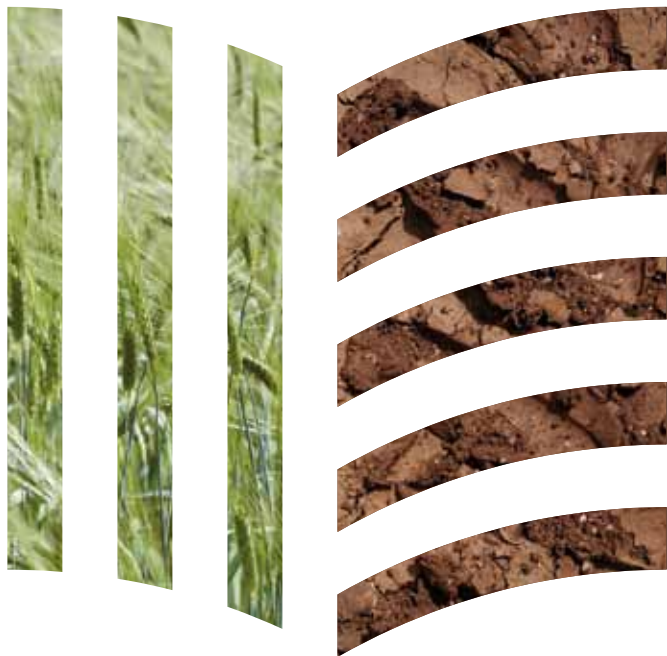


ISTITUTO AGRARIO DOMENICO SARTOR
CASTELFRANCO VENETO – MONTEBELLUNA



*Istituto
Domenico Sartor:
una scuola
per l'agricoltura,
l'ambiente
e le produzioni
agroalimentari.*

AGRICOLTURA: UN UNIVERSO DI ATTIVITÀ E SETTORI

Sede Centrale

- Corso di Tecnico in agraria, agroalimentare ed agroindustria
- Corso Professionale per i servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Corsi di Istruzione e Formazione Professionale: operatore agricolo e operatore delle trasformazioni agroalimentari
- Azienda didattica con vendita diretta di ortaggi, frutta, animali vivi, farine, vino e formaggio

Sezione Associata

- Corso Professionale per i servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Parco-giardino
- Caseificio didattico

Settore ambientale

- Controllo delle fonti di inquinamento
- Salvaguardia delle risorse naturali ed ambientali
- Tutela del paesaggio e gestione del territorio
- Agricoltura sostenibile: produzioni integrate e biologiche
- Energie alternative
- Tutela della flora e della fauna

Settore dei servizi

- Servizi di meccanizzazione e agricoltura sostenibile
- Consulenza alle aziende
- Consulenza alla gestione aziendale per lo sviluppo rurale
- Attività agroturistica e fattorie didattiche
- Guida all'educazione ambientale
- Progettazione e gestione delle aree verdi

Settore della trasformazione

- Settore caseario
- Settore vitivinicolo
- Settore cerealicolo
- Settore conserviero
- Carni fresche e conservate
- Altre trasformazioni

Settore della commercializzazione

- Tracciabilità dei prodotti e filiere controllate
- Servizi di gestione della logistica
- Controllo qualità
- Promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari
- Valutazioni organolettiche
- E-commerce

Settore della produzione

- Ortofrutta
- Cereali
- Prodotti atti alla trasformazione
- Allevamento di animali per la produzione
- Floricoltura e vivaismo
- Selvicoltura e arboricoltura da legno

UNA SCUOLA ATTIVA DOVE PUOI SCEGLIERE IL TUO PERCORSO



I corsi offerti dall'**Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Domenico Sartor** costituiscono una proposta articolata che risponde a tutte le richieste del settore agrario rispetto alle attività produttive, alla trasformazione e valorizzazione dei prodotti, alla gestione e conservazione dell'ambiente.

