



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

ITA "ALBERTO TRENTIN"

VITA01000L

Triennio di riferimento: 2025-2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ITA "ALBERTO TRENTIN" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **10/12/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **9208** del **17/10/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **18/12/2024** con delibera n. 48*

Anno di aggiornamento:
2024/25

Triennio di riferimento:
2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 12** Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 15** Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 34** Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'Istituto Trentin rappresenta una realtà educativa radicata in un territorio ricco di potenzialità, caratterizzato da una notevole varietà di attività economiche e produttive. Il contesto locale si distingue per la presenza di piccole e medie imprese agricole a conduzione familiare, aziende vitivinicole di alta qualità, laboratori di trasformazione alimentare, realtà industriali chimiche e tecnologie emergenti legate alla digitalizzazione. Questo mosaico produttivo riflette l'integrazione tra tradizione e innovazione, evidenziando al contempo la necessità di risorse umane qualificate in grado di sostenere e guidare l'evoluzione delle imprese locali.

L'agricoltura, uno dei settori più radicati, sta vivendo una profonda trasformazione grazie all'introduzione di tecnologie innovative. La diffusione di modelli di agricoltura di precisione, basati sull'uso di droni, sensori avanzati, sistemi satellitari e software gestionali, sta modificando le modalità di gestione delle colture. L'obiettivo è quello di incrementare la produttività, migliorare l'efficienza nell'uso delle risorse naturali e ridurre l'impatto ambientale. Questi cambiamenti richiedono nuove competenze tecniche, con figure professionali che sappiano coniugare conoscenze agronomiche tradizionali con abilità tecnologiche avanzate.

Le aziende vitivinicole e le imprese di trasformazione alimentare costituiscono un altro pilastro dell'economia locale, rappresentando sia una tradizione consolidata sia una leva per l'innovazione e l'internazionalizzazione. La richiesta di tecnici capaci di gestire processi produttivi complessi, mantenendo elevati standard di qualità e rispettando le normative di sicurezza e sostenibilità, è in costante crescita. In un mercato sempre più competitivo, diventa essenziale valorizzare le eccellenze territoriali attraverso strategie che integrino tradizione, innovazione e attenzione alle esigenze del consumatore moderno.

Il settore chimico, con la presenza di aziende impegnate nella ricerca, sviluppo e applicazione di soluzioni innovative, rappresenta un'altra area strategica per il territorio. La crescente attenzione alla chimica verde e alla sostenibilità ambientale ha aumentato la domanda di tecnici con competenze avanzate nel campo della progettazione, produzione e gestione di processi chimici. I laboratori locali, spesso orientati verso la ricerca applicata, necessitano di professionisti capaci di coniugare creatività scientifica e competenze operative.

Parallelamente, il territorio ha visto un incremento delle esigenze legate all'informatica e alla digitalizzazione, un settore trasversale che sta influenzando ogni ambito produttivo. La gestione di sistemi informatici complessi, la programmazione di software personalizzati, l'automazione dei processi produttivi e la sicurezza informatica sono solo alcune delle sfide che richiedono figure



specializzate. In un contesto in cui l'industria 4.0 sta ridisegnando i confini della produzione, la presenza di tecnici informatici formati rappresenta una risorsa indispensabile per garantire competitività e innovazione alle imprese locali.

In questo quadro, l'Istituto Trentin svolge un ruolo cruciale nella formazione dei giovani, proponendosi come ponte tra il mondo dell'istruzione e le esigenze del mercato del lavoro. La scuola, attraverso un dialogo costante con le aziende e le istituzioni locali, si impegna a individuare e soddisfare i bisogni formativi del territorio. I percorsi educativi offerti mirano non solo a garantire una solida preparazione tecnica e scientifica, ma anche a sviluppare competenze trasversali, come la capacità di risolvere problemi complessi, lavorare in team e adottare un approccio etico e sostenibile alle sfide lavorative.

L'attenzione dell'Istituto verso l'innovazione metodologica e la personalizzazione dei percorsi formativi permette di rispondere in modo flessibile e tempestivo alle trasformazioni del mercato del lavoro. Gli studenti vengono preparati ad affrontare con competenza le richieste dei diversi settori produttivi, dalla gestione delle tecnologie digitali alla valorizzazione delle risorse naturali, dalla chimica sostenibile all'agricoltura di precisione. Questo approccio non solo favorisce l'inserimento occupazionale, ma contribuisce anche a formare cittadini consapevoli e responsabili, in grado di dare un contributo significativo allo sviluppo socio-economico del territorio.

L'Istituto si impegna a diventare un punto di riferimento per la crescita culturale e tecnologica della comunità, garantendo un'offerta educativa di qualità e orientata al futuro. Attraverso una costante sinergia con le realtà produttive locali, la scuola consolida il proprio ruolo strategico, promuovendo lo sviluppo di competenze che rappresentano il vero motore dell'innovazione e della sostenibilità.

Azienda agraria didattica

L'azienda agraria didattica annessa all'Istituto è stata costituita nel 1979 e da allora ha in conduzione un fondo rustico di proprietà dell'Amministrazione provinciale di Vicenza. In seguito ad espropri e vendite avvenute negli scorsi decenni, la superficie del fondo coltivato è stata progressivamente ridotta fino all'attuale estensione di circa 6,4 ha.

L'indirizzo produttivo dell'azienda è viticolo-frutticolo e la coltivazione viene effettuata seguendo i dettami dell'agricoltura lotta integrata con residuo 0 quindi di provata sicurezza per gli operatori, utenti, consumatori nonché per l'ambiente e il vicinato. La ripartizione colturale del fondo si articola in 4,3 ha di vigneto, 1,1 ha di meleto, 1 ha di Drupacee - pescheto, pereto, susineto, ceraseto e albicoccheto.



Vigneto

Il vigneto, impiantato in più moduli negli scorsi anni, si compone di diversi vitigni coltivati con moderne forme d'allevamento tutte meccanizzabili. Le varietà di uva da vino coltivate nel vigneto sono: Sauvignon, Incrocio Manzoni, Ancellotta, Merlese, Uva Gnocca, Glera (atta a Prosecco); Cabernet Eidos e Pinot Iskra (vitigni resistenti a micopatie). L'uva vendemmiata viene conferita alla Cantina Sociale di Lonigo e una minima quantità viene vinificata in proprio nell'annessa cantina didattica.

