



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Allegato B

**ISTITUTO TECNICO INDIRIZZO
“AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA”**

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
SETTORE “AGRICOLTURA E AMBIENTE”**

CARTA DEI SERVIZI

Scuole paritarie

ADOTTATA DAL COLLEGIO DEI DOCENTI

IN DATA 5 OTTOBRE 2023

APPROVATA DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

IN DATA 27 NOVEMBRE 2023

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Via E. Mach, 1 38098 San Michele all'Adige (TN)

www.fmach.it

segreteria.scuola@fmach.it

tel.: 0461-615213

fax.: 0461-615273

INDICE

CARTA DEI SERVIZI	1
PRINCIPI GENERALI DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	1
PRINCIPI FONDAMENTALI	2
PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE OFFERTI DA IASMA	5
ISTRUZIONE TECNICA	5
Maturità quinquennale	5
Struttura del percorso quinquennale	5
Maturità quadriennale	9
Struttura del percorso quadriennale	9
Corso enotecnico	10
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE	12
Allevamento, coltivazioni, gestione del verde	12
Ammissione al percorso	12
Struttura del percorso	12
Produzioni agroalimentari	17
Ammissione al percorso	17
Struttura del percorso	17
Corso annuale per l'Esame di Stato (servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale)	19
SERVIZI OFFERTI AGLI STUDENTI (LABORATORI, BIBLIOTECA, STRUTTURE)	20
Convitto	21
Mensa	23
Biblioteca	23
SERVIZI OFFERTI AI GENITORI PER COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA	27
SERVIZI AMMINISTRATIVI E RELATIVE PROCEDURE	28
SERVIZI GARANTITI IN RELAZIONE ALLE STRUTTURE E ALLA SICUREZZA	29
MODALITA' E TEMPI PER L'INFORMAZIONE ALLE FAMIGLIE	31
PROCEDURE PER I RECLAMI	31
TEMPI DI RISPOSTA ALL'UTENZA	32

CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è il documento che stabilisce e sancisce i principi e le regole fondamentali dell'Istituzione scolastica in relazione ai servizi forniti secondo criteri di trasparenza e qualità. Questo documento si ispira agli artt. 3, 33 e 34 della Costituzione della Repubblica Italiana.

PRINCIPI GENERALI DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La Carta dei Servizi nasce dalle esigenze di trasparenza e di ricerca del miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia del servizio nei confronti degli utenti. Essa ha come fonte di ispirazione primaria gli articoli 3, 30, 33, 34, 35 della Costituzione italiana.

I criteri organizzativi su cui si basa l'erogazione del servizio educativo e formativo sono i seguenti:

- adeguatezza del piano di offerta formativa rispetto alla funzione di IASMA, alle capacità e caratteristiche degli studenti, alle attese delle famiglie e alla comunità locale, nazionale e internazionale con cui la scuola interagisce;
- partecipazione attiva e responsabile di tutte le componenti della scuola;
- apertura al territorio e alle alleanze educative, tramite leale collaborazione tra le componenti interne e con le istituzioni, le espressioni culturali, economiche e sociali più significative del territorio;
- programmazione dell'attività didattica e formativa mirata ad assicurare qualità e continuità al servizio educativo e ad operare per un utilizzo efficace, flessibile e razionale delle risorse disponibili.
- valorizzazione delle differenze di genere e realizzazione delle pari opportunità.

innovazione didattico-pedagogica;

- sviluppo sostenibile.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al Progetto d'Istituto in cui, in particolare, sono esplicitate le principali relazioni intrattenute con soggetti istituzionali e sociali operanti nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

PRINCIPI FONDAMENTALI

Uguaglianza

Nessuna discriminazione nell'erogazione del servizio scolastico può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, etnia, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche.

Imparzialità

I soggetti erogatori del servizio scolastico agiscono secondo criteri di obiettività e di equità. La scuola, attraverso tutte le sue componenti e con l'impegno delle istituzioni collegate, garantisce la regolarità e la continuità del servizio e delle attività educative, nel rispetto dei principi e delle norme sanciti dalla legge e in applicazione delle disposizioni contrattuali, fatti salvi i diritti sindacali dei lavoratori.

Accoglienza,-e integrazione e solidarietà

La scuola s'impegna a favorire l'accoglienza dei genitori e degli alunni, nonché l'inserimento e l'integrazione di questi ultimi, con riguardo all'ingresso nelle classi iniziali e alle situazioni di rilevante necessità. Particolare impegno è prestato per la soluzione delle problematiche inerenti gli studenti lavoratori, gli stranieri, i degenti negli ospedali, quelli diversamente abili e quelli presenti nelle istituzioni carcerarie. La scuola si impegna per diffondere i valori della solidarietà sociale e interpersonale, come fondanti della cittadinanza e della vita della comunità scolastica.

Nello svolgimento della propria attività, ogni operatore ha pieno rispetto dei diritti e degli interessi dello studente.

Attenzione a tutti gli studenti

L'Istituto riconosce il pieno diritto all'istruzione e formazione degli studenti mettendo in atto interventi idonei a dar vita a una scuola inclusiva che prevenga le varie situazioni di difficoltà e che garantisca la piena partecipazione di tutti gli studenti. Garantisce la loro formazione, facilitando lo sviluppo delle loro potenzialità evolutive e contribuendo allo sviluppo armonico della loro personalità, nel rispetto degli obiettivi di apprendimento recepiti nei piani di studio di ciascun indirizzo.

L'Istituto pone particolare attenzione agli studenti con bisogni educativi speciali e ha adottato un "*Protocollo per l'integrazione e l'inclusione degli studenti BES*", che costituisce l'Allegato 6 del Progetto d'Istituto.

Diritto dovere all'istruzione e formazione

L'obbligo scolastico e la regolarità della frequenza sono assicurati con interventi di prevenzione e controllo dell'evasione e della dispersione scolastica da parte di tutte le istituzioni coinvolte, che collaborano tra loro in modo funzionale e organico.

Libertà di scelta delle famiglie e degli studenti

L'iscrizione è aperta a chiunque accetti il progetto educativo dell'Istituto e sia in possesso di un titolo valido per l'iscrizione, che è accolta compatibilmente con le capacità organizzative e con i criteri per l'individuazione degli studenti ammessi alla frequenza, nel rispetto delle disposizioni provinciali e dei principi di equità e trasparenza.

Valorizzazione della libertà d'insegnamento e della professionalità dei docenti

La programmazione assicura il rispetto della libertà d'insegnamento dei docenti e garantisce la formazione dell'alunno, facilitandone lo sviluppo e le sue potenzialità evolutive contribuendo allo sviluppo armonico della sua personalità, nel rispetto degli obiettivi di apprendimento recepiti nei piani di studio di ciascun indirizzo.

L'aggiornamento e la formazione costituiscono un diritto e un impegno per tutto il personale scolastico e un compito per l'amministrazione, che assicura la promozione, l'organizzazione, la pubblicizzazione delle iniziative rivolte ai docenti, facilitandone la partecipazione e la crescita culturale e professionale.

Partecipazione, efficienza e trasparenza

Istituzione scolastica, personale, genitori e alunni sono protagonisti e responsabili dell'attuazione della Carta, attraverso una gestione partecipata della scuola, nell'ambito degli organi e delle procedure vigenti. I loro comportamenti devono favorire la più ampia realizzazione degli standard generali del servizio.

L'istituzione scolastica e gli enti locali con cui si relaziona si impegnano a favorire le attività extra-scolastiche che promuovono il ruolo della scuola come centro di promozione culturale, sociale e civile, consentendo l'uso degli edifici e delle attrezzature fuori dall'orario del servizio scolastico.

L'attività scolastica s'informa a criteri di efficienza, efficacia e flessibilità nell'organizzazione dei servizi amministrativi, dell'attività didattica e dell'offerta formativa integrata, anche con riferimento agli orari previsti, fatti salvi i diritti dei prestatori del servizio al godimento dei periodi di riposo previsti dai contratti collettivi di lavoro.

L'istituzione scolastica, al fine di promuovere ogni forma di partecipazione, garantisce la massima

semplificazione delle procedure e un'informazione corretta e trasparente.

