

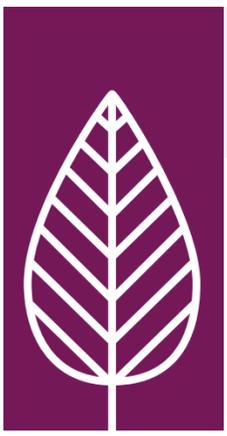


Organizzazione

- 1.Scuola
- 2.Amministrazione
- 3.Uff. Tecnico
- 4.Azienda Agraria
- 5.Reti
- 6.Partnership
- 7.CTS

IV



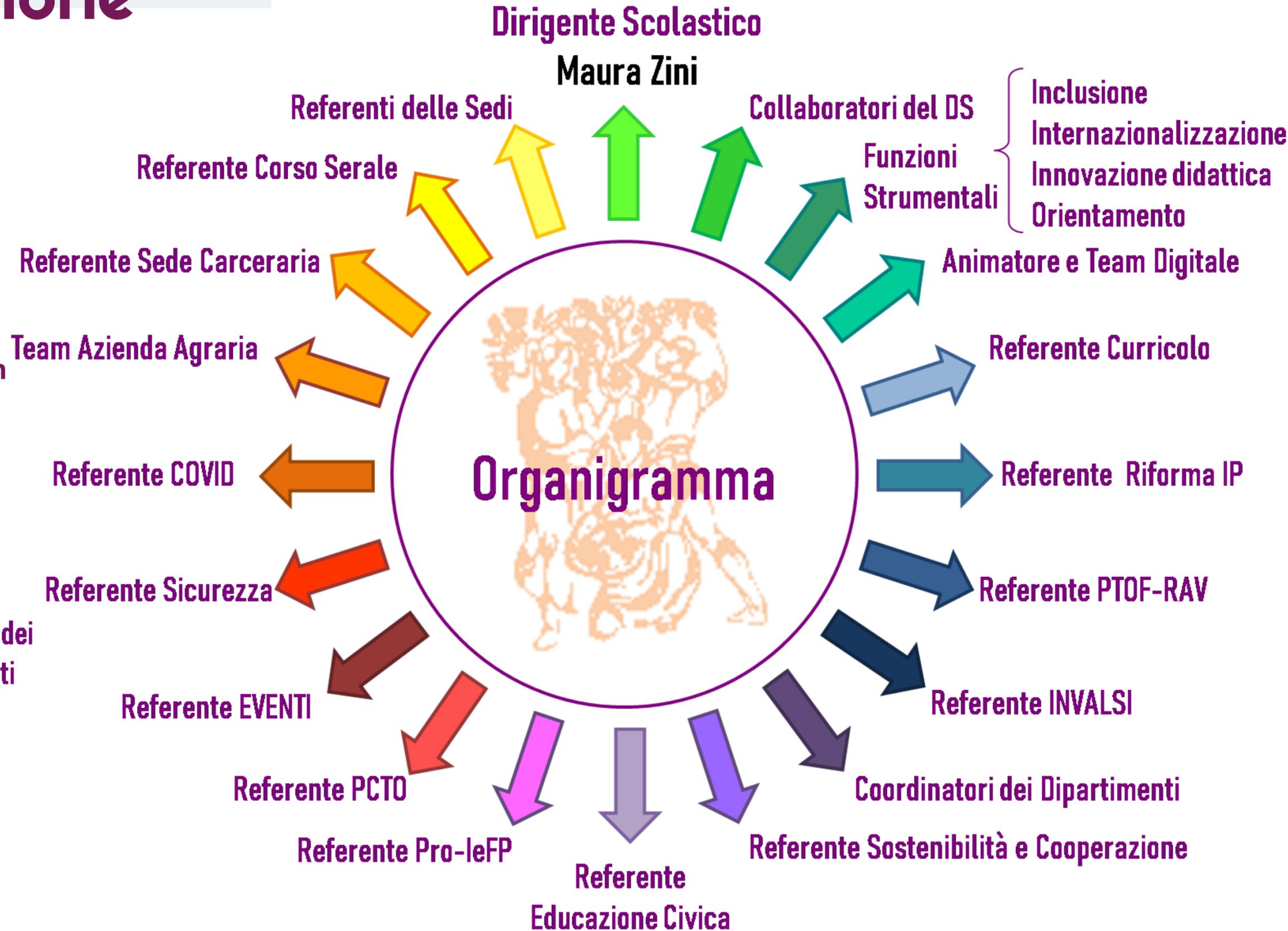


Organizzazione

1

Scuola

L'organizzazione dell'istituto è articolata e complessa. Prevede diverse figure e uno staff composto anche da studenti che supportano con idee e suggerimenti il cambiamento della scuola.





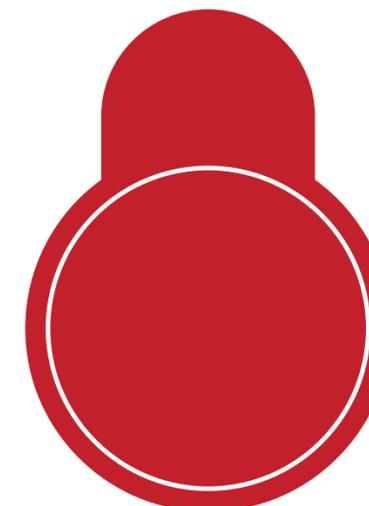
Organizzazione

2

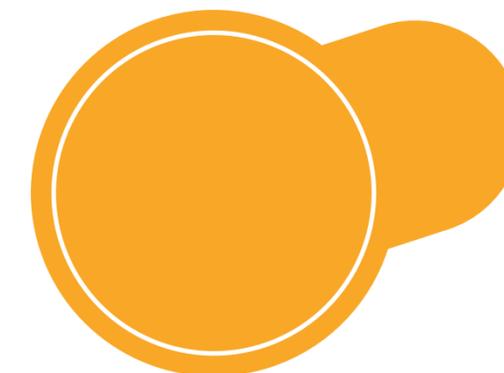
Amministrazione

L'istituto articolato e diffuso nel territorio con numerosi laboratori, strutture e risorse possiede una organizzazione capillare che coordina dal centro tutte le varie articolazioni organizzative anche nelle sedi.

