



Istituto IIS B. VITTONI - CHERI
Dirigente Scolastico: PRINCIPIANO Marinella
Indirizzi di studio: TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO

CONTATTI E RIFERIMENTI

Sede: Via Montessori 4/6 – CHERI
Tel. 011/9472734 - 9424583
e-mail: tois02800b@istitutovittone.it
sito web: <https://www.istitutovittone.edu.it>

Sede associata AGRARIA: Strada Pecetto 34/H - CHERI
Tel. 011/9425783
e-mail: agrario@istitutovittone.it
sito web: <https://www.istitutovittone.edu.it>

ASPETTI ORGANIZZATIVI

Criteri di ammissione alle classi prime	Non ci sono vincoli per l'ammissione; in base al numero dei prescritti si richiedono le classi prime
Numero medio di studenti nelle classi prime	20
Numero ore di lezione alla settimana	32
Orario settimanale (mattino, pomeriggio, sabato...)	Dal lunedì al sabato, con un pomeriggio alla settimana per le classi del triennio per il PCTO Orario: dal lunedì al venerdì ore 8.20 – 13.20 o 14.20; sabato 8.20 – 12,20
Durata delle ore di lezione	60 minuti

CARATTERISTICHE DEI CORSI

PERCORSI/INDIRIZZI (indicando in che sedi)	Materie caratterizzanti Articolazioni/Curvature ¹ (indicando in che sedi)	Durata Titolo di studio rilasciato	Lingua/e straniere studiate	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ²	Altre informazioni
PERCORSO/INDIRIZZO n. 1 PROFESSIONALE AGRARIO “AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO, GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE” Declinazione A01 “Produzioni vegetali e animali”	- Laboratori tecnologici ed esercitazioni - Ecologia e Pedologia - Laboratorio di Biologia e Chimica applicata ai processi di trasformazione - Agricoltura sostenibile e biologica - Agronomia del territorio agrario e forestale - Tecniche di produzione vegetale e zootecniche - Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale - Gestione e Valorizzazione delle attività produttive	5 anni Diploma di maturità Professionale Agrario	Inglese	Classe seconda: stage di 200 ore (per la qualifica) Classe terza: stage estivo volontario Classe quarta; viticoltura e stage estivo volontario Classe quinta: frutticoltura e viticoltura	Il corso fornisce le competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali insieme ai servizi dei singoli settori. Consente di acquisire abilità relative alla gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali. E' attiva la qualifica di OPERATORE AGRICOLO – COLTIVAZIONI ERBACEE, ORTOFLORICOLE E LEGNOSE IN PIENO CAMPO E IN SERRA E MANUTENZIONE AREE VERDI, che si ottiene al termine del 3° anno
PERCORSO/INDIRIZZO n. 2 TECNICO AGRARIO “AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA” Articolazione “Produzioni e trasformazioni”	Scienze e tecnologie applicate Produzioni vegetali Produzioni animali Trasformazione dei prodotti Economia, Estimo e	5 anni Diploma di maturità Tecnico Agrario	Inglese	Classe terza: orticoltura e stage estivo volontario Classe quarta: viticoltura e stage estivo volontario Classe quinta:	Il corso fornisce conoscenze attuali ed innovative e abilità tecniche rispondenti alle aspettative del mondo del lavoro. Le competenze specifiche che si acquisiscono al termine del corso di studi sono:

	<p>Marketing Genio rurale Biotecnologie agrarie Gestione dell'ambiente e del territorio</p>			<p>coltivazioni frutticole.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • saper progettare, realizzare, conservare e migliorare interventi e strategie legati ai settori agricolo, zootecnico, produttivo e di supporto; • conoscere i fattori economici alla base dell'organizzazione delle aziende, le principali normative e le leggi dell'agricoltura e dell'ambiente, sia di tipo giuridico sia di tipo economico, per collaborare nell'assistenza, organizzazione e conduzione dei vari tipi di azienda; • sviluppare le capacità legate alla raccolta e all'analisi dei dati per redigere relazioni e bilanci e per impostare stime e perizie; • conoscere il funzionamento e le manutenzioni delle principali macchine agricole, la loro economia e i campi di impiego; • analizzare gli aspetti chimici, biologici e fisici del terreno al fine di definirne le potenzialità produttive e degli interventi atti a migliorarlo; • descrivere gli aspetti e le tecniche fondamentali della conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici; • conoscere gli elementi e le procedure per la definizione della qualità dei prodotti; • conoscere le esigenze e gli
--	---	--	--	---------------------------------	--

					<p>interventi colturali per le principali colture, sapendo ottimizzare l'impiego dei fattori produttivi a disposizione in funzione delle esigenze delle singole specie vegetali e delle razze animali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper valutare ed analizzare le problematiche connesse all'esercizio zootecnico ed agricolo anche in riferimento alla tutela ambientale. <p>I settori più significativi in cui il diplomato è chiamato ad operare sono rappresentati da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • enti, associazioni, consorzi, cooperative di gestione e di amministrazione legati all'agricoltura e all'ambiente rurale; • aziende agricole nei diversi orientamenti di produzione; • industrie di trasformazione e di conservazione dei prodotti agricoli e zootecnici; • agenzie e aziende di commercializzazione; • industrie di supporto e di servizio; • libera professione (albo professionale).
--	--	--	--	--	---

¹Curvature: l'autonomia scolastica prevede che ogni scuola possa variare una parte del quadro orario ministeriale con insegnamenti alternativi o approfondimenti di particolari materie

