze finali dell'obbligo di istruzione espresse per assi culturali, forniranno agli studenti gli strumenti culturali di base necessari e imprescindibili per un corretto e adeguato sviluppo delle competenze tecnico- professionali. A tale scopo infatti si approfondiranno particolari aspetti che afferiscono a competenze specifiche caratterizzanti la figura professionale.

Nell'area di indirizzo invece si svilupperanno gli aspetti tecnici e tecnologici relativi ai processi specifici della produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari facendo particolare riferimento alle attività produttive economicamente più rilevanti per il territorio in cui l'istituzione scolastica opera.

Tenendo conto che il terzo anno risulta inserito nell'opzione del curriculum del secondo biennio "Gestione risorse forestali e montane", particolare importanza verrà data alle colture forestali che rappresentano una importante risorsa economica e produttiva del territorio del Mandrolisai. Si svilupperanno comunque tecniche e processi di coltivazione, produzione e commercializzazione di vari prodotti agricoli ponendo particolare accento sulla conservazione dell'agro- biodiversità locale e ai vari interventi tecnici e agronomici nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale ed economica. Altro aspetto che verrà approfondito sarà quello relativo alle agricolture "naturali" volte alla conservazione della fertilità naturale del suolo, alla sicurezza alimentare e alla valorizzazione e certificazione dei prodotti di qualità.

L'area di indirizzo sarà caratterizzata dallo sviluppo delle materie professionalizzanti in forma laboratoriale, applicativa e pratica mediante:

- attività di stage nell'azienda agricola dell'Istituto e visite guidate presso realtà produttive regionali o locali di particolare interesse e livello tecnologico per la classe prima minimo 30 ore
- attività di stage nell'azienda dell'Istituto (settore viticolo, olivicolo, orticolo e forestale) e percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per un numero di ore 60 per la classe 2^a e 137 nella classe 3^a

A tale scopo si prevede di utilizzare la quota di flessibilità .

Nell'ambito di tale esperienze gli studenti potranno operare direttamente in aziende del settore acquisendo abilità operative specifiche , sviluppare e comprendere ,prima dell'ingresso in azienda, i contenuti delle tematiche relative all'orientamento al mondo del lavoro, alla sicurezza negli ambienti di lavoro , la cultura di impresa nonché gli aspetti relativi alle norme igieniche richieste per coloro che operano nel settore della trasformazione agroalimentare.

L'impianto orario e le discipline sono invariati rispetto al prospetto orario curricolare. Ciascuna disciplina ,nell'ambito della propria specificità, declinerà il suo percorso formativo verso il conseguimento delle competenze finali specifiche previste per la figura professionale indicando nella programmazione annuale/biennale per assi culturali il proprio contributo.

Il corso si svolgerà nei locali dell' Istituto che, oltre alle strutture necessarie alla didattica d'Aula, è dotato di azienda agraria e laboratori di settore come riportato di seguito:

- Aule per lo svolgimento di lezioni teoriche tutte dotate di LIM
- Laboratorio Agro- biologico
- Laboratorio di Chimica Agraria
- Laboratorio di Micropropagazione
- Laboratorio di Informatica
- Serra fredda
- Azienda Agraria con settore viticolo, frutticolo, olivicolo e orticolo
- Autobus per trasporto studenti per visite guidate e sopralluoghi aziendali
- Presenza del convitto per studenti fuori sede
- Servizio mensa

Le strutture sono utilizzate quotidianamente dai docenti dell'area professionale in orario curricolare e da esperti esterni che svolgono le attività formative dell'ASL e dell'area professionale (corsi di approfondimento organizzati in collaborazione con l'Agenzia Laore).

Le aziende agricole del territorio coinvolte direttamente nelle attività di stage/tirocinio lavorativo afferiscono ai suddetti ordinamenti produttivi.