Educazione alla legalità e alla cittadinanza

L'attività scolastica e formativa concorre al raggiungimento degli obiettivi legati all'educazione alla legalità e alla cittadinanza per "elaborare e diffondere un'autentica cultura dei valori civili, come espressione del patto sociale indispensabile per costruire relazioni consapevoli tra i cittadini e tra questi ultimi e le istituzioni".

La scuola, per questo, mira all'acquisizione di una nozione più profonda ed estesa dei diritti di cittadinanza, a partire dalla reciprocità fra soggetti dotati della stessa dignità; aiuta a comprendere come l'organizzazione della vita personale e sociale si fondi su un sistema di relazioni giuridiche; sviluppa la consapevolezza che condizioni quali dignità, libertà, solidarietà, sicurezza, non possano considerarsi come acquisite per sempre, ma vanno perseguite, volute e, una volta conquistate, protette.

In questa prospettiva, la cultura della cittadinanza e della legalità, che è il risultato delle esperienze e delle conoscenze acquisite anche fuori della scuola, è un orientamento tendenzialmente finalizzato a prevenire il diffuso malessere dei giovani nella scuola e nella società, che si esprime in molteplici forme e dimensioni come l'abbandono precoce, lo scarso rendimento scolastico, le difficoltà di apprendimento, la fuga dalle regole del vivere civile e sociale.

Allo scopo di perseguire gli obiettivi prefissati, la scuola organizza durante l'anno scolastico/formativo delle iniziative specifiche che rientrano nel "progetto legalità" e nel progetto di educazione alla relazione di genere, che coinvolgono tutti gli studenti.

Dialogo, collaborazione e confronto

L'Istituto dialoga con le comunità locali e con tutti i soggetti di cui al Capo I della legge provinciale sulla scuola tramite informazione e comunicazione puntuale e completa del servizio educativo di istruzione e formazione professionale offerto. E' aperto alla collaborazione con enti ed associazioni europee ed internazionali e ricerca il confronto con enti e associazioni operanti nei settori agricolo, forestale e ambientale.

Differenziazione e autovalutazione dell'offerta formativa

L'Istituto differenzia la sua offerta di istruzione e formazione professionale in relazione alle esigenze educative e formative degli studenti al fine di valorizzarne le diverse capacità e caratteristiche in quanto soggetti attivi del processo educativo.

E' dotato di procedure di valutazione sistematica del servizio erogato, al fine di raggiungere gli standard di qualità previsti dagli strumenti di programmazione previsti nel Piano di Offerta Formativa, nell'ottica dell'apertura al confronto con la realtà provinciale, nazionale e internazionale.

PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE OFFERTI DA IASMA

ISTRUZIONE TECNICA

L'istruzione tecnica si articola in due percorsi:

- maturità quinquennale nell'indirizzo "Gestione Ambiente e Territorio" o "Produzioni e Trasformazioni" o "Viticoltura ed Enologia";
- maturità quadriennale nell'indirizzo "Gestione Ambiente e Territorio".

Maturità quinquennale

Struttura del percorso quinquennale

Il percorso quinquennale è ripartito su 2 + 3 anni.

In ciascun anno sono previste almeno 33 ore per trattare i nuclei tematici previsti da Educazione civica e alla cittadinanza.

Biennio unitario iniziale: è finalizzato a svolgere un'azione di orientamento e a far conseguire agli studenti i risultati di apprendimento previsti a livello provinciale e nazionale.

Al termine del biennio lo studente deve scegliere un indirizzo per il triennio unitario successivo o può accedere alle proposte formative di altre scuole, soprattutto degli Istituti a indirizzo tecnico.

Materia d'insegnamento	ore settimanali	
	classe 1 [^]	classe 2 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia (con un modulo in CLIL)	3	3
Lingua inglese	3	3
Lingua tedesca	2 (1)***	2 (1)***
Matematica e complementi di matematica	4	4
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	3 (1)	3(1)
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Chimica)	3(2)	3(1)
Scienze integrate (Fisica)	3(*)	3(*)
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	2
Tecnologie informatiche	3(2)**	--
Scienze e tecnologie applicate all'agricoltura	--	4(4)
Totale	36	36

- () = ore svolte con insegnante tecnico-pratico
 ()* = ore svolte con tecnico di laboratorio
 ()** = ore svolte con tecnico informatico
 ()*** = ore svolte con lettore di madrelingua

Triennio successivo unitario: porta al diploma di maturità nell'indirizzo (d'ora in poi chiamato Articolazione) "Gestione Ambiente e Territorio" o "Produzioni e Trasformazioni" o "Viticoltura ed Enologia". Per conoscere la struttura organizzativa e le funzioni delle articolazioni, si rimanda al relativo allegato al Regolamento d'Istituto.

Gestione Ambiente e Territorio

In questa articolazione vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e delle operazioni connesse all'estimo e al genio rurale. Essa si caratterizza per la "curvatura" soprattutto forestale del curriculum, in quanto tale percorso d'istruzione tecnico-professionale ha come riferimenti prioritari la foresta e la sua gestione, l'aspetto agricolo connesso all'ambiente montano e le caratteristiche di un'economia legata all'utilizzo forestale e agricolo dell'ambiente montano. La figura di un tecnico, in grado di leggere e interpretare lo sviluppo del territorio montano in tutta la sua complessità e di rapportarsi professionalmente allo stesso con un approccio ampio e integrato, è di fondamentale importanza per lo sviluppo e la ripresa di un'economia legata alla montagna.

Materia d'insegnamento	ore settimanali		
	classe 3 [^]	classe 4 [^]	classe 5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	3	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica e complementi di matematica	4	4	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Biologia ed ecologia	4 () +1 clil	--	--
Biotecnologie agrarie	--	3 ()	--
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	4	4 ()
Genio rurale	2 ()	3 ()	3 ()
Gestione dell'ambiente e del territorio	--	--	4 ()+1 clil
Gestione ecosistemi montani	--	3 () +1 clil	--
Produzioni animali	3 ()	2	3 ()
Produzioni vegetali	5 ()	3 ()	4 ()
Trasformazione dei prodotti	3 ()	3 ()	3 ()
Totale	37	37	37

() = ore svolte con insegnante tecnico-pratico

Produzioni e Trasformazioni

In questa articolazione vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzo delle biotecnologie. L'attività agricola viene concepita quale attività primaria per la produzione di derrate alimentari e di prodotti ortofrutticoli nel rispetto dell'ambiente e del territorio, avendo come riferimento il settore della trasformazione-conservazione agroalimentare in Trentino (settore frutticolo e dei piccoli frutti, della produzione di succhi, prodotti trasformati, distillati, conserve, itticultura ecc.). L'azienda agraria viene intesa come unità produttiva da gestire in costante riferimento all'evoluzione delle scelte, delle strategie e degli indirizzi che provengono dall'Unione Europea in un'ottica in cui risulti di fondamentale importanza la qualità delle produzioni e delle trasformazioni agricole.

Materia d'insegnamento	ore settimanali		
	classe 3 [^]	classe 4 [^]	classe 5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	3	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica e complementi di matematica	4	4	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Biologia vegetale	3 () +1 clil	--	--
Biotecnologie agrarie	--	2 () +1 clil	3 () +1 clil
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	4	5 ()
Genio rurale	3 ()	3 ()	--
Gestione dell'ambiente e del territorio	--	--	3
Produzioni animali	3 ()	4 ()	2 ()
Produzioni vegetali	5 ()	4 ()	4 ()
Trasformazione dei prodotti	3 ()	4 ()	4 ()
Totale	37	37	37

() ore svolte con insegnante tecnico-pratico

Viticultura ed Enologia

L'articolazione consiste in un triennio per il conseguimento del diploma ad indirizzo viticolo-enologico e affronta le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni enologiche e viticole, approfondendo le conoscenze inerenti la coltivazione e la trasformazione dell'uva in vino attraverso l'utilizzo di innovazioni tecniche. Allo stesso tempo vengono trattate le materie complementari all'enologia,

quali la chimica enologica di base, la biotecnologia delle fermentazioni e il marketing vinicolo. Il percorso può proseguire con un ulteriore sesto anno, denominato Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione di Enotecnico, per il quale si rimanda al paragrafo “Corso Enotecnico”.