Uff. Personale

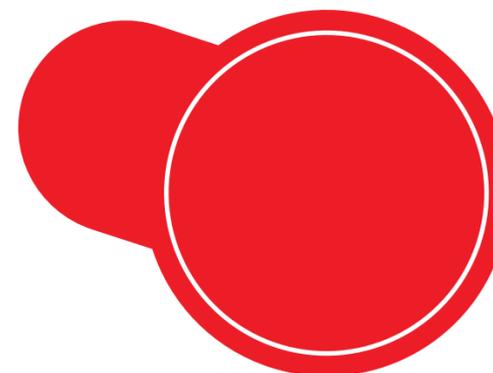


Direttore
Servizi
Gestione



Uff. Didattica

Uff. Bilancio Amministrazione



Uff. Tecnico e Punti Vendita



Uff. Acquisti





Organizzazione

3

Uffici Tecnico

L'ufficio tecnico coordina le attività e i bisogni dei punti vendita, delle serre, dei laboratori di trasformazione e delle aziende agrarie di tutte e tre le sedi.





Organizzazione

4

Azienda Agraria

L'Azienda agraria dell'IIS L. Spallanzani è il laboratorio più importante dell'istituto.

E' una importante eredità di oltre 100 ha coltivati a frutteti e foraggere.

Una buona porzione inoltre è a vitigno con cui produciamo vino Lambrusco e aceto balsamico tradizionale.

L'azienda è situata a 8 km. dall'istituto nella località di Gaggio in Piano.

L'azienda comprende anche la stalla con oltre 100 vacche che ora è gestita da un bovaro che ha preso in affitto la stalla.

Con il latte continuiamo a produrre il Parmigiano Reggiano nel nostro caseificio che è invece all'interno dell'IIS Spallanzani.

Il nostro intento è realizzare una **Demo Farm** e 'aprire' cioè l'azienda a progetti con aziende e a collaborazioni con Università per la sperimentazione di processi innovativi colturali, nonché a dimostrazione di utilizzo di nuovi macchinari.

Già ora vantiamo collaborazioni importanti con **UNIMORE E NEW Holland**.

Inoltre, la sua pertinenza a Villa Sorra la rende la locazione ideale per eventi di approfondimento culturale e scientifico in campo agronomico.



Organizzazione

5

Reti con altri
Enti o Istituti

Rete Nazionale Scuole Green

Re.N.i.Sa

Rete STEAMfor17

Rete D-Vino

Rete Metodologie Innovative

RERIA

R.ITA.PER

Rete Ambito 10

Rete CTI Terre dei Castelli

Rete Sistema Bibliotecario

Nazionale

Rete Terre D'Argine

Rete Villa Sorra

Rete Consorzio Parmigiano

Reggiano

Rete CoProB

UNIMORE per il progetto AROMA

con Montombraro



Organizzazione

6 Partnership

Il nostro istituto vanta diverse e varie **collaborazioni con altri enti**, quali Università e Istituti Scolastici per progetti e/o attività didattiche.

1. Progetto con IIS Venturi di Modena per attività di PCTO su Grafica digitale e eCommerce con alcune classi di studenti
2. IIS L. da Vinci di Carpi per attività di PCTO

con alcune classi di studenti su coding e prototipazione e modellistica di serre idroponiche.

3. Con Comune Castelfranco E. Parco ANEC per manutenzione del parco e del giardino delle Rose Antiche.

4. A Montombraro con UNIMORE per il progetto AROMA sulle piante officinali e il progetto Portinnesti del ciliegio e con UNIPR per il progetto PROHOPS Smart Chain sul Luppolo"

5. Con Comune di Vignola e Fondazione CRV per il progetto Villa TRENTI, progetto di PCTO per la sistemazione giardini della villa



Organizzazione

7

Comitato Tecnico Scientifico

il CTS ha come principale finalità quella di formulare pareri e proposte al Consiglio di Istituto e al Collegio Docenti in ordine a programmi e attività, con funzione orientativa e di indirizzo, rispetto all'elaborazione dell'offerta formativa. Come si può comprendere per lo sviluppo futuro del nostro Istituto, il ruolo e il supporto del CTS sono strategici. Il nostro CTS ha dato le seguenti indicazioni.

1. Sviluppare competenze di SISTEMA affinché i 'silos' contenenti i saperi disciplinari possano COMUNICARE tra loro e trovare sintesi efficaci di FILIERA
2. Affinare i CONTENUTI aggiornandoli con NUOVE necessità. Definire i nuclei fondanti.
3. Ampliare l'offerta formativa perfezionando la lingua INGLESE
4. Sviluppare competenze quali **Comunicazione, Collaborazione, Capacità di Iniziativa**
5. Realizzare INCONTRI fra Esperti e STUDENTI per approfondimenti specifici