Meleto

Il meleto, impiantato nel 2009, è composto da diverse varietà di mele allevate a fusetto a maturazione scalare da agosto ad ottobre (Royal Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Renetta del Canada, Red Chief, Breaburn, Morgendurf, Fuji e Annurca). La produzione viene venduta fresca al dettaglio, trasformata in succhi o viene ceduta a grossisti.

Pescheto

Il pescheto, impiantato nel 2015, è formato da diverse varietà allevate a palmetta a maturazione scalare da giugno a agosto. Sono coltivate pesche, nettarine e platicarpe a pasta gialla o bianca. La produzione viene venduta fresca al dettaglio.

Pereto

Il pereto, impiantato nel 2015, è costituito da alcune varietà di pere allevate a palmetta a maturazione scalare da luglio a settembre (Carmen, William bianco, Kaiser e Decana del Comizio). La produzione viene venduta fresca al dettaglio.

Susineto

Il susineto, messo a dimora nel 2015, è costituito da 3 varietà di prugne allevate a palmetta che maturano in luglio agosto (Grossa di Felisio, Stanley e President). La produzione viene venduta fresca al dettaglio.

Albicoccheto

L'albicoccheto, messo a dimora nel 2015, è costituito da 2 varietà di albicocche allevate a palmetta che maturano in giugno (Kyoto e Pinkcot). La produzione viene venduta fresca al dettaglio.



Ceraseto

Il ceraseto, messo a dimora nel 2015, è costituito da alcune varietà di ciliegie allevate a palmetta che maturano in maggio. La produzione viene venduta fresca al dettaglio.

Produzioni orto-florovivaistiche

Le produzioni orto-florovivaistiche si articolano lungo tutta l'annata agraria (ciclamini, poinsettie, primule, gerani, orchidee da collezionista, verde ornamentale, d'appartamento e urbano, orticole...) e vengono vendute al dettaglio.

L'azienda agraria didattica fornisce, con serietà e responsabilità, derrate alimentari fresche con buone caratteristiche organolettiche (prodotti maturati sulla pianta) senza alcun residuo di prodotti chimici di sintesi offerte a prezzi di realizzo a consumatori locali svolgendo così una funzione etica sociale.

Produzione con difesa integrata a residuo 0

La scelta di privilegiare tecniche di produzione con difesa integrata a residuo 0 è stato un atto di coerenza e di responsabilità di fronte alle incertezze e alle sfide che attendono le generazioni future. In aula gli studenti apprendono le conoscenze agronomiche fondamentali e sono aggiornati sui progressi tecnico scientifici del settore, nei laboratori scientifici entrano, materialmente, in contatto e osservano dal vivo i fattori della produzione agraria mentre nell'azienda vengono coinvolti nella tecnica di produzione, sensibilizzati sulle attuali problematiche di coltivazione e resi partecipi delle finalità multifunzionali che l'Istituto intende raggiungere e servire da modello.

La stessa azienda costituisce un esempio concreto di economia aziendale ed imprenditoria agricola, si prefigge di rimanere sempre al passo con il progresso tecnologico scientifico di settore e si mantiene aperta alle proposte di ricerca o di sviluppo provenienti da enti ed operatori terzi.

Laboratori

Microbiologia

Accanto alle attività laboratoriali afferenti alla materia di Igiene, anatomia, fisiologia e patologia, quelle svolte nel laboratorio microbiologico costituiscono un momento fondamentale dell'indirizzo chimico nelle sue due articolazioni.



Nel laboratorio di microbiologia si svolgono attività di preparazione di terreni di coltura, osservazione al microscopio e identificazione di microrganismi patogeni, effettuazione di test sierologici, applicazione di metodiche ufficiali per la quantificazione della carica microbica. Tra le metodiche impiegate: elettroforesi, PCR, test ELISA, analisi in applicazione dei protocolli ISO EN.

Chimica strumentale, agro-industriale, agraria

I laboratori di chimica ospitano attività ad ampio spettro e riferibili a tutti gli indirizzi e i sotto indirizzi dell'Istituto. Tra queste, le principali sono distillazione, cromatografia, saggi alla fiamma, preparazione di ossidi anidridi idrossidi e acidi, calcolo di reagenti e rese percentuali, analisi gravimetrica e volumetrica, preparazione di soluzioni, titolazioni, cristallizzazioni, saggi di Lassaingne... preparazione di saponi, sintesi dell'Aspirina, saggi di freschezza del latte, dosaggi enzimatici, sino ai procedimenti più complessi affrontati nel quinto anno, come spettrometrie, determinazione ed estrazioni varie, cromatografie, analisi di latte mosto e vino, saggi di genuinità.

Strumenti impiegati: rotavapor, polarimetro, spettrofotometro UV-VIS, TLC e HPLC, spettrometro ad emissione atomica, al plasma, alle microonde - MP-AES, estrattore Soxlet.

Igiene, anatomia, fisiologia, patologia

La mission del laboratorio di IAFP è duplice: da un lato, fungere da modello pratico e formativo per l'acquisizione di competenze e abilità di ambito biomedico; dall'altro, promuovere la strutturazione di una forma mentis che si rivolga all'indagine scientifica e alla ricerca sperimentale di ambito clinico-sanitario. Le attività pratiche progettate e realizzate nel laboratorio di IAFP si articolano in funzione degli ambiti di sapere che definiscono la materia stessa.

Igiene

Le attività di laboratorio hanno come riferimento il concetto di benessere dell'uomo. Si realizzano, quindi, attività relative ai fattori di rischio per la salute come la (cattiva) alimentazione o la qualità dell'aria: concentrazione di sali e zuccheri, di vitamina D, presenza di allergeni, ricettività alla carie (test di Snyder); indagini quanti-qualitative dell'aria, dei pollini, rilevazione del radon, valutazione bioluminometrica di superfici e ambienti di lavoro, rilevazione di metalli pesanti da organismi-sentinella (licheni).

Gli studenti vengono anche formati per la progettazione e la realizzazione di interventi di promozione alla salute - nello specifico gli studenti fanno esperienza anche della pet therapy come strumento di cura.



Anatomia

Si acquisiscono competenze relative alla descrizione anatomica del corpo umano (punti di repere, linee anatomiche, descrizione di tessuti, ecc.) anche attraverso la dissezione di organi animali come il cuore, il fegato, i reni e il cervello di suino o il polmone di bovino.