Materia d’insegnamento	ore settimanali		
	classe 3[^]	classe 4[^]	classe 5[^]
Lingua e letteratura italiana	4	3	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica e complementi di matematica	4	4	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Biologia vegetale	3 () +1 clil	--	--
Biotecnologie agrarie	--	3 () + 1 clil	--
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	3	4 ()
Genio rurale	3 ()	3 ()	--
Produzioni animali	3	1	2
Produzioni vegetali	5 ()	4 ()	--
Trasformazione dei prodotti	3	3 ()	--
Chimica enologica	--	--	3
Biotecnologie vitivinicole	--	--	3 () +1 clil
Enologia	--	2	4 ()
Gestione sostenibile del vigneto e dell'ambiente viticolo	--	--	2 ()
Viticoltura e difesa della vite	--	2	3 ()
Totale	37	37	37

() = ore svolte con insegnante tecnico-pratico

Maturità quadriennale

A partire dall'anno scolastico-formativo 2023-24, è attivata una sezione sperimentale per il conseguimento del diploma tecnico in Gestione Ambiente e Territorio in 4 anni. L'Esame di Stato sarà lo stesso di quello del percorso quinquennale così come il titolo di studio conseguito.

Il progetto è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione di FEM con deliberazione n. 9 di data 29 marzo 2022 e autorizzato dal Ministero dell'Istruzione con decreto n. 252 di data 27 settembre 2022.

Struttura del percorso quadriennale

Il percorso quadriennale è inteso con quadriennio unitario.

In ciascun anno sono previste almeno 33 ore per trattare i nuclei tematici previsti da Educazione civica e alla cittadinanza.

Materia d'insegnamento	ore settimanali			
	classe 1 [^]	classe 2 [^]	classe 3 [^]	classe 4 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4 (+1 FAD)
Storia	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	-	-	-
Diritto ed economia; Economia, Estimo, Marketing e legislazione	-	3*	3	4
Lingua inglese	3	2 (+1 FAD)	3	3
Lingua tedesca	2	2	-	-
Matematica	5	4	4	3
Tecnologie informatiche	3 (+1 FAD)	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	4	-	-
Scienze integrate (Fisica)	-	-	2 (+1 FAD)	2
Trasformazione dei prodotti	-	-	3	3
Produzioni vegetali	3	4	3	3
Produzioni animali	-	3	2	2
Gestione ambiente e territorio	-	-	4	5
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	4	3	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	2	-	-
Genio rurale	-	-	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1
Totale	36 (+1 FAD)	36 (+1 FAD)	36 (+1 FAD)	36 (+1 FAD)

Nella definizione del monte ore annuale si considerano, a partire dalla classe seconda, oltre agli insegnamenti di base obbligatori, alcuni insegnamenti opzionali obbligatori, che ciascuno studente deve espletare scegliendo di frequentare uno o più corsi, afferenti a varie aree disciplinari e di diversa durata, fino a raggiungere almeno il monte ore annuale previsto (35 ore annuali per la classe seconda, 70 ore annuali per la classe terza e per la classe quarta).

La scelta di questo percorso opzionale sarà supervisionata da un docente referente e favorirà l'assunzione di consapevolezza e responsabilità dello studente, permettendogli di personalizzare il proprio curriculum in base ai propri interessi e alle proprie attitudini; al tempo stesso darà la possibilità di recuperare, in parte, alcuni approfondimenti disciplinari che la riduzione di un'annualità necessariamente impone di escludere dai curricula.

Corso enotecnico

Con l'anno scolastico 2015-16 è stato attivato come da decreto legge 88 di marzo 2010 il nuovo corso di specializzazione della durata di un anno a cui possono accedere coloro che hanno un diploma di maturità agraria svoltasi nell'articolazione Viticoltura ed Enologia.

Gli insegnamenti riguardano materie sono affini al mondo vitivinicolo e conferiscono conoscenze, competenze e abilità utili per eseguire le corrette pratiche di gestione del vigneto, le principali operazioni di cantina e la comunicazione del prodotto.

Parte del corso -400 ore- si svolge attraverso tirocini tecnico pratici sia in Italia che all'estero.

Materia d'insegnamento	Ore settimanali
Enologia	6
Chimica viticola-enologica	6 ()
Viticoltura	5
Lingua inglese	2
Economia rurale e viticola-enologica	2
Legislazione vitivinicola	1
Microbiologia enologica	3 ()
Entomologia agraria	2 ()
Meccanica agraria ed enologica	3
Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli	2

Approfondimenti In ambito vitienologico In Clii	1
Applicazioni informatiche	2
Totale	35

() = ore svolte con insegnante tecnico-pratico

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'istruzione e formazione professionale afferisce al settore "Agricoltura e Ambiente" della Istruzione e Formazione professionale della P.A.T. e nel 2011 ha ottenuto la parità formativa.

Essa si articola in due percorsi:

- Allevamento, coltivazioni, gestione del verde;
- Produzioni agroalimentari.

Allevamento, coltivazioni, gestione del verde

Ammissione al percorso

E' previsto un numero programmato di iscrizioni alla classe prima; pertanto, le richieste di ammissioni sono sottoposte a specifica valutazione e sono inserite in una graduatoria.

I criteri sono pubblicati alla pagina <https://cif.fmach.it/La-Scuola/Ammissione-classi-prime>

Struttura del percorso

Biennio unitario iniziale (denominato AGRI): è finalizzato a svolgere un'azione di orientamento e a far conseguire agli studenti i risultati di apprendimento previsti a livello provinciale.

Materia d'insegnamento		Ore settimanali	
		1[^]	2[^]
	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
	Tedesco	2	2
	Matematica	4	3
	Scienze integrate	5	5
	Studi storico-economici e sociali	2	2
	Diritto agrario e ambientale	0	2
	Educazione fisica	2	2
	IRC	1	1
<i>Tecniche , tecnologie e processi operativi</i>	<i>Disegno tecnico e topografia</i>	2	2
	<i>Frutticoltura</i>	3	2
	<i>Laboratorio di trasformazione</i>	-	1
	<i>Ortofloricoltura</i>	2	2

<i>(TTPO)</i>	<i>Viticultura</i>	3	2
	<i>Zootecnia</i>	3	3
	<i>Laboratorio digitale</i>	2	2
	Totale	38	38

Al termine del biennio sono previste due articolazioni (O.T.A. e T.I.A.) suddivise su tre indirizzi (Lavorazioni zootecniche, Lavorazioni vegetali e Ortoflorovivaismo e verde).

Articolazione O.T.A.: è costituita da un terzo anno al termine del quale si ottiene la qualifica di Operatore Agricolo nell'indirizzo scelto, più un quarto anno opzionale nell'indirizzo scelto, per il conseguimento del diploma di Tecnico Operatore Agricolo.

Il terzo anno O.T.A. è previsto in due modalità di frequenza: in assetto ordinario o in modalità "Apprendistato formativo", detto Sistema duale, strutturato in alternanza tra lavoro in azienda con contratto di apprendistato (51%) e formazione scolastica (49%). Per accedere a questa proposta formativa, lo studente deve farne specifica richiesta alla fine del biennio unitario; una Commissione interna ne valuterà l'idoneità.

L'esame finale e il titolo ottenuto sono i medesimi nelle due modalità di frequenza.

L'attivazione degli indirizzi e della modalità di frequenza non è garantita perché è subordinata all'iscrizione di un numero minimo di alunni.