Conoscenze essenziali professionalizzanti: Elementi fertilizzanti del suolo; Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni; Esigenze nutrizionali; Fertilizzanti e concimi; Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici; Principali sistemi e forme di produzioni; Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante e di raccolta dei prodotti; Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro dei vari indirizzi di produzione; Tecniche di comunicazione organizzativa, monitoraggio e pianificazione; Elementi di ergonomia; Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino; Beni economici e fattori di produzione; Elementi di diritto, ecologia, economia, estimo di riferimento per il settore agrario; Fasi e tecniche nelle produzioni; Indirizzi di produzione del settore; Principali terminologie tecniche di settore; Processi e cicli di lavoro del settore; Strumenti informatici specifici; Tecniche di comunicazione organizzativa e di pianificazione; Tipologie alternative d'intervento a supporto della produzione; Elementi di contabilità generale; Normativa amministrativo-fiscale; Programmi di contabilità; Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi; Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi; Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture; Elementi di idraulica e di meccanica legati al settore; Forme di alloggiamento e di ricoveri; Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari; Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti; Caratteristiche merceologiche dei prodotti; Forme e tecniche per la conservazione e il confezionamento; Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene; Norme, criteri e parametri di qualità; Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare; Tecniche di stoccaggio e di vendita.

Conoscenze di base-trasversali: Informatica, Orientamento, Qualità, Igiene e sicurezza sul lavoro, Comunicazione, Lingua italiana e Lingua inglese, Matematica e Scienze, Educazione alla cittadinanza, Organizzazione aziendale ed economia, Interculturalità e pari opportunità, Storia .

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

PIANO ORARIO AREA GENERALE							
DISCIPLINE	Classe Concorso	ORE SETTIMANALI PER CLASSE			MONTE ORE ANNUALE		
		1^	2^	3^	1^	2^	3^
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A050	4	4	4	132	132	132
LINGUA INGLESE	A346	3	3	3	99	99	99
STORIA	A050	2	2	2	66	66	66
MATEMATICA	A047	4	4	3	132	132	99
DIRITTO ED ECONOMIA	A019	2	2	-----	66	66	-----
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della terra e Biologia)	A060	2	2	-----	66	66	-----
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	A029	2	2	2	66	66	66
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE		1	1	1	33	33	33
TOTALE AREA GENERALE		20	20	15	660	660	495

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

PIANO ORARIO AREA DI INDIRIZZO							
Area di indirizzo Primo biennio	Classe Concorso	ORE SETTIMANALI PER CLASSE			MONTE ORE ANNUALE		
		1[^]	2[^]	3[^]	1[^]	2[^]	3[^]
Scienze integrate - Fisica	A038/ *29C	2(1)*	2(1)*	----	66 (33)*	66 (33)*	----
Scienze integrate - Chimica	A058	2(1)*	2 (1)*		66 (33)*	66 (33)*	----
Ecologia e Pedologia	A058	3	3	----	99	99	----
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	A042/49/76/75	2	2		66	66	
Laboratori tecnologici	C 50	3	3	----	99	99	----

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

Area di indirizzo – Terzo Anno Opzione Valorizzazione e commercializzazione prodotti agricoli del territorio		ORE SETTIMANALI			MONTE ORE ANNUALE		
		1^	2^	3^	1^	2^	3^
Biologia Applicata	A060	----	----	3	----	----	99
Chimica applicata e processi di trasformazione	A058	----	----	2 (1)*	----	----	66
Tecniche di allevamento vegetale e animale	A058	----	----	2 (1)*	----	----	66
Agronomia del territorio montano	A058	----	----	3(2)*	----	----	99
Economia agraria e legislazione di settore	A058	----	----	3			99
Silvicoltura e utilizzazioni forestali	A058	----	----	4(2)*			132
Compresenza ITP	C50	----	----	6			198*
ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**		----	----				120**
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		12	12	17	396	396	561
TOTALE COMPLESSIVO		32	32	32	1056	1056	1056

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

*L'ASTERISCO SI RIFERISCE ALLE COMPRESENZE DEGLI INSEGNANTI TECNICO PRATICI

** per la classe prima le attività saranno rappresentate da stage aziendali e visite guidate mentre per le classi 2[^] e 3[^] le attività ASL verranno completate e/o integrate con stage presso l'azienda agricola dell'Istituto.

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

AREA DELLE COMPETENZE DI BASE

COMPETENZE DI BASE	
COMPETENZE	CLASSI DI CONCORSO/INSEGNAMENTI
Competenze linguistiche	A050 – Italiano A046 – Lingua Straniera
Competenze matematiche	A047 - Matematica
Competenze scientifiche e tecnologiche	A060 – Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia)
Competenze storico-sociali ed economiche	A050 – Storia A019 – Diritto ed economia
Religione e attività alternative	Religione e attività alternative
Attività fisiche e motorie	A029 – Scienze motorie e sportive

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

AREA DELLE COMPETENZE DI BASE- Primo Biennio – Terzo Anno

Si fa riferimento alle competenze richieste per l'assolvimento dell'Obbligo di Istruzione articolate nei quattro assi culturali come previsto dall'allegato 1 del D.M. n. 139/07. Tali competenze sono soggette a valutazione per l'assolvimento dell'obbligo di Istruzione al termine del primo biennio dei percorsi triennali di IeFP e prevedono una apposita certificazione curata dal Consiglio di Classe. Ci si riferisce inoltre alle indicazioni proprie dell'ordinamento degli IP (DPR 87/2010 e allegati) e all'autonomia e flessibilità (art.5 c.3, lettere a,c) .