L'anatomia viene approfondita, inoltre, attraverso l'osservazione di modelli didattici del corpo umano o di apparati (scheletro, occhio, orecchio, ecc.) in scala reale, ma soprattutto anche ad attività come misure ortopediche con il goniometro di Moeltgen, lo scoliometro di Brunel e la bilancia pelvica, determinazione della massa grassa tramite plicometro, determinazione della Body Mass Index attraverso bilancia e altimetro digitali; si esegue l'estrazione del DNA da cellule umane e successiva elettroforesi per la diagnosi di malattie genetiche; si utilizza nuovamente la tecnica dell'elettroforesi per il riconoscimento del gene del gusto amaro.

Fisiologia

Si studiano le diverse attività metaboliche del corpo umano, come respirazione (spirometria e pulsossimetria), digestione (studio degli enzimi implicati), sonno (determinazione della melatonina); si determinano per via enzimatica alcuni fattori di rischio, come colesterolemia e glicemia, si effettuano biopsie.

Patologia

Le attività legate a questo ambito riguardano le varie tipologie di analisi cliniche su diverse matrici biologiche (sangue, urine, espettorato) che hanno come finalità la diagnosi di patologie, come conta leucocitaria ed eritrocitaria, ematocrito e tempo di coagulazione.

Fondamentale è l'apprendimento della metodologia medica attraverso l'esame obiettivo con i diversi test di funzionalità ed impiego di strumenti quali l'elettrocardiografo (ECG).

Viene utilizzato lo strumento TENS per la stimolazione del muscolo, in relazione alla terapia del dolore cronico.

Parte importante delle attività relative alla patologia riguarda la definizione delle malattie infettive a carico dell'apparato respiratorio (analisi microbiologica da tampone orofaringeo ed espettorato, analisi microbiologica delle urine - urinocoltura), si determina poi una terapia antibiotica tramite antibiogramma e MIC.

Si utilizzano i breath test per individuare le sostanze d'abuso (etilometro, test urinario) e per



l'individuazione di agenti patogeni come l'*Helicobacter pylori*; si realizza un'analisi delle urine con strip test e lettore ottico; si diagnostica infine una condizione patologica come la celiachia attraverso il test ELISA.

Scienze

È il laboratorio di più antica data, una struttura legata alla storia del nostro istituto e alla sua vocazione primaria, la formazione tecnica nel settore agrario. Vi si svolgono attività correlate alle discipline di Produzioni vegetali e Biotecnologie agrarie, rivolgendo una particolare attenzione a processi e metodiche innovative, come nel caso della micropropagazione (la si menziona nella sezione Progetti del presente documento); riconoscimento di semi ed insetti, diagnosi fitopatologica, semine in vitro, estrazione di pigmenti, osservazioni e diagnosi al microscopio ottico e con stereoscopio.

Fisica

L'Istituto fa sistematico ricorso alle strutture laboratoriali di cui dispone, distribuendo le attività per anno di corso: misure di fenomeni cinetici e dinamici (moti rettilinei, pendolari, accelerati, attriti...), misure nel campo dell'elettrologia, verifiche sperimentali di teorie (es. teorema dell'energia cinetica, principio di conservazione dell'energia meccanica, principio di Archimede, legge di Ohm).

AgriLab 4.0

L'AgriLab 4.0, realizzato grazie ai fondi del PNRR, è un vero e proprio hub dell'innovazione nel nostro istituto. All'interno dell'aula multifunzionale, gli studenti potranno utilizzare droni e altre tecnologie per acquisire dati preziosi sulle colture e sull'ambiente. Le postazioni multimediali mobili permetteranno di elaborare queste informazioni in tempo reale, favorendo lo sviluppo di soluzioni innovative per migliorare la produttività e la sostenibilità delle aziende agricole. L'obiettivo è formare figure professionali in grado di coniugare le conoscenze tradizionali dell'agricoltura con le tecnologie digitali, per rispondere alle esigenze di un settore in continua evoluzione.

Cantina didattica

Collegata all'azienda agraria, i cui terreni sono destinati in prevalenza a frutteto e vigneto, è la cantina dell'Istituto nella quale vengono trasformate tutte le uve prodotte. Essa è dotata delle più moderne attrezzature per la vinificazione in bianco e in rosso e di una piccola linea di imbottigliamento che permette di realizzare l'intero ciclo del processo produttivo. Più nel dettaglio, le attività che vi si svolgono possono così riassumersi, disposte secondo la linea di processo:



ammestramento, correzione e trattamento dei mosti, vinificazione in rosso e in bianco, travasi e colature, stabilizzazione e filtrazione del vino, imbottigliamento, tappatura, capsulatura ed etichettatura, pulizia e sanificazione di ambienti, attrezzature e vasi vinari.

Enologia

Oltre alla cantina, struttura necessaria alla trasformazione del prodotto, costituisce condizione necessaria alla possibilità di prendere tempestivamente le migliori decisioni durante il processo di vinificazione la disponibilità di un moderno ed attrezzato laboratorio enologico. L'analisi chimica ha lo scopo di stabilire la genuinità del vino, l'assenza di alterazioni e malattie e consente di risolvere i problemi pratici che si presentano per la sua preparazione e conservazione. Si effettuano, pertanto, analisi sul mosto e sul vino: determinazione di zuccheri, dell'acidità, dell'anidride solforosa e del grado alcolico.

Tra gli strumenti impiegati, oltre ai tradizionali: pH-metri e titolatori, spettrofotometri, distillatori.

Serre climatizzate

Il nostro Istituto dispone di strutture di protezione (serre e tunnel) per la coltivazione e la moltiplicazione di specie ornamentali e orticole. Si tratta di strutture differenti per età, tipologia costruttiva e caratteristiche, ma che ci consentono di svolgere attività didattiche importanti per le esercitazioni e l'apprendimento dei nostri studenti, che possono sviluppare abilità fondamentali per la propria formazione tecnica. Tra i lavori recenti di adeguamento, va ricordata l'aggiunta di due tunnel-ombraio per la coltivazione o protezione di specie ornamentali e forestali da esterno (erbacee perenni, arbusti ornamentali, semenzali di spp. forestali).

Le attività svolte da più di un decennio sono relative alla coltivazione di specie tradizionali (crisantemi, ciclamini, stelle di Natale, annuali e stagionali per la primavera, giovani piante di orticole, piante verdi, piante grasse, ecc.) e alla moltiplicazione di numerose specie a partire da seme o da parti di pianta (talee, divisioni) con produzione di materiale poi posto in vendita o utilizzato per le aree e gli spazi verdi della scuola. Il tecnico addetto alla serra, inoltre, da diverso tempo cura una collezione di orchidee e bromeliacee di notevole interesse, provvedendo anche ad ibridazioni e moltiplicazioni.