Materia d'insegnamento		Ore settimanali percorso ordinario		
		3[^]		
		produzioni vegetali	lavorazioni zootecniche	ortoflorovivaismo e verde
	Italiano	4	4	4
	Inglese	3	3	3
	Matematica	4	4	4
	Scienze applicate	5	5	5
	Studi storico-economici e sociali	2	2	2
	Diritto agrario e ambientale	2	2	2
	Educazione fisica	1	1	1
	IRC	1	1	1
	Laboratorio digitale	-	-	-
<i>Tecniche , tecnologie e processi operativi</i>	<i>Agriturismo</i>	1	1	1
	<i>CLIL tedesco</i>	2	2	2
	<i>Contabilità agraria</i>	2	2	2

<i>(TTPO)</i>	<i>Frutticoltura</i>	5	-	-
	<i>Laboratorio di manutenzione tecnica</i>	1	1	1
	<i>Ortofloricoltura</i>	-	-	10
	<i>Viticoltura</i>	5	-	-
	<i>Zootecnia</i>	-	10	-
	Totale	38	38	38
	FORMAZIONE IN CONTESTO LAVORATIVO (STAGE)	3 settimane	3 settimane	3 settimane

Materia d'insegnamento		Ore settimanali percorso duale		
		3^		
		Produzioni vegetali	Ortoflorovivaismo e verde	Lavorazioni zootecniche
Italiano		4	4	4
Inglese		4	4	4
Matematica		6	6	6
Scienze applicate		6	6	6
Studi storico-economici e sociali		2	2	2
Diritto agrario e ambientale		2	2	2
Educazione fisica		1	1	1
IRC		1	1	1
<i>Tecniche , tecnologie e processi operativi (TTPO)</i>	<i>CLIL tedesco</i>	2	2	2
	<i>Contabilità agraria</i>	2	2	2
	<i>Frutticoltura</i>	3	-	-
	<i>Viticoltura</i>	3	-	-
	<i>Ortofloricoltura</i>	-	6	-
	<i>Zootecnia</i>	-	-	6
	<i>Rielaborazione percorso</i>	2	2	2
	Totale	38	38	38

Il quarto anno O.T.A. opzionale è previsto solo nel Sistema Duale, strutturato in alternanza tra lavoro in azienda con contratto di apprendistato (51%) e formazione scolastica (49%).

L'attivazione degli indirizzi e della modalità di frequenza non è garantita perché è subordinata all'iscrizione di un numero minimo di alunni.

Materia d'insegnamento		Ore settimanali percorso duale		
		Produzioni vegetali	Ortoflorovivaismo e verde	Lavorazioni zootecniche
Italiano		4	4	4
Inglese		4	4	4
Matematica		4	4	4
Scienze applicate		4	4	4
Studi giuridici ed economici		4	4	4
Laboratori a moduli	<i>Frutticoltura</i>	2	-	-
	<i>Viticoltura</i>	2	-	-
	<i>Ortofloricoltura</i>	-	4	-
	<i>Zootecnia</i>	-	-	4
	<i>Contabilità agraria</i>	2	2	2
	<i>Rielaborazione percorso</i>	1	1	1
	<i>Moduli</i>	11	11	11
Totale		38	38	38

Articolazione T.I.A.: è costituita da un secondo biennio unitario al termine del quale si ottiene il Diploma di Tecnico Imprenditore Agricolo (e il Brevetto professionale di Imprenditore Agricolo, necessario per accedere al premio di primo insediamento) nell'indirizzo scelto. L'accesso è riservato agli studenti che, in uscita dal primo biennio AGRI, possiedono tutti e tre i seguenti requisiti:

- valutazione finale almeno sufficiente in Italiano, Matematica, Scienze integrate, Viticoltura e Frutticoltura (per l'indirizzo Produzioni vegetali), Zootecnia (per l'indirizzo Lavorazioni zootecniche) e Ortofloricoltura (per Ortoflorovivaismo e verde);
- massimo un'insufficienza tra tutte le altre materie della classe seconda AGRI;

- media complessiva pari almeno a discreto (7/10) delle valutazioni di tutte le materie della classe seconda AGRI, con l'eccezione dell'I.R.C in quanto non obbligatoria.

	Materia d'insegnamento	Ore settimanali					
		produzioni vegetali		lavorazioni zootecniche		ortoflorovivaismo e verde	
		3 [^]	4 [^]	3 [^]	4 [^]	3 [^]	4 [^]
	Italiano	4	4	4	4	4	4
	Inglese	3	4	3	4	3	4
	Matematica	4	4	4	4	4	4
	Scienze applicate	4	4	4	4	4	4
	Studi storico-economici e sociali	2	-	2	-	2	-
	Diritto agrario e ambientale	3	2	3	2	3	2
	Educazione fisica	1	-	1	-	1	-
	IRC	1	-	1	-	1	-
	Laboratorio digitale	2	3	2	3	2	3
Tecniche , tecnologie e processi operativi (TTPO)	<i>Agriturismo</i>	1	-	1	-	1	-
	<i>CLIL tedesco</i>	2	-	2	-	2	-
	<i>Contabilità agraria</i>	-	-	-	-	-	-
	<i>Gestione aziendale</i>	2	2	2	2	2	2
	<i>Frutticoltura</i>	4	3	-	-	-	-
	<i>Laboratorio di manutenzione tecnica</i>	1	-	1	-	1	-
	<i>Ortofloricoltura</i>	-	-	-	-	8	3
	<i>Viticoltura</i>	4	3	-	-	-	-
	<i>Zootecnia</i>	-	-	8	3	-	-
	Patentini e brevetti di settore	-	3	-	3	-	3
	Moduli	-	6	-	9	-	9
	Totale	38	38	38	38	38	38
	FORMAZ. IN CONTESTO LAVORATIVO (STAGE)	4 settimane	8+2 settimane	4 settimane	8+2 settimane	4 settimane	8+2 settimane

L'attivazione dell'articolazione T.I.A. e degli indirizzi non è garantita perché è subordinata all'iscrizione di un numero minimo di alunni.

Possono iscriversi al quarto anno di questa articolazione, anche gli studenti in possesso della qualifica di Operatore agricolo (O.T.A.) che possiedono tutti e tre i seguenti requisiti:

- punteggio di qualifica pari o superiore a 70/100;
- giudizio favorevole, da parte di una Commissione appositamente nominata, previo accertamento delle competenze giuridico-economiche e colloquio motivazionale.

Produzioni agroalimentari

Ammissione al percorso

È previsto un numero programmato di iscrizioni alla classe prima; pertanto, le richieste di ammissioni sono sottoposte a specifica valutazione e sono inserite in una graduatoria.

I criteri sono pubblicati alla pagina <https://cif.fmach.it/La-Scuola/Ammissione-classi-prime>

Struttura del percorso

Triennio unitario: è finalizzato al conseguimento della qualifica di Operatore nell'indirizzo che lo studente deve scegliere alla fine del secondo anno: "Lavorazione e produzione lattiero e caseario" o "Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne" o "Produzione di bevande" o "Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali" (se attivato).

Quarto anno opzionale: porta al conseguimento del Diploma di Tecnico delle Produzioni agroalimentari nell'indirizzo scelto (e del Brevetto professionale di Imprenditore Agricolo, necessario per accedere al premio di primo insediamento).

Il quarto anno si svolge in alternanza scuola-lavoro sulla base di un progetto approvato da una Partnership di progetto composta da significative realtà agricole e di settore della Provincia di Trento. L'iscrizione al quarto anno è subordinata a un parere di idoneità rilasciato dalla scuola. L'attivazione del quarto anno non è garantita perché è subordinata all'iscrizione di un numero minimo di alunni.

