



PIANO DELL' **OFFERTA FORMATIVA**

Triennio 2022 - 2025

La scuola e il suo contesto	7
Analisi contesto e bisogni territorio	7
Caratteristiche principali della scuola	9
Azienda agraria didattica	10
Vigneto	11
Meleto	11
Pescheto	11
Pereto	11
Susineto	12
Albicoccheto	12
Ceraseto	12
Produzioni orto-florovivaistiche	12
Produzione biologica	13
Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali	14
Laboratori	14
Microbiologia	14
Chimica strumentale, agro-industriale, agraria (trasformazione del prodotto)	16
Igiene, anatomia, fisiologia, patologia	20
Igiene	20
Anatomia	21
Fisiologia	22
Patologia	23
Scienze	24
Fisica	25
Cantina didattica	26
Enologia	26
Serre climatizzate	28
Biblioteca	31
Auditorium	31
Strutture sportive	31
Aule e strumenti multimediali	32
Laboratorio di tecnologie informatiche	32
Risorse professionali	34
Docenti	34
Classi concorso anno 2021/2022	34

Modalità di utilizzo organico autonomia	36
Personale ATA	39
DSGA	40
Collaboratore scolastico	41
Assistente tecnico	41
Assistente amministrativo	42
Scelte strategiche	44
Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti	44
Obiettivi	45
Priorità e traguardi	48
Offerta formativa	51
Curriculum d'istituto	51
Gli istituti tecnici	51
Il profilo in uscita (PECUP)	51
Il Curriculum	54
Area d'istruzione generale	54
Area di indirizzo	54
Indirizzo AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA	55
Articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI	56
Articolazione GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	56
Articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA	57
Indirizzo CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE	58
Articolazione "BIOTECNOLOGIE SANITARIE"	59
Articolazione "BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI"	60
Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento	61
Educazione civica	62
Inclusione e integrazione	63
Bisogni educativi speciali	66
Disabilità	66
Disturbi specifici di apprendimento (DSA)	67
Altri bisogni educativi speciali (BES)	67
Alunni stranieri	68
Scuola in ospedale e istruzione domiciliare	69
Educazione alla salute - Benessere a scuola	69
"Le nuove tecnologie"	70
"Even"	70

Alimenti tra scienza e coscienza: conosci quello che mangi?	71
Progetto Martina	71
Progetto donazioni - ADMO - AIDO - FIDAS	72
Progetto di prevenzione andrologica	72
Progetto “patentino del defibrillatore”	72
Commissione benessere	73
Servizio di consulenza psicologica	74
Educazione stradale	75
Legalità e Contrasto bullismo cyberbullismo	76
Educazione alla legalità	76
Contrasto bullismo e cyberbullismo	77
Piano Nazionale Scuola Digitale	79
Erasmus e mobilità studentesca	80
OBIETTIVI SPECIFICI	81
PROGETTO GREEN THINKING	81
Iniziative ampliamento curricolare	82
Accoglienza e partecipazione	82
Progetto accoglienza	82
<i>Io ci sto</i>	82
Il teatro a scuola	83
Laboratorio creativo espressivo	84
<i>Mental break</i>	84
Orientamento	85
Vetrine offerta formativa nel territorio - orientamento in itinere ed in uscita	85
Open day - stage interno all'istituto	85
Progetti professionalizzanti	86
Analisi sensoriale dei vini primo livello	86
Analisi sensoriale dei vini - 2° livello	86
Periti grandine	86
Florovivaismo	86
Patentino guida mezzi agricoli	87
Garden design (dal disegno al giardino)	87
Corso su certificazione qualità e HACCP	87
Corso di tecnica microbiologica	88
Trasformazioni lattiero casearie	88
<i>Drone: volare con testa</i>	88