L'area delle competenze di base ,nella classe terza, faranno riferimento a quelle previste per i percorsi dell'obbligo scolastico che verranno ulteriormente approfondite e consolidate.

Area dei Linguaggi – Competenze linguistiche

AO50 – Lingua e Letteratura Italiana

A346 – Lingua Inglese

Standard formativi minimi	Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le idee principali e secondarie di conversazioni, formali e informali, individuando il punto di vista e le finalità dell'emittente • Riconoscere i differenti codici comunicativi all'interno del messaggio ascoltato anche attraverso trasmissioni radio, video etc. • Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, testi ascoltati o letti • Affrontare situazioni comunicative diverse, imprevedute, anche in contesti non noti, scambiando informazioni e idee e utilizzando risorse linguistiche ed esprimendo il proprio punto di vista motivato • Affrontare situazioni comunicative sul piano professionale e relazionale sia all'interno dell'azienda sia con i diversi soggetti operanti in fase produttiva che in fase di commercializzazione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali strutture grammaticali della lingua italiana • Elementi di base della funzione della lingua • Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali • Contesto, scopo e destinatario della comunicazione • Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale • Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo • Codici comunicativi e relazionali nei contesti organizzativi e professionali

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

<p>2. Leggere per comprendere e interpretare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e interpretare testi di varia tipologia, attivando strategie di comprensione diversificate • Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo • Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario • Mettere in relazione testi di varia tipologia relativi ad autori diversi, cogliendone le diversità • Essere in grado di rilevare informazioni professionali da riviste specialistiche, documentazione tecnica e siti internet specialistici 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi • Principali connettivi logici • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi • Tecniche di lettura analitica e sintetica • Tecniche di lettura espressiva • Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana • Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere • Strumenti della comunicazione nei contesti del specifico settore professionale
<p>3. Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire e selezionare le informazioni utili per produrre testi scritti • Produrre testi di contenuto generale e tecnico-professionale adeguati rispetto alla situazione comunicativa sia dal punto di vista lessicale che morfosintattico • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso • Uso dei dizionari • Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni etc. • Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione • Modulistica e documentazione propria del contesto professionale

<p>4. Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera</p> <p>Livello A2 del frame work europeo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse quotidiano, sociale o professionale • Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e professionale • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, quotidiano e professionale • Comprendere i punti principali e localizzare informazioni in testi di breve estensione riferiti alla vita quotidiana, all'esperienza personale e all'ambito professionale • Scrivere semplici e brevi testi di uso quotidiano o di carattere tecnico nell'ambito professionale studiato 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali della lingua • Cultura e civiltà del paese di origine della lingua studiata • Strumenti di comunicazione in lingua straniera specifici del settore professionale • Nomenclatura specifica del settore scientifico e tecnico-professionale
<p>5.Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (ad es.fotografia, cinema, web e in generale ipertesti,teatro, musica ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diversi codici e strumenti comunicativi propri delle comunicazioni non verbali e saperli utilizzare in relazione a diversi contesti • Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni etc.) anche con tecnologie multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso essenziale della comunicazione telematica • Codici comunicativi nei messaggi multimediali

Area Storico-Sociale – Competenze storico-sociali ed economiche

AO50 – Storia A019 – Diritto

Standard formativi minimi	Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>1 . Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l’osservazione di eventi storici e di aree geografiche • Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo • Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi • Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e professionale • Leggere ,anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche • Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l’innovazione tecnoscientifica nel corso della storia, con particolare riferimento al settore professionale specifico • Conoscere le principali vicende politiche e 	<ul style="list-style-type: none"> • Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale • I principali fenomeni storici e le coordinate spaziotempo che li determinano • I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture • I principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea • I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio e la propria professione • Le diverse tipologie di fonti • Le principali tappe dello sviluppo dell’innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica con particolare riferimento al settore professionale specifico • L’Italia, l’Europa e le potenze mondiali nell’età contemporanea • Problematiche della globalizzazione e problematiche legate alla decrescita alimentare, alla fame nel mondo, alla guerra dell’acqua e al problema ecologico