I tre percorsi disponibili presso l'istituto sono:

Istituto Tecnico in agraria, agroalimentare e agroindustria

Istituto Professionale per i servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Istruzione e Formazione Professionale: operatore agricolo e operatore delle trasformazioni agroalimentari



ISTITUTO TECNICO IN AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Percorso quinquennale

Biennio unitario

— Certificazione competenze

Triennio

— Diploma Tecnico di Stato

Articolazioni

— Produzioni e trasformazioni (A)

Competenze finali

— Organizzazione e gestione delle attività produttive, trasformativa e di valorizzazione del prodotto.
— Sviluppo di prodotti e di processi innovativi.
— Gestione e conservazione del territorio.

Attività professionali

— Gestisce processi produttivi vegetali e animali ecosostenibili applicando le ricerche più avanzate.
— Interviene nel sett. della trasformazione dei prodotti agricoli attraverso processi biotecnologici al fine di ottenere prodotti di qualità.
— Controlla la gestione economica aziendale ed esprime giudizi di valore su beni, servizi e diritti.
— Effettua operazioni di gestione del territorio e progetta interventi di protezione delle zone a rischio.

Punti di forza del percorso. Sviluppo di

— Una solida preparazione scientifica che consente allo studente di proseguire gli studi universitari.
— Capacità critiche e di analisi dei problemi.
— Competenze professionali spendibili sul mercato del lavoro.
— Inclinação alla innovazione.
— Un sapere concreto frutto di una didattica laboratoriale e di continui rapporti con il territorio e le aziende (alternanza scuola-lavoro, impresa simulata, visite e viaggi di studio).

Quadro orario settimanale

	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Materie area comune					
Religione	1	1	1	1	1
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Geografia	1	-	-	-	-
Materie di indirizzo					
Scienze integrate - Fisica	3 1	3 1	-	-	-
Scienze integrate - Chimica	3 1	3 1	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 1	3 1	-	-	-
Tecnologie informatiche	3 2	-	-	-	-
Sci. tecnologiche e applicate	-	3	-	-	-
Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni animali	-	-	3 2	3 2	2 2
Produzioni e Trasformazioni (A)					
Produzioni vegetali	-	-	5 3	4 2	4 2
Trasformazione dei prodotti	-	-	2 2	3 2	3 2
Genio rurale	-	-	3 1	2 1	-
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3	2 1	3 1
Biotechnologie agrarie	-	-	-	2 1	3 2
Gest. dell'ambiente e del terr.	-	-	-	-	2 1
Gestione dell'ambiente e del territorio (B)					
Produzioni vegetali	-	-	5 3	4 2	4 2
Trasformazione dei prodotti	-	-	2 2	2 2	2 2
Genio rurale	-	-	2 1	2 1	2 1
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	2	3 1	3 1
Biotechnologie agrarie	-	-	2	2 1	-
Gest. dell'ambiente e del terr.	-	-	-	-	4 2
Totale ore	33	32	32	32	32
Di cui di compresenza con docente tecnico-pratico	5	3	8	9	10

**ISTITUTO PROFESSIONALE:
SERVIZI PER L' AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE,
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO
E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE**

Percorso quinquennale

Biennio unitario

-Certificazione competenze.

Triennio

- Diploma Professionale di Stato
indirizzato Istituto Professionale:

Servizi per l' Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Competenze finali relative a:

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali.

Attività professionali

- Opera nella produzione, trasformazione valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali garantendo l'applicazione delle norme di qualità.

- Gestisce sistemi di produzione, trasformazione di allevamento e di acquacoltura con attenzione alla qualità e al benessere animale.

- Interviene nei processi per la salvaguardia della biodiversità e dell'ambiente, collabora alla valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse, gestisce i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative.

- Gestisce attività di progettazione di piani di miglioramento in ambito agrario e forestale, interagendo con gli enti territoriali e con i singoli produttori.

- Interviene nella valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali.

Punti di forza del percorso

-Personalizzazione degli apprendimenti con stesura di un Piano Formativo Individualizzato.