Le esercitazioni pratiche vengono effettuate quasi esclusivamente dagli studenti del corso agrario, ma non sono precluse a chiunque intenda fruire delle strutture. Purtroppo le recenti riforme hanno ridotto drasticamente le ore da dedicare ad attività pratiche e laboratoriali, penalizzando anche questo ambito, soprattutto nel biennio iniziale.



Con l'obiettivo di concedere agli studenti la possibilità di esperienze in ambito orto-florovivaistico, da alcuni anni l'offerta didattica comprende un corso di floricoltura rivolto proprio agli studenti del primo e secondo anno.

Attività svolte e coltivazioni

Negli ultimi anni si sono prodotte e coltivate: piantine di specie orticole per la vendita, piante verdi; crisantemi, stelle di Natale e ciclamini, primule, viole, margherite, erbacee perenni come stipa, aquilegia, Ajuga, Stachys, crassulacee, piante carnivore.

È di recente ripristinato il "letto freddo"- vivaio per la semina e la successiva coltivazione in vaso di giovani piante forestali ed è praticata la semina di Acer campestre, Carpino b., Euonymus e., Alnus g., Malus s., Pyrus p. e altre specie.

Da circa 5 anni si è, inoltre, iniziata una attività di semina in vitro e successiva coltivazione di orchidee; si tratta in buona parte di specie e ibridi da collezione e di un certo valore. Questa attività costituisce una opportunità rilevante, in quanto sono richieste conoscenze e abilità non comuni. La moltiplicazione e la coltivazione di orchidee da collezione (in alcuni casi si tratta di specie ed ibridi rari) costituisce tratto qualificante del Trentin, sia come esperienza per gli studenti, sia in termini di rinomanza dell'Istituto, che ne fa un oggettivo motivo di vanto.

Biblioteca

La biblioteca, dotata di adeguati sistemi di sicurezza, di un computer con postazione internet, uno schermo per la proiezione e una sala riunione con capienza 100 posti. Accanto ai libri è pure presente una raccolta di riviste e periodici, e una mediateca costituita da una raccolta di materiale audiovisivo: si tratta di videocassette, CD, DVD. L'istituto fa parte della Rete Bibliotecaria Scuole Vicentine.

Auditorium

È l'aula magna dell'istituto. È dotata di impianto di amplificazione e di uno schermo per proiezione ad alta definizione. Ha una capienza di 200 posti.

Strutture sportive

Le attività di Scienze Motorie si svolgono nel Palazzetto dello sport. È una struttura riservata alle classi della scuola, pavimentata con il parquet, attrezzata con palco di salita, scala orizzontale e



canestri regolamentari. Gli attrezzi sportivi in dotazione, sia piccoli che grandi, permettono lo svolgersi di molteplici attività di potenziamento organico generale, di pre-acrobatica e di giochi sportivi individuali e di squadra.

Nelle pertinenze esterne gli studenti possono svolgere attività fisica in due campetti cementati; sono inoltre presenti la buca per il salto in lungo e la pedana del getto del peso per le attività di atletica leggera outdoor.

Gli spazi dell'azienda didattica diventano terreno privilegiato per le corse campestri, in autunno, e le esercitazioni di orienteering, in primavera.

Aule e strumenti multimediali

Laboratorio di tecnologie informatiche

Il laboratorio di Tecnologie Informatiche è dotato di 30 sistemi utilizzabili dagli studenti e di un sistema per il docente. Ogni allievo ha a disposizione un mini PC con processore Intel i5-10500T di decima generazione, 16 GB di memoria RAM DDR4, unità a stato solido SSD NVMe M.2 256 GB, grafica integrata Intel Iris, con connettività di rete RJ-45 1 Gbit, Wi-Fi 6 in standard 801.11ax e Bluetooth 5.1. Il monitor 24 pollici LCD è collegato in standard HDMI, con audio integrato nel display stesso. Mouse e tastiera sono cordless.

Il sistema docente è costituito da un case middle-tower con processore Intel i7-10700 di decima generazione, 32 GB di memoria RAM DDR4, unità a stato solido SSD NVMe M.2 1 TB, 2 hard-disk da 2 GB in configurazione RAID 1, scheda grafica dedicata, connettività di rete RJ-45 1 Gbit, Wi-Fi 6 in standard 801.11ax e Bluetooth 5.0. È dotato di 2 monitor LCD da 27 pollici connessi in modalità HDMI e Display-Port, con audio integrato nel display stesso o gestito attraverso dispositivi audio bluetooth. Mouse e tastiera sono cordless, è disponibile una webcam Full HD. Il sistema è protetto con un gruppo di continuità UPS.

È anche disponibile una stampante multifunzione ink-jet.

I sistemi sono collegati in LAN con una rete cablata a 1 Gbit ma possono anche essere collegati in modalità Wi-Fi in standard 802.11ax.

A livello software i sistemi utilizzano il sistema operativo Microsoft Windows 10 Professional e sono già predisposti per l'attivazione a breve di Microsoft Windows 11 Professional. Su ogni sistema sono utilizzabili le app di Microsoft Office 365 App for Enterprise ed un insieme di applicazioni Open Source come LibreOffice, Scratch, MIT App Inventor... Tutti i sistemi sono protetti con l'antivirus



Kaspersky EndPoint Security for Business Select.

Le attività didattiche e la lezione svolte dal docente sul proprio sistema possono essere condivise sullo schermo degli allievi grazie al software di rete didattica Danware NetOp Vision Pro che inoltre offre la possibilità di controllare le attività svolte dagli studenti (grazie anche al secondo monitor in uso per il docente), prendere il controllo del sistema dell'allievo in caso di difficoltà dello stesso, inviare files, bloccare le attività, sospendere l'utilizzo della connessione ad Internet ecc.

Nel Laboratorio può anche essere utilizzato un monitor digitale touch 4K 86 pollici e per le attività didattiche degli allievi sono disponibili kit di robotica educativa e schede programmabili nell'ambito del progetto "Le STEM e l'ITAS per il territorio e l'ambiente".