Materia d'insegnamento	Ore settimanali										
			carne		latte		bevande		vegetali		
	1^	2^	3^	4^	3^	4^	3^	4^	3^	4^	
Italiano	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Tedesco	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Matematica	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	

Scienze integrate	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Scienze applicate	-	-	5	4	5	4	5	4	5	4	
Studi storico-economici e sociali	3	3	2	-	2	-	2	-	2	-	
Studi giuridici ed economici	-	-	-	4	-	4	-	4	-	4	
Laboratorio digitale	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
Educazione fisica	2	2	1	-	1	-	1	-	1	-	
IRC	1	1	1	-	1	-	1	-	1	-	
TTPO *	<i>CLIL tedesco</i>	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-
	<i>Gestione aziendale</i>	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1
	<i>Informatica applicata</i>	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1
	<i>Lavoraz. e produz. di prodotti a base di carne</i>	4	4	11	9	-	-	-	-	-	-
	<i>Lavoraz. e produz. di prodotti a base di vegetali</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	11	9
	<i>Lavoraz. e produz. di prodotti lattiero e caseario</i>	4	4	-	-	11	9	-	-	-	-
	<i>Moduli</i>	-	-	-	9	-	9	-	9	-	9
	<i>Processi trasversali</i>	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	<i>Produz. di bevande e trasformati vegetali</i>	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	<i>Produzione di bevande</i>	-	-	-	-	-	-	11	9	-	-
	<i>Sistemi organizzativi e lavoro-contabilità e diritto</i>	-	-	5	5	5	5	-	-	-	
Totale	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
FORMAZ. IN CONTESTO LAVORATIVO			3	3	3	3	8 + 1	8 + 1	8 + 1		

*nel quarto anno TTPO (Tecniche, Tecnologie e processi operativi) sono sostituite da Laboratori a modulo

Corso annuale per l'Esame di Stato (servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale)

AREA	INSEGNAMENTO	ORE SETTIMANALI
AREA LINGUISTICA	Lingua e letteratura italiana	7
	Lingua inglese	3
AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	Storia	4
	Economia agraria e dello sviluppo territoriale	5
AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	Matematica	5
	Scienze naturali applicate	4 + 2 CLIL
AREA TECNICO PROFESSIONALE	Project Work	6
TOTALE ORE SETTIMANALI		36

CLIL = insegnamento della disciplina in inglese

SERVIZI OFFERTI AGLI STUDENTI (LABORATORI, BIBLIOTECA, STRUTTURE)

STRUTTURE/LABORATORI DELLA SCUOLA

Al fine di garantire una permanenza a scuola confortevole per gli alunni e per il personale, l'ambiente scolastico è mantenuto pulito e accogliente dagli addetti alla pulizia e anche dagli insegnanti, che svolgono opera di esempio e di educazione nei confronti degli studenti, sia all'interno dell'edificio scolastico, sia nelle sue immediate adiacenze e pertinenze.

L'Istituto Agrario di San Michele dispone di una cinquantina di aule dislocate in tre diversi edifici (la sede principale, la palazzina in località Pozza Nuova e il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza), dove si svolge la normale attività didattica, dotate di un videoproiettore appeso al soffitto e del telo per la proiezione, con la possibilità di collegamento e connessione (anche Wi-Fi) per PC, Chromebook e Tablet. La rilevazione dello stato di consistenza iniziale e finale e dello stato d'uso dei materiali è fatta dalla classe sotto la supervisione dell'insegnante coordinatore di classe.

Sono inoltre presenti nell'edificio principale le seguenti aule speciali:

- due laboratori di informatica;
- un laboratorio di fisica;
- due laboratori di chimica generale;
- un laboratorio di chimica enologica;
- un laboratorio di agricoltura;
- un laboratorio di scienze naturali, patologia ed entomologia;
- un laboratorio per la panificazione;
- un laboratorio per i tagli e le lavorazioni delle carni;
- un laboratorio per la trasformazione del latte;
- un laboratorio per i prodotti agroalimentari (principalmente succo di frutta, birra, frutta secca);
- due aule per la lingua straniera;
- due sale degustazione (una per l'enologia e l'altra per la trasformazione vegetale);
- due spogliatoi per studenti.

Anche queste aule sono soggette a disposizioni d'uso che gli utenti, prima di accedervi, sono tenuti a conoscere soprattutto per quanto riguarda la sicurezza.

Gli studenti, inoltre, per le esercitazioni pratiche utilizzano anche terreni e strutture situati nei pressi dell'Istituto scolastico:

- un'area didattica per la zootecnia multifunzionale;
- una cantina didattica;
- una serra didattica (divisa in cinque piccole cellette);

- una serra-tunnel;
- un orto didattico con superficie pari a circa 3000 mq;
- un pollaio;
- un parco;
- un frutteto didattico con diverse varietà e cloni di melo e pero, pari a circa 1,5 ha;
- i vigneti dell'azienda agricola della F.E.M. soprattutto per le operazioni di potatura, per una superficie pari a circa 5 ha (sistema di allevamento a Pergola semplice e Guyot).

Nelle attività didattiche svolte nei laboratori di trasformazione, gli studenti producono degli alimenti che sono offerti in vendita a dipendenti dell'Istituto Agrario e agli studenti stessi, in modo da realizzare dei ricavi che servano a coprire, seppur parzialmente, il costo delle materie prime utilizzate. Anche le verdure coltivate nell'orto didattico vengono vendute ai dipendenti nel corso dell'estate e dell'autunno.

Nell'atrio principale al piano rialzato è disponibile un Internet-point alle cui postazioni si può accedere attraverso un account rilasciato dalla scuola. Gli studenti possono anche utilizzare un indirizzo di posta elettronica personalizzato.

Per quanto riguarda l'attività sportiva, l'Istituto possiede una palestra con attrezzature fisse, spogliatoi e docce. Viene utilizzato anche il Palazzetto dello sport del Comune di San Michele all'Adige. L'Istituto dispone inoltre di un'Aula Magna con 174 posti a sedere (per le riunioni del Collegio Docenti, per le assemblee studentesche e per incontri, convegni, seminari di vario genere), di un'aula insegnanti e di un'aula di rappresentanza (Sala Kessler), ma può anche utilizzare, se necessario, l'auditorium del Convitto e le Sale conferenze presso l'attiguo Palazzo della Ricerca e della Conoscenza.

L'edificio centrale è dotato di ascensori e possiede due ingressi: quello principale, preceduto da due brevi rampe di scale raccordate da un pianerottolo, e quello secondario, al quale si accede attraverso il cortile interno e dotato di scivolo che elimina la barriera rappresentata da alcuni gradini. E' disponibile un ampio spazio esterno adibito a parcheggio.

Convitto

Il Convitto, situato in prossimità della sede scolastica, ospita gli studenti che ne fanno richiesta, offrendo loro un servizio di vitto e alloggio, nonché attività di supporto allo studio, sportive, ricreative e culturali.

La retta dovuta alla Fondazione Mach è comprensiva di quanto sopra.

Il progetto educativo è orientato a favorire la maturazione degli adolescenti, dando loro l'opportunità di vivere un'importante esperienza di vita comunitaria e di crescita personale.

La linea psico-educativa è affidata alla Direzione del Convitto, coadiuvata da un team di educatori e custodi notturni.

L'apprendimento delle regole della convivenza civile costituisce parte integrante degli obiettivi che il C.I.F. intende perseguire, sia nell'ambito delle attività scolastiche in sede che di quelle integrative in genere, ma anche all'interno del Convitto.

La struttura è costituita da una sala polifunzionale, una infermeria, cinque sale studio, due sale computer con connessione internet, due sale TV e una sala cinema di 99 posti. L'edificio dispone di circa 170 posti letto, disposti in stanze doppie e cinque mini-appartamenti, tutti dotati di servizi interni con doccia. La consumazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) avviene nell'adiacente mensa dell'Istituto Agrario - Fondazione Edmund Mach.

Durante le ore pomeridiane riservate allo studio, i convittori frequentanti le classi prime sono riuniti ~~in sale studio~~ in gruppi di dieci-quindici e assistiti dagli educatori nello svolgimento dei compiti. Gli anni successivi, invece, gli studenti studiano nella propria stanza, con la possibilità di richiedere comunque un eventuale sostegno.

Nelle ore di pausa e dopo la cena, il progetto educativo del Convitto, tenendo conto anche delle proposte degli studenti, prevede:

- attività sportive da effettuarsi nell'adiacente palestra della scuola (calcetto, pallavolo, basket) e presso strutture esterne (piscine, campi sportivi, ecc.);
- l'organizzazione e la partecipazione a eventi ludico-culturali e sportivi, come concorsi a premi, festa dello sport, festa di Natale, ma anche a corsi di musica, laboratori di pittura, tornei di calcio, pallavolo, badminton ed altro ancora;
- incontri con esperti per l'approfondimento di argomenti specifici;
- laboratori e attività finalizzate al benessere psicologico;
- la partecipazione ad attività esterne come visite a musei, conferenze, eventi sportivi.