-Azione di tutoraggio per tutti gli allievi per rilevare potenzialità e carenze, al fine di favorirne la motivazione e l'orientamento nella costruzione del proprio percorso formativo.

-Utilizzo di metodologie didattiche per un apprendimento induttivo attraverso il potenziamento delle attività pratiche e laboratoriali.

-Alternanza Scuola lavoro nei settori presenti nel territorio a partire dal secondo anno.

-Visite di studio.

-Avvio all'auto-imprenditorialità.

Quadro orario settimanale

Per il triennio il quadro orario è solo indicativo e sarà definitivo in seguito a decisione del Collegio dei Docenti

Materie area comune	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Att. Alt.	1	1	1	1	1
Totale area generale	18	18	14	14	14

Materie Tecnico Professionali	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Scienze della terra e biologia	3 2*	2 2*	-	-	
Sc. Int. Fisica	2 2*	-	-	-	-
SC. Int. Chimica		2 2*	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Ecologia e pedologia	3 2*	4 2*	-	-	-
Lab. Scienze Tecnologie Agrarie	4	4	-	-	-
Lab. Di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione			da 2 a 3	da 2 a 3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale			da 2 a 3	da 2 a 3	da 2 a 3
Tecniche delle produzioni Vegetali e zootecniche			da 2 a 3	da 2 a 3	da 2 a 3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			da 3 a 4	da 3 a 4	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale			3	3	3
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari **			da 0 a 3	da 0 a 3	da 0 a 3
Agricoltura sostenibile e biologica**			da 0 a 3	da 0 a 4	da 0 a 4
Totale area indirizzo	14 6*	14 6*	18	18	18

* compresenze con docente tecnico pratico

** gli insegnamenti con soglia minima pari a zero sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti ai sensi dell'art. 3 comma5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione delle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE: OPERATORE AGRICOLO

Percorso triennale

I anno

— Comune a tutte le qualifiche

II e III anno

Qualifica regionale di:
— operatore agricolo ad indirizzo coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole.

IV e V anno

— Prosecuzione degli studi con passaggio, previa valutazione dei crediti, al quarto anno del corso Professionale per il conseguimento del diploma di Agrotecnico.

Possibile attivazione da parte della Regione di un:

IV anno

— Qualifica regionale di 2° livello di Tecnico Agricolo o Tecnico della trasformazione agroalimentare.

V anno

— Anno complementare di preparazione per il conseguimento del Diploma di Stato, valido per l'accesso all'Università e agli Istituti Tecnici Superiori.

Competenze finali

— Inserimento nel mondo del lavoro come operatore specializzato con competenze a livello esecutivo nel settore agroambientale e agroindustriale.

Attività professionali

— Collabora nella gestione produttiva e amministrativa dell'azienda.

— Definisce e pianifica fasi operative sulla base di istruzioni ricevute ottimizzando processi lavorativi.

— Utilizza in autonomia ed effettua la manutenzione di macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione.
— Effettua trasformazioni agroindustriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda adottando le tecniche nelle diverse circostanze.

Punti di forza del percorso

— Ottenimento di qualifiche professionali triennali.
— Docenti qualificati da organico d'Istituto uguale a quello del Professionale.
— Progetti flessibili a seconda delle richieste del territorio e tirocini estivi nella azienda della scuola.
— Didattica laboratoriale e valorizzazione operativa degli apprendimenti (stage al II e III anno).
— Metodologia di insegnamento dal concreto all'astratto.

Quadro orario settimanale

I anno II anno A / II anno B III anno A / III anno B

Materie area comune

Religione	1	1	1	1	1
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Italiano	2	2	2	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	2	-	-
Matematica	3	3	3	2	2
Scienze della Terra e Biologia	2	2	2	-	-