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Da oltre cinquant'anni l'Istituto Trentin rappresenta un punto di riferimento per la formazione tecnica agraria in un territorio che eccede i confini della provincia di Vicenza. Per quanto forte e radicata nella tradizione, la sua identità è in continua evoluzione, attenta ai cambiamenti sociali, culturali, tecnologici e normativi. Ciò consente un'efficace declinazione degli obiettivi in risposta ai nuovi bisogni educativi, culturali e formativi espressi dagli studenti, dalle famiglie, dalle altre agenzie formative, dal mondo del lavoro e dal territorio. Nel tempo, l'attenzione al contesto e alle istanze dell'utenza ha comportato l'ampliamento dell'offerta didattica dapprima verso i settori delle biotecnologie, in seguito verso quelli ambientali. La nostra mission si traduce, quindi, in un progetto articolato, aperto e flessibile.

Valori Fondanti della Nostra Comunità Scolastica

- Impegno
- Onestà
- Assunzione di responsabilità
- Autonomia
- Partecipazione costruttiva della comunità scolastica
- Educazione
- Rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente
- Rispetto dei valori democratici e costituzionali

I valori che guidano la nostra scuola sono principi fondamentali per la crescita e lo sviluppo di ogni individuo all'interno della comunità educativa. Essi riflettono l'impegno costante nella formazione di cittadini responsabili, consapevoli e rispettosi delle regole e degli altri. Attraverso l'incoraggiamento di atteggiamenti positivi come l'onestà, l'autonomia e la partecipazione attiva, la nostra scuola si propone di creare un ambiente sereno e inclusivo, dove ogni membro è protagonista della propria educazione e del benessere collettivo. Il rispetto per sé, per gli altri e per l'ambiente, insieme all'adesione ai valori democratici e costituzionali, sono alla base del nostro operato quotidiano e costituiscono il fondamento di un percorso educativo che guarda al futuro con responsabilità e solidarietà.

In quest'ottica l'Istituto Trentin si propone di



- educare cittadini attenti alle problematiche sociali, culturali e ambientali, in grado di pensare ed agire in modo autonomo e responsabile all'interno della società; capaci di risolvere problemi, di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri; di collaborare; di utilizzare le nuove tecnologie; di valutare e selezionare con senso critico l'attendibilità, la rilevanza e la pertinenza delle informazioni veicolate nei vari contesti;
- formare figure professionali nel settore agrario ed in quello chimico-biotecnologico con competenze specifiche, rispondenti alle esigenze del mondo del lavoro e ai percorsi di istruzione superiore ed universitaria, a livello locale, nazionale ed europeo;
- promuovere il successo scolastico e formativo del più alto numero di studenti possibile, favorendo un processo educativo che valorizzi le attitudini e le capacità di ciascuno, considerando i tempi e le caratteristiche individuali, rispettando ogni cultura, rifiutando ogni forma di discriminazione, prestando attenzione al processo di maturazione sia cognitivo che affettivo-emotivo, anche nel caso di alunni con bisogni educativi speciali;
- costruire un ambiente, sia fisico (aule, laboratori, azienda agraria ecc.), sia di relazioni, in grado di garantire all'interno dell'Istituto un clima sereno, equilibrato e propositivo, funzionale ad una migliore azione formativo-didattica;
- contribuire alla crescita sociale, culturale ed economica del territorio.

Questo il quadro di riferimento entro il quale occorre declinare in azioni concrete l'agire quotidiano, avendo cura di non trascurare gli obiettivi e le priorità che l'Istituto si è dato nel Rapporto di autovalutazione aggiornato a giugno 2020, messe in luce nell'Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico e che si intendono perseguire con il Piano di Miglioramento, come illustrato a seguire.

Obiettivi

Dall'Atto di indirizzo del DS in riferimento alla obiettivi:

- rimuovere gli svantaggi culturali e sociali per consentire a tutti, secondo le inclinazioni, le potenzialità e l'impegno personale, l'inserimento attivo nella società e nel mondo del lavoro;
- rafforzare la motivazione all'impegno scolastico attraverso una didattica interattiva che privilegi l'attività laboratoriale e l'utilizzo degli strumenti digitali;
- offrire opportunità di crescita agli studenti non solo con l'attività didattica ordinaria ma anche attraverso esperienze che sviluppino i talenti di ciascuno e le eccellenze nei vari campi;
- avviare al mondo del lavoro fornendo agli studenti il necessario bagaglio di competenze tecniche ed educandoli alla cultura della sicurezza e del rispetto di persone e cose; fornire agli studenti un supporto orientativo che faciliti la maturazione della conoscenza di sé e dell'autostima, anche attraverso esperienze operative al di fuori dell'Istituto scolastico;



- ricercare contatti e instaurare collaborazioni tra le aziende e gli studenti per eventuali futuri rapporti di lavoro;
- fornire agli studenti un'elevata capacità di adattarsi a nuove esperienze e di essere disponibili all'aggiornamento ed alla formazione continui.

A tal fine, l'Istituto Trentin

- crea un ambiente in cui gli alunni si sentano ascoltati e accettati, al fine di stimolare in loro le capacità di scelta e di decisione e la responsabilità del proprio progetto di vita;
- valorizza le differenze, crea legami autentici tra le persone, favorisce l'incontro tra culture diverse e le differenti realtà sociali del territorio;
- persegue i migliori risultati con l'incoraggiamento e l'apprezzamento, anche di fronte a prestazioni mediocri degli allievi e mira ad accrescerne l'autostima, la motivazione ed il senso di appartenenza all'Istituto;
- introduce attività di recupero/potenziamento per migliorare gli esiti, al fine di prevenire l'abbandono e la dispersione scolastica e di sostenere le eccellenze;
- promuove, attraverso una pluralità di saperi, di progetti, di integrazioni curriculari e di esperienze significative, la maturazione di tutte le dimensioni della personalità degli alunni, l'adozione di stili di vita sani, l'educazione al senso del dovere, alla legalità, alla pace, ai diritti umani, alla solidarietà, al rispetto della natura e dell'ambiente, per uno sviluppo sostenibile; caratterizza l'esperienza scolastica per l'apertura verso il territorio ed il mondo dell'impresa e delle professioni;
- guarda alla dimensione europea e multiculturale, valorizzando le occasioni di alternanza scuola-lavoro e di stage, anche all'estero, di miglioramento delle competenze linguistiche e nell'uso delle nuove tecnologie;
- favorisce l'acquisizione di saperi e competenze utili all'inserimento nel mondo del lavoro o alla prosecuzione degli studi in ambito universitario.