La sorveglianza e l'assistenza agli studenti convittori sono garantite ventiquattr'ore su ventiquattro. Le entrate e le uscite degli studenti sono scandite dagli orari della giornata-tipo. Eventuali altre uscite devono essere specificamente autorizzate dalla Direttrice del Convitto.

Dal momento che la richiesta di posti in convitto è normalmente superiore alle sue capacità ricettive, una Commissione interna al C.I.F., denominata Commissione Tecnica del Convitto, così composta: il Dirigente del C.I.F., i Coordinatori di Dipartimento Direzione del Convitto, il Sostituto Responsabile del Convitto FEM, il Rappresentante dei genitori ed il Rappresentante degli studenti. Essa seleziona annualmente gli studenti da ospitare, applicando i criteri definiti nell'apposito documento. Si riunisce anche nei casi in cui gli studenti convittori commettano gravi violazioni al Regolamento del Convitto. Gli studenti convittori e le loro famiglie sono infatti tenuti al rispetto del Regolamento del Convitto, pena l'adozione di eventuali provvedimenti da parte della Commissione Tecnica del Convitto.

La sospensione dalle attività scolastiche comporta il divieto di frequentare il convitto durante i giorni di sospensione

Mensa

La mensa dell'Istituto Agrario è fruibile da tutti gli studenti iscritti, ai quali all'inizio dell'anno scolastico/formativo è consegnata una tessera magnetica, ricaricabile esclusivamente tramite la piattaforma pagoPA, utilizzando il link: <https://myportal.multiutilitycard.it>, che consente di accedere al servizio. Tale tessera deve essere utilizzata nei modi previsti dall'apposito regolamento distribuito in copia a tutti gli aventi diritto, e viene riconsegnata in segreteria alla fine del percorso formativo. Per chi ha presentato la dichiarazione ICEF, l'importo del costo del pasto è rideterminato in base alla stessa.

Biblioteca

La Biblioteca della Fondazione Mach è una biblioteca scientifica specializzata in scienze agrarie e agro-alimentari, con focus su viticoltura ed enologia, scienza e tecnologia degli alimenti e delle bevande, scienze forestali e ambientali, a disposizione di tutte le strutture e le attività istituzionali dell'Ente.

Per il Centro Istruzione e Formazione (CIF) svolge il ruolo di biblioteca scolastica a favore di studenti, studentesse e docenti dei corsi di Istruzione secondaria tecnica, della Qualificazione professionale agricola e dell'Istruzione post secondaria. Per gli altri Centri svolge le funzioni di una biblioteca di ricerca, mettendo a disposizione le relative dotazioni e patrimonio documentario anche all'utenza scolastica.

Funzioni della Biblioteca scolastica

Secondo le indicazioni delle Linee guida IFLA per le biblioteche scolastiche (2015) “la biblioteca scolastica è uno spazio fisico e digitale di apprendimento della scuola, nel quale la lettura, l'indagine, la ricerca, il pensiero, l'immaginazione e la creatività sono fondamentali per il viaggio dall'informazione verso la conoscenza da parte degli studenti e per la loro crescita personale, sociale e culturale.” In coerenza con questa visione, la Biblioteca scolastica della F.E.M. si impegna a organizzare e gestire le risorse bibliografiche e documentali, i servizi e le attività, anche in collaborazione con i docenti, per contribuire al raggiungimento degli obiettivi formativi, culturali e sociali della scuola mettendo a disposizione uno “spazio terzo” aperto e inclusivo, attivo nel promuovere l'innovazione digitale, i processi di apprendimento per tutti, contrastare la povertà educativa e la dispersione scolastica.

Educazione alla lettura

La biblioteca scolastica “sostiene l'alfabetizzazione degli studenti e promuove la lettura” (Linee guida IFLA; 2015) come competenza chiave nel percorso scolastico e base per l'apprendimento lungo l'arco della vita, condizione per la crescita professionale, culturale e l'inclusione sociale. I percorsi di promozione della lettura hanno l'obiettivo di avvicinare tutti i ragazzi alla lettura al di fuori di un contesto strettamente scolastico e

valutativo, allo scopo di suscitare e mantenere il piacere della lettura e offrire occasioni di scoperta di autori e dei loro testi per l'arricchimento personale. La lettura in tutte le sue forme è uno strumento privilegiato per conoscere e per conoscersi, acquisire migliori capacità di comunicazione, sviluppare creatività e fantasia, e insieme è competenza di base per tutte le comprensioni legate agli altri apprendimenti.

La proposta della Biblioteca si realizza annualmente nella settimana di Invito alla lettura nel mese di ottobre e nelle altre occasioni legate a iniziative nazionali o locali, inclusa l'organizzazione di incontri con gli autori. La Biblioteca, inoltre, garantisce l'aggiornamento delle collezioni bibliografiche nei diversi generi letterari, per offrire un'ampia disponibilità di testi e di letture in diverse forme per favorire la scelta autonoma, sviluppare il pensiero critico, comprendere la complessità, partecipare al dibattito culturale (competenze C5 e C6). L'utilizzo di piattaforme digitali per la lettura consente di acquisire competenze di cittadinanza digitale (competenza C11). Inoltre, La Biblioteca offre risorse per l'aggiornamento professionale dei docenti.

Educazione civica e alla cittadinanza, Competenza informativa e digitale

“Il secondo compito di una biblioteca scolastica è quello di sviluppare studenti in grado di individuare e utilizzare le informazioni in modo responsabile ed etico per la loro vita sia di studenti sia di cittadini di un mondo in continua evoluzione” (Linee guida IFLA; 2015). Obiettivi di questi percorsi sono l'acquisizione delle competenze di cittadinanza, anche digitale, richieste dalla società dell'informazione e della conoscenza, dal mondo del lavoro e per la partecipazione democratica, nell'ambito delle finalità educative, formative, sociali e culturali della Scuola (competenze C5, C6 e C11).

Le iniziative proposte nell'area della competenza informativa, svolte in biblioteca o nelle classi e progettate in collaborazione con i docenti, si articolano in una serie di proposte trasversali alle classi e ai curricula e comprendono:

- seminari/laboratori di conoscenza, accesso e uso competente della biblioteca e delle sue risorse bibliografiche a stampa, digitali e in rete per le classi prime;
- collaborazione alle attività di Educazione civica digitale (competenza C11) con seminari sul diritto d'autore, di introduzione ai concetti di diritto d'autore e delle licenze creative commons per l'utilizzo responsabile delle informazioni in ogni formato, al fine di elaborare nuova conoscenza; laboratori sulla verifica delle fonti d'informazione e sul contrasto alla fake news;
- per le classi prime e seconde, percorsi per l'apprendimento di metodi e strategie di ricerca, di recupero e uso competente dell'informazione, di valutazione delle fonti, anche per acquisire consapevolezza e riconoscere le fake news;
- nel triennio dell'Istruzione tecnica e negli anni conclusivi dell'Istruzione e formazione professionale, in collaborazione con i docenti, percorsi di consolidamento delle competenze informative praticate nei progetti di articolazione-e in altre attività curriculari. Sono previsti anche seminari per la stesura della tesina da presentare all'Esame di Stato (significato e impostazione di una ricerca/tesina, sua struttura, approfondimento delle singole parti, formattazione e bibliografia);

- collaborazione alle attività di Educazione civica e alla cittadinanza con riferimento alle Linee guida provinciali, anche nei percorsi di educazione alla relazione e parità di genere, di lotta ai discorsi d'odio e di discriminazione, di conoscenza dei fenomeni sociali e storici di attualità, di educazione alla sostenibilità e agli obiettivi dell'Agenda 2030 in coerenza con il principio di responsabilità verso l'ambiente (competenze C8 e C12);
- percorsi di formazione all'utilizzo della piattaforma MLOL (accesso, utilizzo, e-lending), anche in riferimento al progetto di lettura dei giornali in classe, quale strumento per esercitare la piena cittadinanza nella società dell'informazione; seminari per l'utilizzo delle risorse elettroniche scientifiche specialistiche (banche dati, ejournals, ebooks) per approfondimenti disciplinari e metodologici utili anche per l'accesso alle facoltà universitarie (competenze C5, C6 e C11);

Le attività della Biblioteca nell'ambito del curriculum di ECC concorrono al raggiungimento di alcuni obiettivi formativi trasversali e all'acquisizione di alcune competenze chiave, tra cui "Ricerca, organizzare e utilizzare nuove informazioni", "Saper comunicare", "Essere consapevole del proprio ruolo di cittadino", "Cittadinanza digitale" e sono oggetto di valutazione in collaborazione con i docenti.