Istituto Professionale Settore Servizi per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale “F.lli Costa Azara”

Sorgono (NU)

	<p><i>sociali nazionali ed internazionali degli ultimi decenni, anche attraverso testimoni e documenti a livello territoriale con particolare riferimento allo sviluppo del settore agricolo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comprendere le principali questioni relative al fenomeno della globalizzazione con particolare riferimento alle ricadute sul settore produttivo agricolo</i> 	
<p>2 . Comprendere e collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana • Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico formativo • Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona – famiglia – società – Stato • Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati con particolare riferimento agli Enti pubblici operanti in agricoltura • Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione italiana • Organi dello Stato e loro funzioni principali • Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti • Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità • Organi e funzioni di Regione, Provincia e Comune • Conoscenze essenziali dei servizi sociali • Ruolo delle organizzazioni internazionali • Principali tappe di sviluppo dell'Unione Europea • Conoscenza essenziale degli Enti operanti nell'assistenza tecnica- economica in agricoltura • Norme di settore della comunità professionale di appartenenza

	<p>internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali • Riconoscere la legislazione e le norme specifiche della comunità professionale di appartenenza 	
<p>3 . Orientarsi nel mondo del lavoro e nel tessuto produttivo, economico e professionale del proprio territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro europeo e nazionale e le opportunità lavorative offerte dal territorio • Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio • Riconoscere la valenza etica e sociale delle scelte economiche e delle loro conseguenze • Conoscere le figure lavorative operanti in agricoltura sia nei settori tradizionali che in quelli innovativi • Identificare le caratteristiche essenziali de rapporto di lavoro e della tutela del lavoro nel contesto professionale di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro • Regole per la costruzione di un curriculum vitae • Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio • Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio • Etica del lavoro e deontologia professionale • Figure professionali operanti nel settore agricolo • Tipologie di rapporti di lavoro

Asse Matematico – Competenze matematiche

A047 Matematica

A048 – A049*(Corrispondenza tra aree formative leFP e classi di concorsi di IP vedere all.A/20 Accordo stato regioni 29aprile 2010)

Standard formativi minimi	Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>1 . Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto logico-matematico operativo con numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni..) • Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà • Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore anche utilizzando una calcolatrice • Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici • Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi do 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; rappresentazioni, operazioni, ordinamento. • I sistemi di numerazione • Espressioni algebriche; principali operazioni • Equazioni e disequazioni di primo grado • Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado • Equazioni e disequazioni di secondo grado

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

	<p>proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati • Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione • Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati • Applicare in contesto professionale i principi matematici appresi 	
<p>2 . Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale • Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete • Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative • Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano • In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrerne le procedure di soluzione • Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione • Applicare le principali formule relative alle figure geometriche solide 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione. • Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà. • Circonferenza e cerchio • Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. • Teoremi di Euclide e di Pitagora. • Teorema di Talete e sue conseguenze • Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. • Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni. • Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti • Misura di grandezze: superfici laterali e volumi dei principali solidi (parallelepipedi, cubi, piramidi, cilindri, coni)

<p>3 . Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe • Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici • Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni • Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa • Applicare idonee strategie matematiche nelle problematiche del contesto professionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi • Principali rappresentazioni matematiche di un oggetto • Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado • Problemi applicati alla professione e loro possibili soluzioni (proporzioni, calcoli percentuali, misure di superficie agrarie)
<p>4 . Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati • Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta • Leggere e interpretare tabelle e grafici tra dati correlati • Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica • Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione • Valutare l'ordine di grandezza di un risultato • Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Significato di analisi e organizzazione di dati numerici. • Il piano cartesiano e il concetto di funzione. • Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare. • Incertezza di una misura e concetto di errore. • La notazione scientifica per i numeri reali. • Il concetto e i metodi approssimazione • I numeri "macchina" • Il concetto di approssimazione • Foglio elettronico

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

Asse Scientifico - Tecnologico

Scienze Integrate – (A060 – 13/A* - 38/A*) Scienze della Terra e Biologia

Alle competenze di base concorrono anche le seguenti discipline:

Scienze Integrate – (38/A – 49/A – 29C – 5/C – 57/A* - 58/A*) Fisica

Scienze Integrate – (12/A – 13/A – 24/C – 60/A* - 57/A* - 58/A) Chimica

Ecologia e Pedologia – 58/A

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione – (42/A – 49/A – 76/A – 75/A - 57/A* - 58/A*)

*(Corrispondenza tra aree formative IeFP e classi di concorsi di IP vedere all. A/20 Accordo stato regioni 29 aprile 2010)

Standard formativi minimi	Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>1.Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media • Organizzare e rappresentare i dati raccolti utilizzando le misure appropriate • Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli e presentare i risultati dell'analisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Grandezza fisica, concetto di misura e sua approssimazione • Errore sulla misura • Principali strumenti e tecniche di misurazione • Sequenza delle operazioni da effettuare • Fondamentali Meccanismi di catalogazione • Utilizzo dei principali programmi software • Concetto di sistema e di complessità • Schemi, tabelle e grafici • Principali Software dedicati. • Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo.

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento • Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema • Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema • Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori • Analizzare un oggetto o un sistema artificiale in termini di funzioni o di architettura • Riconoscere in modo approfondito i fenomeni biologici dei processi basilari attinenti alla specifica area professionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di ecosistema. • Impatto ambientale limiti di tolleranza. • Concetto di sviluppo sostenibile. • Schemi a blocchi • Concetto di input-output di un sistema artificiale. • Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati
<p>2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano • Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano • Comprendere i vantaggi economico-produttivi che comporta la trasformazione biochimica e tecnologica di dati prodotti agricoli 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di calore e di temperatura • Limiti di sostenibilità delle variabili di un ecosistema • Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati • Input-output di un sistema • Il sistema energetico in un agroecosistema

<p>3. Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società • Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici • Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici • Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software • Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete • Utilizzare le potenzialità offerte da applicazioni • Software specifico del contesto professionale, ad esempio per gestire ed organizzare in maniera informatizzata le attività di una piccola azienda 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture concettuali di base del sapere tecnologico • Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto") • Il metodo della progettazione. • Architettura del computer • Struttura di Internet • Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.) • Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni • Programmi software per la professione
--	--	---

AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI DELLA FIGURA DI OPERATORE AGRICOLO

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 1

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Economia Agraria – Agronomia – Silvicultura - Tecniche di allevamento vegetale e animale- Chimica applicata e processi di trasformazione

A019 Diritto – Ambito legislativo

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

A042/49/76/75 Tecnologia dell'informazione e della comunicazione – Gestione e utilizzo di strumenti informatici sia a livello comunicativo che operativo nell'uso di macchinari specifici del settore operativo

ABILITA' MINIME

- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità
- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità
- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Direttive e normative sulla qualità di settore
- Principi ed elementi di base di un sistema qualità
- Procedure attinenti al sistema qualità
- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 2

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Principi di salvaguardia ambientale con particolare riferimento al settore agricolo delle coltivazioni

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - principi di salvaguardia ambientale – principi di igiene nella trasformazione di prodotti agricoli

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo sulla sicurezza negli ambienti di lavoro -

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Fase di formazione del percorso ASL - Sicurezza negli ambienti di lavoro, uso di dispositivi di sicurezza, di protezione, abbigliamento e comportamenti per ridurre i rischi di infortuni sul lavoro (convenzione INAIL e formazione col tutor aziendale nella fase di preingresso in azienda, corso certificato 12 ore sulla sicurezza)

ABILITA' MINIME

- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

CONOSCENZE ESSENZIALI

- D.Lsg. 81/2008
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 1

Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazione, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione.

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - Principi di salvaguardia ambientale con particolare riferimento al settore agricolo delle coltivazioni

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - principi di salvaguardia ambientale – principi di igiene nella trasformazione di prodotti agricoli

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo sulla sicurezza negli ambienti di lavoro -

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Fase di formazione del percorso ASL - Sicurezza negli ambienti di lavoro, uso di dispositivi di sicurezza, di protezione, abbigliamento e comportamenti per ridurre i rischi di infortuni sul lavoro (convenzione INAIL e formazione col tutor aziendale nella fase di preingresso in azienda, corso certificato 12 ore sulla sicurezza)

ABILITA' MINIME

- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità
- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della
- implementazione del sistema qualità
- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Direttive e normative sulla qualità di settore
- Principi ed elementi di base di un sistema qualità
- Procedure attinenti al sistema qualità
- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 2

Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - Principi di salvaguardia ambientale con particolare riferimento al settore agricolo delle coltivazioni

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - principi di salvaguardia ambientale – principi di igiene nella trasformazione di prodotti agricoli

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo sulla sicurezza negli ambienti di lavoro -

A050 Italiano – Ambito dell’uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Fase di formazione del percorso ASL - Sicurezza negli ambienti di lavoro, uso di dispositivi di sicurezza, di protezione, abbigliamento e comportamenti per ridurre i rischi di infortuni sul lavoro (convenzione INAIL e formazione col tutor aziendale nella fase di preingresso in azienda, corso certificato 12 ore sulla sicurezza))

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

- D.Lsg. 81/2008
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

COMPETENZA N. 3

Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione dell'azienda.

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - valutazioni tecnico economiche sulla scelta dell'indirizzo produttivo e sulla tecnica di coltivazione

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - Valutazioni specifiche sulle caratteristiche del prodotto da realizzare

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e gestionale a seconda dell'indirizzo produttivo

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di coltivazione delle varie colture , propagazione, messa a dimora, cure colturali.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Adottare metodiche e tecniche operative in grado di dare redditività e valore nei singoli processi ai beni economici e ai fattori produttivi
- Individuare la tipologia d'intervento in relazione al prodotto che si vuole ottenere
- Utilizzare indicazioni e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
- Utilizzare metodi di reportistica per descrivere i risultati ottenuti sia sul piano tecnico che gestionale

- Beni economici e fattori di produzione
- Elementi di diritto agrario
- Elementi di ecologia di riferimento per il settore
- Elementi di economia agraria
- Elementi di estimo agrario
- Fasi e tecniche nelle produzioni
- Indirizzi di produzione del settore
- Principali terminologie tecniche di settore
- Processi e cicli di lavoro del settore
- Strumenti informatici specifici
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Tecniche di pianificazione
- Tipologie alternative d'intervento a supporto della produzione

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 4

Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - valutazioni tecnico economiche sulla scelta dell'indirizzo produttivo e sulla tecnica di coltivazione

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e gestionale a seconda dell'indirizzo produttivo

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di rilevamento dati tecnico . contabili delle varie colture.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico e conoscenza dell'ambito contabile – fiscale dell'azienda di inserimento

ABILITA' MINIME

- Applicare procedure per l'implementazione dei flussi informativi a supporto della gestione amministrativo-contabile
- Effettuare operazioni contabili di base attinenti all'attività

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di contabilità generale
- Normativa amministrativo-fiscale
- Programmi di contabilità

COMPETENZA N. 5

Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica , agricola, floriculturale, forestale.

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - Conoscenza del parco macchine e degli attrezzi specifici necessari per ciascuna coltivazione e loro uso e manutenzione

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e gestionale a seconda dell'indirizzo produttivo

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di gestione, manutenzione e uso in sicurezza di dispositivi, macchine e attrezzi agricoli.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Identificare la funzionalità d'uso di macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture sulla base delle indicazioni di appoggio
- Applicare procedure e tecniche di approntamento macchine, strumenti, impianti e strutture

- Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi
- Tecniche di approntamento
- Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi

COMPETENZA N. 6

Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture, nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi.

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - Conoscenza del parco macchine e degli attrezzi specifici necessari per ciascuna coltivazione e loro uso e manutenzione

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e gestionale a seconda dell'indirizzo produttivo

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di gestione, manutenzione e uso in sicurezza di dispositivi, macchine e attrezzi agricoli.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

- Effettuare lavori di cura e manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture
- Utilizzare metodiche per verificare il funzionamento delle macchine, strumenti e impianti
- Applicare procedure e tecniche di pulizia e di ordinaria riparazione
- Applicare procedure e metodiche per l'alloggiamento di macchine e attrezzi

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture
- Elementi di idraulica legati al settore
- Elementi di meccanica legati al settore
- Forme di alloggiamento
- Forme di ricoveri

COMPETENZA N. 7

Effettuare trasformazioni agroindustriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattandole tecniche alle diverse circostanze.