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

L'ITA Trentin di Lonigo si distingue per un approccio educativo che integra teoria e pratica, con l'obiettivo di formare professionisti altamente competenti nelle discipline tecnico-scientifiche e nelle aree economiche. Il curriculum dell'istituto è caratterizzato da un forte orientamento all'innovazione e alla sostenibilità, con una particolare attenzione alle esigenze del mondo del lavoro e alle evoluzioni del mercato globale. La progettualità educativa mira a sviluppare competenze specifiche che spaziano dalla meccanica all'informatica, dall'elettronica all'economia aziendale, assicurando agli studenti una preparazione completa e multidisciplinare.

Un aspetto distintivo dell'istituto è l'approccio didattico integrato, che valorizza l'apprendimento pratico attraverso laboratori, stage in azienda e attività di simulazione professionale. Questo metodo consente agli studenti di applicare le conoscenze teoriche acquisite in aula in contesti reali, preparandoli ad affrontare le sfide del mondo del lavoro con maggiore consapevolezza e competenza. Inoltre, il curriculum prevede un ampio spazio per lo sviluppo delle soft skills, come la capacità di lavorare in team, la leadership e la gestione dei progetti.

Particolare attenzione viene data alla progettazione di percorsi formativi personalizzati, che tengano conto delle diverse inclinazioni e aspirazioni degli studenti. Grazie a un'ampia offerta di indirizzi e specializzazioni, l'ITA Trentin di Lonigo offre agli studenti la possibilità di scegliere il proprio percorso educativo in base agli interessi e alle attitudini individuali. Questo approccio flessibile permette di rispondere in modo efficace alle esigenze di ciascun alunno, incentivando l'autonomia e la responsabilità.

L'istituto inoltre promuove attività di orientamento scolastico e professionale, per aiutare gli studenti a comprendere meglio le opportunità offerte dal mercato del lavoro e le sfide future in vari settori. Le progettualità didattiche sono arricchite da collaborazioni con aziende locali e internazionali, che contribuiscono alla creazione di opportunità di stage e di inserimento professionale. Queste sinergie sono fondamentali per garantire agli studenti un accesso diretto al mondo del lavoro e per favorire il trasferimento delle competenze acquisite durante il percorso formativo.

Il curriculum dell'ITA Trentin di Lonigo si distingue anche per l'attenzione all'innovazione tecnologica e alla digitalizzazione. La scuola investe costantemente in attrezzature moderne e in piattaforme



didattiche digitali, al fine di garantire un apprendimento all'avanguardia. Le nuove tecnologie vengono integrate nei processi didattici quotidiani, contribuendo a formare professionisti pronti a operare in un mondo sempre più digitalizzato e tecnologicamente avanzato.

Infine, l'istituto si impegna a promuovere una cultura della sostenibilità e dell'etica professionale. I progetti educativi e le attività extracurricolari sono incentrati su temi di rilevanza sociale, come l'energia rinnovabile, la tutela ambientale e l'inclusione sociale. Questo orientamento mira a formare cittadini responsabili e consapevoli, pronti a contribuire attivamente al progresso della società attraverso un approccio etico e sostenibile alle sfide globali.

Il Curriculum

Area d'istruzione generale

Area di istruzione comune a tutti i percorsi degli istituti tecnici che ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione (asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale).

Area di indirizzo

Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee a risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti.

AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

Il Perito in Agraria ed Agroindustria ha competenze specifiche nell'organizzazione e gestione delle attività produttive nei settori vegetali e animali, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.

Classe terza



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Materie	Classe prima	Classe seconda	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	1	0	0	0	0
Lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	0	0	0
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica	0	0	1	1	0
Scienze della terra e biologia	2	2	0	0	0
Scienze integrate (fisica)	3	3	0	0	0



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettuali

PTOF 2025-2028

Materie	Classe prima	Classe seconda	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Scienze integrate (chimica)	3	3	0	0	0
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	0	0	0
Tecnologie informatiche	3	0	0	0	0
Scienze e tecnologie applicate	0	3	0	0	0
Produzioni animali	0	0	3	3	2
Materie di articolazione	0	0	13	13	15
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

Articolazione **PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI**

Approfondisce gli aspetti e le esigenze della moderna produzione, trasformazione, tracciabilità, controllo igienico sanitario, conservazione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Produzioni vegetali	5	4	4



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	0
Biotechnologie agrarie	0	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	0	0	2
Totale ore materie di indirizzo	13	13	15

Articolazione GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Approfondisce gli aspetti e le esigenze della moderna produzione, trasformazione, tracciabilità, controllo igienico sanitario, conservazione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

Materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	2



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Produzioni vegetali	5	4	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	2	3	3
Genio rurale	2	2	2
Biotecnologie agrarie	2	2	0
Gestione dell'ambiente e del territorio	0	0	4
Totale ore settimanali di indirizzo	13	13	15

Articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Approfondisce le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Produzioni vegetali	5	4	0
Viticoltura e difesa della vite	0	0	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	0



Materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Enologia	0	0	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	0
Biotecnologie agrarie	0	3	0
Biotecnologie vitivinicole	0	0	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	0	0	2
Totale ore settimanali di indirizzo	13	13	15

Indirizzo CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

L'indirizzo Chimica Materiali e Biotecnologie è rivolto agli studenti con attitudine alle materie scientifiche, all'osservazione della natura e all'analisi dei meccanismi biologici e chimico - fisici dell'uomo e dell'ambiente. Le materie che caratterizzano il percorso di studi sono: Chimica Analitica e Strumentale, Chimica Organica e Biochimica, Biologia-Microbiologia- Tecniche di Controllo Sanitario, Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia, Legislazione Sanitaria, Tecniche di controllo ambientale, Fisica ambientale. L'itinerario didattico coniuga conoscenze teoriche, metodologia scientifica ed esperienze di laboratorio.



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Materie	Classe prima	Classe seconda	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	0	1	0	0	0
Lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	0	0	0
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica	0	0	1	1	0
Scienze della terra e biologia	2	2	0	0	0
Scienze integrate (fisica)	3	3	0	0	0



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Materie	Classe prima	Classe seconda	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Scienze integrate (chimica)	3	3	0	0	0
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	0	0	0
Tecnologie informatiche	3	0	0	0	0
Tecniche e tecnologie applicate	0	3	0	0	0
Materie di articolazione	0	0	16	16	17
Totale ore settimanali	32	33	32	32	32

Articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE

materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Chimica analitica e strumentale	3	3	0
Chimica organica e biochimica	3	3	4



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario	4	4	4
Igiene, anatomia, fisiologia, patologia	6	6	6
Legislazione sanitaria	0	0	3
Totale ore materie di indirizzo	16	16	17

Articolazione BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI

L'articolazione Biotecnologie ambientali approfondisce, in particolare, lo studio dei sistemi biochimici e microbiologici, degli ecosistemi, della genetica, delle biotecnologie, dell'interazione tra sistemi energetici e ambiente e dell'impatto ambientale prodotto dagli impianti e alle relative emissioni inquinanti.

Materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Chimica analitica e strumentale	4	4	4
Chimica organica e biochimica	4	4	4
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo	6	6	6



Materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
sanitario			
Fisica ambientale	2	2	3
Totale ore settimanali di indirizzo	16	16	17

INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

L'indirizzo professionale agrario è un percorso di studi che forma figure professionali qualificate nel settore dell'agricoltura e dello sviluppo rurale. Gli studenti acquisiscono competenze teoriche e pratiche in diverse discipline, tra cui coltivazione, zootecnia, meccanizzazione agricola, economia agraria e tutela dell'ambiente. Questo indirizzo prepara a gestire aziende agricole in modo efficiente e sostenibile, a operare in cooperative agricole, a fornire consulenza tecnica agli agricoltori o a lavorare in enti pubblici e privati legati al settore agroalimentare. Le conoscenze acquisite consentono di applicare le innovazioni tecnologiche in agricoltura, di rispettare le normative in materia di sicurezza alimentare e di contribuire alla valorizzazione delle produzioni locali.

Insegnamento	I	II	III	IV	V
Monte ore di Riferimento Per Classe	18	18	14	14	14
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
GEOGRAFIA	0	0	-	-	-
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Insegnamento	I	II	III	IV	V
STORIA - e GEOGRAFIA (biennio)	2	2	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
Monte Ore di Riferimento Per Classe	14	14	18	18	18
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	-	-	2	-	-
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	-	-	2(2)	4 (2)	3 (2)
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	4 (3)	4 (3)	0	0	0
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE	-	-	3	3	4
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SVILUPPO RURALE	-	-	2	2	2
LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	-	-	3 (3)	3 (3)	-
LABORATORIO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	4	4	-	-	-
SCIENZE INTEGRATA (BIOLOGIA, CHIMICA, SC.TERRA)	4 (3)	4 (3)	-	-	-
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECHNICHE	-	-	2 (1)	2 (1)	3 (2)
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2			-
TECNOLOGIE AGROALIMENTARI			3 (3)	3 (3)	5 (5)
INGLESE MICROLINGUA			1	1	1



Insegnamento	I	II	III	IV	V
	0	0			
COMPRESENZA	6	6	9	9	9

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

PROGETTI ISTITUZIONALI

Il nostro istituto è fortemente radicato nel territorio e collabora attivamente con le istituzioni locali per offrire agli studenti un'ampia gamma di opportunità. Grazie a partnership con le università, le aziende e le associazioni del territorio, organizziamo eventi di orientamento che permettono agli studenti di conoscere le diverse possibilità formative e professionali. Inoltre, la nostra biblioteca, ricca di risorse e aperta a tutti, rappresenta un punto di riferimento per la comunità

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
Accoglienza	Curricolare	Classi prime
Orientamento vetrine offerta formativa	Funzione orientamento	Studenti secondaria 1° grado
Orientamento scuola aperta	Funzione orientamento	Studenti secondaria 1° grado
Orientamento fiera Lonigo	Funzione orientamento	Studenti secondaria 1° grado
Open day Università di Padova e Job Orienta a	Funzione	Classi quinte



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
Verona	orientamento	
Orientamento post diploma verso il mondo del lavoro/formazione	Funzione orientamento	Classi quinte
Biblioteca-prestito libri	Extracurricolare	Tutte le classi

PROGETTI SU SALUTE - BENESSERE E CITTADINANZA

Il nostro istituto promuove una formazione completa che va oltre le discipline curriculari, offrendo agli studenti un'ampia gamma di progetti volti a promuovere la salute, il benessere e la cittadinanza attiva. Dalle prime classi, dove si affrontano temi legati alla sicurezza e alla prevenzione del bullismo, alle classi superiori, con iniziative come la formazione per i PCTO, il patentino per l'uso del defibrillatore e la donazione del sangue, i nostri studenti sviluppano una coscienza civica e una consapevolezza delle proprie responsabilità sociali

Titolo progetto/attività:	Tipo:	Destinatari:
Primo soccorso	Curricolare	Classi terze (formazione per i PCTO)
Sportello di psicologia scolastica	Extracurricolare	Tutte le classi
Patentino per uso del defibrillatore	Extracurricolare	Classi quarte e quinte
Formazione in materia di sicurezza	Curricolare	Classi prime



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Titolo progetto/attività:	Tipo:	Destinatari:
+SPORT@ITAS	Extracurricolare	Tutte le classi
Giornate dello sport	Curricolare	Tutte le classi
Sportello help (bullismo)	Curricolare	Tutte le classi
Donazione sangue – Fidas – Admo	Extracurricolare	Classi quinte
Educazione alla legalità	Curricolare	Tutte le classi
La scuola entra in carcere	Curricolare	Classi quarte

PROGETTI TECNICO PROFESSIONALIZZANTI

La nostra offerta formativa si caratterizza per un approccio fortemente pratico e sperimentale, che consente agli studenti di acquisire competenze specifiche in diversi ambiti dell'agricoltura. Attraverso una vasta gamma di progetti, tra cui l'analisi sensoriale dei vini, le trasformazioni lattiero-casearie, le microvinificazioni sperimentali, l'apicoltura, la creazione di percorsi sensoriali e la panificazione, gli studenti sviluppano un'ampia visione del settore, affinando le loro abilità manuali e scientifiche

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
Robotica	Curricolare	Biennio



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
Intelligenza artificiale e relazioni umane	Extracurricolare	Triennio
Bioinformatica	Extracurricolare	Triennio chimico
Imprenditoria/start up	Extracurricolare	Triennio
Potatura piante ornamentali e agrarie	Extracurricolare	Triennio agrario
Le forme farmaceutiche	Extracurricolare	Treennio chimico
Viticoltura ed enologia sostenibili	Extracurricolare	Quarte e quinte agrario
Analisi sensoriale vini	Extracurricolare	Classi quarte - quinte e classe terza dell'indirizzo Viticoltura ed enologia
Trasformazioni lattiero-casearie	Extracurricolare	Classi quarte e quinte agrario
Microvinificazioni sperimentali	Curricolare	Classi quarte -quinte e classe terza dell'articolazione Viticoltura ed enologia
Periti grandine	Extracurricolare	Classi quinte