La Biblioteca conserva la documentazione dei progetti realizzati e, ove possibile, gli elaborati conclusivi.

Sede, patrimonio, orario e servizi

La Biblioteca è situata nel corpo centrale dell'edificio scolastico, al piano rialzato a fianco dell'atrio centrale, in una zona agevolmente raggiungibile dagli studenti.

Dispone di 3240 posti a sedere, 7 sedute informali e 3 postazioni internet fisse; la connessione wifi consente a tutti gli utenti iscritti di accedere alle risorse della biblioteca digitale, che è disponibile dal campus e da remoto.

Nelle vicinanze è presente una fotocopiatrice multifunzione, con servizio a pagamento.

L'intero patrimonio bibliografico è catalogato nel Catalogo bibliografico trentino, accessibile liberamente in rete. Le risorse della biblioteca storica digitale (documenti storici digitalizzati) e le altre risorse ad accesso aperto inserite nel CBT o nell'archivio istituzionale della Fondazione sono disponibili online per tutti.

Di norma, la Biblioteca è aperta circa 265 giorni all'anno.

Durante l'anno scolastico è aperta da lunedì a venerdì con orario 8.30-12.30 e 14-17 da luglio all'inizio della scuola da lunedì a venerdì 8.30-12.30. Rimane chiusa la domenica, nelle festività nazionali e il 29 settembre, festa patronale.

Eventuali variazioni sono rese note tramite avvisi e sono pubblicate sul sito web e sui social media.

La Biblioteca è aperta anche all'utenza esterna e collabora con le altre biblioteche del Sistema bibliotecario provinciale e con biblioteche nazionali e internazionali per arricchire e completare l'offerta documentaria e informativa.

Per tutti gli utenti sono attivi i servizi di consultazione, prestito, prestito interbibliotecario, accesso a MLOL (MediaLibraryOnLine) e alle risorse della biblioteca digitale scientifica, servizi di consulenza bibliografica (anche da remoto) e di supporto alle attività di studio e ricerca bibliografica.

I servizi e le attività sono regolati dalla Carta dei Servizi e dalle Disposizioni per la consultazione e il prestito pubblicati sul sito web.

Per le informazioni complete e i dati aggiornati si rinvia all'apposita sezione del sito istituzionale.

SERVIZI OFFERTI AI GENITORI PER COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA

Aspetto importante dell'attività educativa dell'Istituto è il rapporto scuola-famiglia. È fondamentale che le due parti condividano le finalità dell'attività didattica e siano consapevoli della necessità di un lavoro comune nella formazione dei ragazzi.

La collaborazione scuola-famiglia si concretizza istituzionalmente nella partecipazione dei genitori eletti come rappresentanti alle riunioni degli organi collegiali (Consigli di Classe e Consulta dei genitori) e trova momenti significativi nei colloqui dei docenti con le famiglie.

Per quanto riguarda le modalità adottate dal nostro Istituto per le udienze con i genitori si rimanda all'apposito paragrafo del Regolamento di Istituto.

In ogni Consiglio di Classe, inoltre, è presente un insegnante coordinatore che è sempre a disposizione dei genitori, nel caso emergesse la necessità di un incontro prolungato o per affrontare particolari problematiche.

Su richiesta dei genitori rappresentanti di classe è sempre possibile convocare una riunione di tutti i genitori con il Coordinatore di Dipartimento e quello di classe, allargando la partecipazione a tutti i docenti.

Le informazioni scritte sull'andamento scolastico degli alunni vengono fornite attraverso il registro elettronico, oltre che al termine del primo periodo di valutazione e degli scrutini di fine anno, anche a circa metà del secondo periodo di valutazione (nel caso delle classi prime e seconde, anche a metà del primo), in modo da consentire alle famiglie di venire a conoscenza della presenza di eventuali carenze formative e irregolarità nella condotta e nella frequenza dei loro figli, per poter concordare assieme ai docenti strategie di recupero o di potenziamento.

I genitori degli alunni (o che ne fa le veci) e gli studenti maggiorenni possono giustificare assenze e ritardi attraverso il registro elettronico, dove anche possono trovare le valutazioni, gli argomenti affrontati durante le lezioni, le note disciplinari e le circolari che sono state inviate a loro o agli studenti. Inoltre, all'inizio dell'anno è fornito a ogni studente un libretto per le comunicazioni scuola-famiglia da utilizzare, oltre che per la giustificazione di assenze, ritardi o uscite anticipate, anche per le segnalazioni dei docenti o dei genitori su qualsiasi questione attinente la frequenza, la capacità relazionale e l'impegno degli alunni.

SERVIZI AMMINISTRATIVI E RELATIVE PROCEDURE

La scuola individua, garantendone altresì l'osservanza e il rispetto, i seguenti fattori di qualità dei servizi amministrativi:

- celerità e correttezza delle procedure;
- trasparenza;
- informatizzazione dei servizi di segreteria;
- tempi brevi di attesa in ufficio;
- flessibilità degli orari degli uffici aperti al pubblico e disponibilità nei confronti dell'utenza;
- tutela della privacy.

Nell'Istituto è presente una Segreteria aperta agli studenti tutti i giorni di scuola dalle ore 8.00 alle ore 8.20 e dalle 10.50 alle 11.00 (il sabato dalle ore 8:00 alle 8:15 e dalle 10:45 alle 10:55), a genitori e altra utenza dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00 (anche il sabato, solo durante l'anno scolastico). Per informazioni o urgenze è possibile telefonare al numero 0461/615213.

Nei pomeriggi da lunedì a venerdì è comunque assicurata la presenza di personale di segreteria o portineria fino alle ore 18.00 (alle 17.00 il venerdì) per rispondere alle richieste telefoniche. Presso l'ingresso principale della scuola sono presenti uscieri in grado di fornire all'utenza le prime informazioni per la fruizione del servizio.

Il Dirigente e i suoi collaboratori sono disponibili a ricevere il pubblico su appuntamento. Sul sito della F.E.M. si possono rintracciare tutte le informazioni relative ai servizi amministrativi per i genitori, mentre le circolari rivolte a genitori e studenti si possono leggere direttamente sul registro elettronico.

In appositi spazi sono collocati l'albo scolastico per le comunicazioni ufficiali, la bacheca sindacale, la bacheca per le offerte formative, la bacheca per gli annunci di lavoro, le delibere del Consiglio di Amministrazione e del Dirigente del C.I.F., la bacheca della Consulta degli studenti e quella della Consulta dei genitori.

SERVIZI GARANTITI IN RELAZIONE ALLE STRUTTURE E ALLA SICUREZZA

Il C.I.F. dell'Istituto Agrario di San Michele riconosce grande importanza al tema della sicurezza e della salute di studenti e lavoratori. Pertanto, è impegnato a conformarsi in modo completo ed efficace alle disposizioni della vigente normativa in materia e a perseguire un miglioramento continuo dell'ambiente e delle condizioni di lavoro.

Il Sistema della sicurezza è documentato per mezzo del Manuale della sicurezza, delle Procedure operative di sicurezza, dei Documenti di registrazione e della Modulistica di supporto. La gestione della sicurezza fa capo al Dirigente del C.I.F., ma vede coinvolti, a diversi livelli di responsabilità, i Coordinatori di Dipartimento e i docenti. All'interno del Centro di Istruzione e Formazione è individuato un referente della Sicurezza.

La sicurezza nella scuola riguarda sia le strutture scolastiche, sia le attività scolastiche.

Strutture scolastiche (immobili e relativi impianti, spazi e dotazioni, ma anche condizioni ambientali che in tali strutture si realizzano; gestione e organizzazione delle attività effettuate nelle aule e negli altri spazi).