(**) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di trasformazione e di prodotti primari dell'azienda negli specifici profili regionali secondo le connotazioni produttive dei singoli territori

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - valutazioni tecnico economiche sulla scelta dell'indirizzo produttivo e sulla tecnica di coltivazione e trasformazione dei prodotti

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - Valutazioni specifiche sulle caratteristiche del prodotto da trasformare

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e regolamentazione dei processi di trasformazione

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di trasformazione dell'uva e delle olive.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti dell'azienda
- Controllare gli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e quelli trasformati, ricorrendo anche a semplici esami di analisi chimica e microbiologica

- Metodi e tecniche di trasformazione artigianale di prodotti agricoli primari in prodotti alimentari

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 8

Eeguire il confezionamento e la conservazione dei prodotti

(***) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di confezionamento, di conservazione e di prodotti primari dell'azienda negli specifici profili regionali secondo le connotazioni produttive dei singoli territori

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - valutazioni tecnico economiche sulla scelta dell'indirizzo produttivo e sulla tecnica di coltivazione e trasformazione dei prodotti

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - Valutazioni specifiche sulle caratteristiche del prodotto da trasformare

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e regolamentazione dei processi di trasformazione

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di trasformazione dell'uva e delle olive.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Applicare indicazioni e norme vigenti riguardo all'igiene, alla sicurezza e alla qualità richiesti dal mercato
- Applicare metodiche e tecniche di confezionamento
- Applicare metodiche e tecniche di conservazione
- Applicare ai prodotti destinati alla vendita i dispositivi di protezione e identificazione previsti

- Analisi più comuni riguardo i contenuti e la qualità dei prodotti.
- Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Forme e tecniche per la conservazione
- Forme e tecniche per il confezionamento
- Indicazioni, leggi e norme vigenti a riguardo l'igiene
- Norme, criteri e parametri di qualità
- Norme riguardanti la protezione e l'identificazione dei prodotti da commercializzare

Istituto Professionale Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "F.lli Costa Azara"

Sorgono (NU)

COMPETENZA N. 9

Eeguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti

(****) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di stoccaggio, modalità di vendita e di prodotti primari dell'azienda negli specifici profili regionali secondo le connotazioni produttive dei singoli territori

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - valutazioni tecnico economiche sulla scelta delle modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - Valutazioni specifiche sugli aspetti chimici della conservazione e dei metodi.

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e procedure formali di vendita dei prodotti agricoli

A050 Italiano – Ambito dell'uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di trasformazione e conservazione del prodotto realizzato in azienda. Valutazione del costo di produzione e del prezzo di vendita.

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Applicare metodiche e tecniche di stoccaggio dei prodotti
- Applicare tecniche di vendita dei prodotti

- Tecniche di stoccaggio
- Tecniche di vendita

COMPETENZA N. 1 di indirizzo specifico

Eeguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee e ortofloricole

(*****) la competenza e i suoi elementi (abilità e conoscenze) trovano poi coniugazione per tipologia di piante arboree, erbacee ed ortofloricole negli specifici profili regionali secondo le connotazioni produttive dei singoli territori

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A058 Ecologia e pedologia – Scienze integrate Chimica – Chimica applicata – tecniche di allevamento vegetale e animale - Silvicoltura – Agronomia - Laboratori tecnologici - valutazioni sulla tecnica di coltivazione e trasformazione dei prodotti attinenti ai prodotti agricoli più importanti economicamente per il territorio

A060– Biologia – Scienze integrate - Chimica applicata - Valutazioni dei processi biochimici che stanno alla base delle varie colture. Le fisio e fitopatie

A019 Diritto – A058 Economia e legislazione di settore - Ambito legislativo e regolamentazione dello sviluppo delle colture

A050 Italiano – Ambito dell’uso degli strumenti di comunicazione scritta, comprensione testi normativi , stesura di relazioni tecniche

A046 Lingua straniera – Comprensione di documentazione scritta e comunicazione in lingua inglese

Laboratori tecnologici – Attività pratiche aziendali di gestione di colture arboree, erbacee, ortofloricole e forestali

Fase di formazione del percorso ASL - esperienza di tirocinio lavorativo presso aziende agricole e/o enti del settore agricolo specifico

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno
- Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque
- Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, ortofloricole
- Impiegare procedure e metodi per la raccolta dei prodotti

- Elementi fertilizzanti del suolo
- Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni
- Esigenze nutrizionali
- Fertilizzanti e concimi
- Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici
- Principali sistemi e forme di produzioni
- Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante
- Principali tecniche di raccolta dei prodotti

Istituto Professionale Settore Servizi per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale “F.lli Costa Azara”

Sorgono (NU)