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
Apicoltura	Extracurricolare	Triennio
Percorso sensoriale piante aromatiche/letteratura	Curricolare	Triennio agrario
Patentino guida mezzi agricoli	Extracurricolare	Studenti agrario maggiorenni
Panificazione	Extracurricolare	Tiennio agrario
Formazione specifica per il conseguimento del patentino Fitofarmaci	Curricolare	Tiennio agrario
Drone, volare con la testa	Extracurricolare	Triennio agrario

PROGETTI DIDATTICI COMPLEMENTARI

Oltre all'offerta formativa tradizionale, il nostro istituto propone un ricco ventaglio di attività complementari che stimolano la curiosità e le potenzialità di ogni studente. Dal potenziamento delle competenze linguistiche con le certificazioni PET e FIRST, all'approfondimento delle scienze con le Olimpiadi delle Scienze Naturali e i corsi di preparazione ai test di ammissione, offriamo percorsi personalizzati per ogni interesse. Progetti come Erasmus+ Greenthinking, il laboratorio creativo-espressivo e i viaggi di istruzione arricchiscono l'esperienza scolastica, promuovendo la crescita personale e lo sviluppo di competenze trasversali. Inoltre, iniziative come il Kangourou della matematica, il peer to peer e i corsi di scacchi stimolano il pensiero critico e la collaborazione tra gli studenti



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
Certificazioni linguistiche PET/FIRST	Extracurricolare	Classi quarte e quinte
Erasmus plus greenthinking / Move for the future	Extracurricolare	Classi quarte
Il piacere di leggere	Curricolare	Triennio
Kangourou matematica	Extracurricolare	Tutte le classi
***** Alpha test, Fisica, Matematica e Biologia in preparazione ** test di accesso alle facoltà a numero chiuso	Extracurricolare	Classi quinte
Metodo di studio	Extracurricolare	Classi prime e seconde
LABoratorio creativo-espressivo	Extracurricolare	Tutte le classi
Olimpiadi delle Scienze Naturali	Extracurricolare	Classi seconde e quarte
Peer to peer matematica	Curricolare	Tutte biennio
Viaggi di istruzione-visite aziendali	Curricolare ed	Tutte le classi



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Titolo progetto/attività	Tipo	Destinatari
	extracurricolare	
Scacchi	Extracurricolare	Tutte le classi
Eventuale allegato		



Scelte organizzative

Le scelte organizzative del nostro Istituto si fondano su una struttura chiara e articolata, che permette di garantire un funzionamento efficace e trasparente. Attraverso l'Organigramma e il Funzionigramma, l'Istituto rappresenta la mappa delle competenze e delle responsabilità, descrivendo il contributo di ogni soggetto e delle rispettive funzioni.

Organigramma e Funzionigramma

Organigramma: rappresenta la struttura gerarchica dell'Istituto, con l'elencazione dei ruoli e delle posizioni di responsabilità.

Funzionigramma: definisce nel dettaglio i compiti e le funzioni di ciascun soggetto, indicando le risorse professionali e le deleghe specifiche per una governance partecipata. È aggiornato annualmente tramite provvedimento dirigenziale e costituisce un allegato del PTOF.

L'organizzazione del nostro Istituto si basa su principi di collegialità, condivisione e riconoscimento dei diversi ruoli, mirando a un obiettivo comune: offrire un servizio scolastico di qualità agli studenti.

Organizzazione Oraria

Il nostro Istituto adotta una settimana scolastica articolata su sei giorni, con un orario antimeridiano di cinque ore giornaliero e un rientro pomeridiano settimanale di:

- Due ore per tutte le classi eccetto le prime.
- Tre ore per le classi prime, per garantire un'adeguata introduzione ai percorsi di studio.

Questa organizzazione oraria è pensata per favorire un equilibrio tra carico didattico, apprendimento e momenti di approfondimento pomeridiani.

Gli Organi Collegiali

Gli organi collegiali rappresentano il cuore delle decisioni condivise e garantiscono la partecipazione attiva delle diverse componenti della comunità scolastica.



Consiglio di Istituto

Composizione: 19 membri tra docenti, personale ATA, genitori, studenti e il Dirigente Scolastico.

Funzioni principali:

- Adotta gli indirizzi generali e il PTOF.
- Delibera sul bilancio preventivo e consuntivo.
- Stabilisce i criteri generali per l'organizzazione didattica e amministrativa.
- Regola la partecipazione dell'Istituto ad attività culturali, sportive e ricreative.

Collegio Docenti

Composizione: tutti i docenti in servizio, presieduti dal Dirigente Scolastico.

Funzioni principali:

- Elabora il PTOF.
- Pianifica l'organizzazione didattica e pedagogica.
- Promuove attività di progettazione educativa e di programmazione interdisciplinare.

Dipartimenti Disciplinari

Obiettivi: garantire continuità verticale, coerenza del curriculum e didattica per competenze.

Funzioni:

- Predisposizione di programmazioni disciplinari.
- Definizione di standard e criteri di valutazione.
- Elaborazione di prove comuni e materiali didattici.
- Progettazione di interventi di recupero e attività formative.

I dipartimenti sono organizzati per assi culturali, indirizzi o sotto-dipartimenti, coordinati dal Dirigente Scolastico in collaborazione con i docenti.

Reti e Collaborazioni

La scuola partecipa a diverse reti di collaborazione per potenziare l'offerta formativa e migliorare la gestione amministrativa. Tra queste:



- Rete Sicurezza: formazione e consulenza sulla sicurezza.
- Rete Bibliotecaria Vicentina: gestione delle biblioteche e prestiti bibliotecari.
- Rete Agrari Triveneto e RENISA: iniziative formative e didattiche comuni.
- Erasmus Plus: gestione della mobilità studentesca e del personale.
- Ambito 8 Vicenza e Area Berica: orientamento e iniziative comuni.

Governance Partecipata

Il Dirigente Scolastico e le figure intermedie (collaboratori, funzioni strumentali, responsabili di plesso e DSGA) collaborano attivamente con gli organi collegiali e i singoli docenti per assicurare una gestione partecipata e un'efficace realizzazione delle attività previste dal PTOF.

Questo sistema organizzativo, basato sulla valorizzazione delle competenze interne e delle collaborazioni esterne, mira a consolidare il ruolo della scuola come punto di riferimento per la comunità, in grado di offrire percorsi educativi e formativi di alto livello.