Ai fini della sicurezza la struttura scolastica è stata dotata di dispositivi di sbarramento, di porte tagliafuoco, di uscite di emergenza, di planimetrie e di segnaletica di sicurezza e di dotazioni antincendio. Per quanto riguarda le istruzioni per la prevenzione e la protezione, tutto il personale della scuola segue corsi specifici, a beneficio anche degli studenti. Il piano di evacuazione in condizioni di emergenza prevede che almeno due volte all'anno si svolga una simulazione.

Attività didattiche esterne all'aula (attività di laboratorio, uscite e osservazioni in campo, esercitazioni nell'azienda dell'Istituto, uscite didattiche di tipo culturale, uscite e sopralluoghi aziendali, *stages* collettivi, tirocini pratici nel periodo scolastico, tirocini tecnico-linguistici estivi).

Sicurezza nella scuola significa anche azioni volte alla prevenzione di possibili inconvenienti durante queste attività. A questo scopo è stata fatta una rivisitazione delle attività stesse e degli ambienti in cui queste si svolgono, ponendo l'attenzione in particolare su strumenti e attrezzature utilizzati, su eventuali sostanze pericolose impiegate e più in generale sui rischi connessi con l'ambiente e le attività. In particolare, poi, si sono definite le misure di prevenzione e protezione e le azioni di informazione/formazione da attivare per gli studenti nelle varie situazioni. Tutto ciò si può leggere nel prospetto "Quadro delle attività oggetto di valutazione e gestione dei rischi", che trova riferimenti dettagliati in apposite schede del Manuale della Sicurezza. Per le attività esterne all'aula, su indicazione del medico competente, il C.I.F. si è dotato di apposite "cassette di pronto soccorso" e di "pacchetti di medicazione", tenendo conto delle varie tipologie di attività svolte, del luogo di svolgimento di esse e della valutazione dei rischi.

La normativa vigente in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro prevede che anche gli

studenti siano adeguatamente informati e formati sui rischi connessi alle varie attività scolastiche (attività in azienda, laboratori, tirocini, ecc.). Per tale motivo, sono realizzati vari **interventi di formazione** che prevedono luoghi (in classe, in azienda, presso le aziende ospitanti i tirocinanti, ecc.) e modalità (lezione frontale, formazione a distanza–FAD, cioè autocertificazione online su supporto informativo predisposto dalla Fondazione, ecc.) diversificate.

Gli interventi formativi (obbligatori per gli studenti) sono strutturati in due moduli: una “formazione generale” (4 ore, mediante FAD) e una “formazione specifica – rischio alto” (12 ore). Al termine di ciascuno dei due, gli studenti devono superare un test di apprendimento e il C.I.F. rilascia loro due attestati (il primo con validità illimitata e il secondo di validità quinquennale, sottoposta ad aggiornamento) che potranno utilizzare nel mondo del lavoro.

In generale, poi, nei vari momenti dell’attività didattico-educativa si persegue l’obiettivo di consolidare una cultura della sicurezza intesa come progressiva acquisizione di comportamenti, nell’ambiente scolastico e non, che migliorino la sicurezza di ciascuno; ma intesa anche come capacità di individuare la prevenzione come educazione alla conoscenza dei rischi, alla loro valutazione e all’assunzione di comportamenti autonomi e sicuri per sé e per gli altri.

La formazione per la sicurezza prevede anche dei corsi per insegnanti e studenti sui comportamenti da seguire in caso d’infortunio e sugli interventi di primo soccorso.

In conclusione, il C.I.F. dell’Istituto Agrario fa proprio il principio della sicurezza intesa come progetto di continuo miglioramento, che deve essere riferita a tutti i momenti della vita scolastica ed è un compito di tutti. E, come la salute non è più intesa solo come assenza di malattia, ma come stato di benessere psicofisico complessivo, così la sicurezza assume connotazioni sempre più ampie, che presuppongono atteggiamenti adeguati in tutti i momenti della vita: lavorativa, sociale, ma anche sulla strada, nell’ambiente.

MODALITA' E TEMPI PER L'INFORMAZIONE ALLE FAMIGLIE

L'Istituto pone attenzione alla comunicazione come strumento essenziale per migliorare la qualità del servizio e l'efficienza organizzativa. A tal fine viene attuato un sistema basato sull'utilizzo di tecnologie informatiche. La comunicazione alle famiglie avviene attraverso il Registro Elettronico su Vivoscuola e il sito web dell'Istituto. In merito al trattamento delle immagini e dei video/audio, in conformità al GDPR 2016/679 l'Istituto garantisce di:

- proteggere i dati personali;
- rendere il dato anonimo;
- rendere visibile il dato, se didatticamente necessario, chiarendo le modalità di trattamento;
- acquisire il consenso, sottoscritto dagli interessati per ogni progetto che preveda l'uso delle immagini e dei video/audio.

PROCEDURE PER I RECLAMI

La procedura prevista è indicata al capitolo 8.5.2 del Manuale della Qualità. Essa prevede che ogni singolo reclamo pervenga via mail all'indirizzo reclami.cif@fmach.it.

Se il reclamo è considerato motivato viene accettato e comporta l'emissione della richiesta di azioni correttive. Qualora il reclamo, invece, non venga accolto, ne viene data giustificazione al reclamante.

Tutti i reclami accolti sono oggetto di annotazione su apposito registro aggiornato e custodito dal Responsabile della Qualità, che emette le richieste di azione correttiva a seguito della riscontrata esistenza di un problema, o della segnalazione dello stesso da parte di altro personale della scuola e le invia ai Coordinatori di Dipartimento per l'analisi e la gestione dell'azione correttiva.

Il Responsabile della Qualità, verificata l'efficacia dell'azione correttiva e la annota su un apposito registro in suo possesso, sul quale vengono pure sintetizzati gli esiti dell'azione. Le azioni correttive costituiscono base di analisi durante il riesame del Sistema Qualità.

TEMPI DI RISPOSTA ALL'UTENZA

Procedimenti	Unità organizzativa responsabile dell'istruttoria	Termine massimo di conclusione del procedimento	Costi
Certificati	Segreteria del C.I.F.	Entro 3 giorni dalla ricezione della richiesta	Gratuito
Nulla osta al trasferimento	Segreteria del C.I.F.	Entro 3 giorni dalla ricezione della richiesta nel corso dell'anno scolastico ed entro 10 giorni nei periodi in cui non ci sono attività curriculari	Gratuito
Iscrizioni studenti	Segreteria del C.I.F.	8 giorni	Gratuito
Richiesta esonero dalle attività pratiche di scienze motorie e sportive	Segreteria del C.I.F.	Immediato	Gratuito
Accesso ai documenti	Segreteria del C.I.F.	Entro 30 giorni a decorrere dalla richiesta, salvo i casi di richiesta di accesso immediato ai documenti o della presenza di controinteressati	L'esame dei documenti è gratuito. Il rilascio di copie è subordinato soltanto a un rimborso dei costi di riproduzione e a eventuali disposizioni in materia di imposta di bollo
Accesso civico semplice	Segreteria del C.I.F.	Entro 30 giorni a decorrere dalla richiesta, l'Istituto procede alla pubblicazione del documento richiesto e comunica al richiedente l'avvenuta pubblicazione, indicando il collegamento ipertestuale a quanto richiesto	Gratuito e non soggetto all'imposta di bollo
Richiesta autorizzazione svolgimento incarichi esterni (docenti F.E.M.)	Segreteria R.O.R.U.	Entro 30 giorni a decorrere dall'assunzione e dalla protocollazione della richiesta	Gratuito

Richiesta autorizzazione svolgimento incarichi esterni (docenti P.A.T.)	Provincia Autonoma di Trento	Entro 30 giorni a decorrere dall'assunzione e dalla protocollazione della richiesta	Gratuito
---	------------------------------	---	----------

L'iscrizione alla classe prima avviene online nei tempi e nelle modalità previsti dalla normativa provinciale.

Per le altre classi, l'iscrizione avviene online entro la scadenza comunicata annualmente dalla scuola.