Materie Tecnico - Professionali

Scienze integrate - Fisica	2 2	1	1	-	-
Scienze integrate - Chimica	1	2 2	2 2	-	-
Tecnologie dell'Informazione e Comunicazione	2	-	-	-	-
Economia e Contabilità	-	2	2	-	-
Ecologia e Pedologia	3	3	-	-	-
Tec. di Allevamento animale	-	-	3	-	-
Lab. Tecnologici ed Esercitazioni	8	8	8	5	5
Chimica Agraria	-	-	-	3 2	3 2
Biologia Applicata	-	-	-	2	2
Tec. di Allevamento animale	-	-	-	-	4 2
Tec. di Allevamento vegetale	-	-	-	4 2	-
Agrografia e Meccanica agraria	-	-	-	3 2	3 2
Economia agrarie e Gestione aziendale	-	-	-	3	3
Tirocini e Stage in orario curricolare	-	80	80	160	160

Totale ore	32	32	32	32	32
Di cui di compresenza con docente tecnico-pratico	2	2	2	6	6

A.
Indirizzo in coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole

B.
Indirizzo in allevamento animali domestici

ATTIVITÀ PARTICOLARI DELL'ISTITUTO

ATTIVITÀ PRATICHE

Azienda agraria didattica

- Venti ettari di seminativi e prati con conduzione a basso impatto ambientale
- Due ettari di coltivazioni biologiche
- Serre e tunnel per le produzioni floreali e orticole
- Frutteto di actinidia, melo
- Nuovo impianto di frutteto con diverse specie frutticole
- Vigneto policlonale e varietale
- Allevamenti avicunicoli
- Apicoltura
- Fattoria didattica
- Boschi planiziali di pianura con siepi e fasce tampone
- Parco giardino nella sede di Montebelluna
- Vendita diretta dei prodotti dell'azienda

Laboratori

- Chimica generale, agraria ed agroalimentare

- Biologia e microbiologia
- Informatica
- Trasformazioni agroindustriali
- Caseificio didattico

PROGETTI DIDATTICI

- Progetto alternanza scuola-lavoro
- Progetto orientamento e riorientamento
- Progetto educazione alla salute
- Progetto viaggi di istruzione e visite tecniche
- Progetto educazione stradale
- Progetto "Più sport a scuola" (equitazione, tennis, golf, rugby, arrampicata sportiva, rafting)
- Progetti europei
- Progetto Biodiversità
- Progetto Green School
- Progetto attività integrative ed elettive

*Poter
sperimentare.
Alla ricerca
dell'ingrediente
mancante.*





PARTECIPAZIONE A RETI DI SCUOLE

- Rete delle Scuole Superiori di Agricoltura del Triveneto
- Polo territoriale per lo sviluppo delle competenze informatiche
- Rete per la sicurezza a scuola
- Reti Orione e Orizzonti per l'orientamento
- Centri Territoriali per l'Integrazione di Castelfranco Veneto e Montebelluna
- Rete Stranieri

***Coltiviamo
la cultura.
Un luogo
dove crescere
giovani menti.***



RAPPORTI CON IL TERRITORIO

Collaborazioni e ospitalità

- Ospitalità corsi ed incontri tecnici
- Ospitalità di tecnici stranieri nell'ambito di scambi internazionali
- Rapporti con aziende agricole e agroindustriali
- Collaborazione con Associazioni di agricoltori, apicoltori e gruppi micologici
- Collaborazione con Enti per la gestione del verde urbano

***Sapere e
saper fare.
Tra
modernità e
valorizzazione
della
tradizione.***

- Collaborazione con il Museo di storia naturale di Montebelluna
- Partecipazione alle mostre e alle fiere di interesse agricolo, floricolo e dei prodotti tipici della zona
- Conservazione del patrimonio genetico animale e vegetale: progetto Biodiversità in collaborazione con Regione Veneto e Università degli studi di Padova
- Visite guidate alla fattoria didattica di Castelfranco Veneto e all'orto giardino e al caseificio di Montebelluna per scolaresche e cittadini



SBOCCHI LAVORATIVI E PROSEGUIMENTO DEGLI STUDI

SBOCCHI LAVORATIVI

Le opportunità occupazionali del diplomato del corso professionale e del corso tecnico sono:

Libera professione di Agrotecnico per il diplomato del corso professionale e di Perito agrario per il diplomato del corso tecnico

Imprenditore del settore agrario e agroalimentare e dei servizi (gestione del verde pubblico e privato, commercio di prodotti agricoli)

Tecnico, quadro, capo reparto in:

- Aziende di produzione vegetale e animale
- Aziende, ditte e società di trasformazione
- Aziende florovivaistiche,

garden center, fiorerie, cooperative e aziende private di commercializzazione, vendita prodotti, di trasformazione (cantine, caseifici, spacci carne, salumifici, oleifici, burrifici)

- Istituzioni pubbliche (Comuni, Province, Consorzi) per la gest. del verde pubblico
- Associazione di produttori con il ruolo di assistenza tecnica
- Aziende agrituristiche biologiche
- Officine meccaniche e di lavorazione in conto terzi
- Servizi sanitari nel settore animale e ambientale delle ASL, Comuni, Province e Regioni
- Corpo Forestale dello Stato
- Aziende florovivaistiche e di gestione del verde privato
- Aziende di ittiocoltura

Per il qualificato del corso di istruzione e formazione gli sbocchi lavorativi sono quelli del diplomato con funzioni di operatore specializzato.

PROSEGUIMENTO DEGLI STUDI

I successivi percorsi ai quali il diplomato può iscriversi possono essere i seguenti:

Corsi Post Diploma

Iscrizione a tutte le Facoltà Universitarie sia per il diplomato del corso professionale sia per il diplomato del corso tecnico

*Studiare
all'aria aperta.
Conoscere
la terra e le sue
potenzialità.*

LAUREE TRIENNALI

Facoltà di Agraria e interfacoltà

- Riassetto del territorio e tutela del paesaggio
- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze e tecnologie viticole ed enologiche
- Tecnologie forestali ed ambientali
- Scienze e tecnologie animali
- Scienze e tecnologie per l'ambiente
- Biotecnologie agrarie
- Cooperazione allo sviluppo
- Scienza cultura della gastronomia e ristorazione

Facoltà di medicina veterinaria e interfacoltà

- Sicurezza igienico sanitaria degli alimenti
- Biotecnologie per l'alimentazione

LAUREE MAGISTRALI

Facoltà di Agraria e interfacoltà

- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Viticoltura enologia e mercati vitivinicoli
- Scienze forestali ed ambientali
- Scienze e tecnologie animali

- Biologia marina
- Biotecnologie per l'alimentazione
- Local development
- Scienze e tecnologia per l'ambiente e il territorio

Facoltà di medicina veterinaria e interfacoltà

- Corso di laurea magistrale a ciclo unico



L'Istituto Agrario
Domenico Sartor
è anche:

Associazione
Conservatori
Mais Biancoperla



Prodotti biologici



Conservazione
delle razze
avicole autoctone



Fattoria didattica

Presidio Slow-food



L'Istituto Domenico Sartor
è associato inoltre alla **Rete
degli Istituti Superiori di
Agricoltura del Triveneto.**

www.retescuoleagrarieveneto.org

otium | arti compositive
settembre 2015

**ISTITUTO TECNICO
IN AGRARIA,
AGROALIMENTARE
E AGROINDUSTRIA**

**ISTITUTO
PROFESSIONALE
PER I SERVIZI
PER L'AGRICOLTURA
E LO SVILUPPO RURALE**

**ISTRUZIONE
E FORMAZIONE
PROFESSIONALE:
OPERATORE AGRICOLO
E OPERATORE
DELLE TRASFORMAZIONI
AGROALIMENTARI**

Sede Centrale

Via Postioma di Salvarosa, 28
31033, Castelfranco Veneto (TV)
tel 0423 490615 - fax 0423 721103
posta@istitutoagrariosartor.gov.it

Sezione Associata

Via San Gaetano, 156
31044, Montebelluna (TV)
tel 0423 22283 - fax 0423 602276
montebelluna@istitutoagrariosartor.gov.it

istitutoagrariosartor.gov.it