²Questi percorsi sono stati introdotti con la Legge di Bilancio 2019 e hanno sostituito l'"alternanza scuola-lavoro". Sono obbligatori negli ultimi tre anni delle superiori

AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE

SPAZI/ATTREZZATURE	Descrizione
Laboratorio di Chimica	Ampio laboratorio attrezzato per analisi del suolo, alimenti, latte, vino, olio. Dotato di 4 bancali di lavoro, cappa a flusso laminare, cappa aspirante, agitatore magnetico, bagnomaria per estrattori, forno a muffola, crioscopio a ghiaccio, distillatore, ebullimetro, centrifuga da tavolo, rifrattometro portatile, autoclave, piaccametro portatile e da banco, deionizzatore, mantello riscaldante, termometro digitale, agitatore-scuotitore lineare e riscaldante, conducimetro, incubatore a convenzione guidata, stufa a convenzione guidata, apparecchio per filtrazione sottovuoto, pompa per vuoto, bilancia analitica elettronica, bilancia elettronica, respirometro, frigorifero.
Laboratorio di microbiologia	Dotato di 10 microscopi, preparati di microscopia, erbari, insettario, modellini vegetali, collezione di sementi e di concimi
Laboratorio di Informatica	Dotato di 16 postazioni di lavoro, costituiti da PC superiori a Pentium 4 corredati di: sistema operativo Windows 10 (con navigazione internet e posta elettronica), software applicativo autoCad, Stampante in rete, 1 proiettore collegato in rete. Collegamento internet BBell.
Azienda agraria	Spazio esterno per le esercitazioni pratiche. Aree verdi per le attività di coltivazione e manutenzione Serra riscaldata e 3 tunnel freddi. Dotazioni: 1 rasaerba semovente professionale. 4 decespugliatori professionali a tracolla a filo e lama in teflon. 2 strumenti di misurazione del terreno (rotella metrica). 1 atomizzatore da spalla. 10 forbicioni da potatura professionale. Cesoie da potatura professionali. Seghetti da potatura. 4 sveltatoi a corda professionali. Attrezzi manuali (badili, zappe, vanghe, rastrelli, annaffiatoi) 15 per tipologia. 2 attrezzature per l'utilizzo dei decespugliatori. 3 carriole NB: le esercitazioni si possono svolgere con più squadre contemporaneamente all'opera con attrezzature diverse. Serra didattica: per coltivazioni fuori suolo e colture idroponiche. Serra riscaldata di 500 m2, con ombreggiamento non automatico e con regolazione automatica di temperatura ed umidità. 20 bancali. 1 unità di fertirrigazione. 3 vasche floating system. 80 metri lineari per coltivazione fuori suolo

ATTIVITA' PER IL SUCCESSO SCOLASTICO

PROGETTI/ATTIVITA'	Descrizione
Sportello d'ascolto	Con Psicologa di Istituto, rivolto a studenti, genitori e docenti
Progetto SOS di supporto allo studio	Gruppi di studio pomeridiani con il supporto di peer formati e docenti
Orientamento in uscita	Verso l'università (e non solo): lezioni per il superamento dei test d'ingresso e approfondimenti tematici durante il quinto anno, con colloqui orientativi. Incontri di presentazione dei corsi ITS, dei Corsi Universitari, degli Ordini professionali e di altre iniziative post-diploma.
Educazione alla salute e alla legalità	Incontri dedicati con personale esperto, in collaborazione con associazioni ed enti locali.
Disturbi Specifici di Apprendimento	Accoglienza di ragazzi e famiglie, collettiva e individuale; corsi di formazione per docenti; lezioni dedicate alle classi e gruppi di alunni con il supporto di personale specializzato.
Disabilità	Docenti curricolari, insegnanti di sostegno ed educatori, anche in collaborazione con ASL ed enti locali, aderiscono e seguono progetti ed iniziative per realizzare a pieno l'inclusione.

ALTRE ATTIVITA' E SERVIZI INTEGRATIVI

PROGETTI/ATTIVITA'	Descrizione
Patti di condivisione con il Comune di Chieri	Patto Piazza S.Pellico: manutenzione area verde Patto Bastioni della Mina: manutenzione e gestione dell'area verde
Sperimentazioni	Sperimentazione di Cover crops e colture innovative in collaborazione con la Ditta MAS Seed. Sperimentazione coltivazione di ceci e lenticchie con l'Università Politecnica delle Marche di Ancona (progetto INCREASE) Sperimentazione coltivazione di asparagi, in collaborazione con l'Associazione produttori di asparagi di Santena e delle terre del Pianalto
Partecipazione a Manifestazioni locali	Partecipazione alle Fiere agricole del territorio con stand espositivo (Chieri, Marentino, Andezeno, Villanova, Riva, ...) Partecipazione a Gare rivolte alle scuole agrarie: Mostra nazionale Bovini di razza piemontese a Cuneo, Gara nazionale Scuole Professionali e Tecniche Agrarie
Collaborazioni tecniche	Collaborazione con Università degli Studi di Torino - DIVAPRA, Facoltà Pecetto, Agricopecetto, per sperimentazioni in campo, formazione tecnica.
Corso di stampante 3D	Per l'acquisizione di competenze al fine dell'utilizzo della stampante 3D
Corsi di ECDL	Per l'acquisizione della Patente Informatica Europea
Corsi di Inglese, Francese e Spagnolo	Corsi tenuti da docenti madrelingua per il conseguimento delle certificazioni europee, con la possibilità di integrare lo studio con soggiorni all'estero. Partecipazione a gare linguistiche (Hippo, Juvenes Translatores, ...)