Potenziamenti disciplinari	89
Corso di Logica	89
Corso di Fisica	89
Corso di biologia	89
Corso di matematica	89
Kangourou	89
Certificazione Cambridge pet and first	90
Olimpiadi delle scienze naturali	90
Valutazione	91
Criteri di valutazione comuni	92
Scala di valutazione e norme per le prove di valutazione	92
Griglia di valutazione valida per le prove orali	93
Valutazione educazione civica	93
Criteri di valutazione del comportamento	94
Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva	95
Criteri per l'ammissione o la non ammissione all'esame di stato	96
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:	96
Schede di valutazione per dipartimento	97
Recupero e sostegno degli apprendimenti	97
Corsi di recupero	97
Recupero in itinere (dopo gli scrutini del primo quadrimestre)	98
Studio individuale	98
Prove di verifica del superamento delle lacune	99
Dopo gli scrutini finali	99
Dopo gli scrutini di metà anno	99
Sportello disciplinare	99
Corso di metodo di studio	99
Altri criteri	100
Formazione classi prime	100
Precedenza per accoglienza nelle classi prime	100
Formazione classi successive alla prima	101
Borsa di studio Castiglion	101
Erasmus+	101
Organizzazione	102
Organigramma e funzionigramma	103
Gli organi collegiali	105

Consiglio di istituto	105
Composizione	105
Funzioni	105
Collegio docenti	106
Dipartimenti disciplinari	107
Obiettivi dei dipartimenti:	107
Compiti dei dipartimenti	108
Articolazione e composizione dei Dipartimenti	109
Consigli di classe	111
Competenze	111
Coordinatore di classe	113
Comitato di valutazione dei docenti	114
Compiti del Comitato	114
Ufficio tecnico	115
Compiti e funzioni	115
Organizzazione uffici amministrativi	116
Protocollo/archivio	116
Didattica	116
Personale	118
Acquisti / patrimonio / magazzino	121
Contabilità	122
Azienda agraria	123
Reti	123

1

La scuola e il suo contesto

Analisi contesto e bisogni territorio

Gli studenti che frequentano l'istituto provengono da tutta la provincia di Vicenza e dalle limitrofe province di Verona e di Padova. L'area si caratterizza per un tessuto economico costituito da una molteplicità di imprese di medio-piccole dimensioni operanti in agricoltura, come pure nell'industria, nell'artigianato, nel commercio e nei servizi. In questi anni, caratterizzati da una certa recessione economica, per ovviare alla stagnazione della domanda interna, le aziende del territorio hanno sviluppato una maggiore propensione dell'industria all'export, anche se le ultime vicende legate alla pandemia da Covid hanno messo in crisi alcuni settori rispetto ad altri.. Un discorso a parte meritano l'export agroalimentare, cresciuto in maniera significativa, e le iniziative volte alla valorizzazione agrituristica del territorio.

Il livello medio dell'indice ESCS¹ per gli alunni dell'Istituto si colloca su valori medio-alti e non sono presenti alunni economicamente svantaggiati (ovvero con entrambi i genitori disoccupati).

Nei settori industriale, artigianale e commerciale, laddove non sia stato possibile intercettare clienti stranieri, la reale ripresa del ciclo economico è subordinata alla ripresa dei consumi interni, quindi svariate misure pubbliche di natura o a ricaduta fiscale, finanziaria, normativa non sempre di facile attuazione.

Le numerose aziende agricole presenti sul territorio rappresentano una risorsa per gli studenti dell'indirizzo di agraria, sia in termini di attuazione di collaborazioni/progetti a valenza didattica, sia per esperienze di alternanza, sia per l'impiego post-diploma. Analogamente, la presenza di industrie chimico-farmaceutiche e biotecnologiche, di laboratori d'analisi, di ospedali e poliambulatori offre competenze sul territorio e opportunità di PCTO e di impiego, dopo il diploma, agli studenti dell'indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie, articolazione Chimica e Biotecnologie Sanitarie e Ambientali. Padova e Verona sono sedi di due prestigiose università che propongono corsi di laurea, coerenti con i percorsi formativi dell'Istituto, scelti da una quota importante dei diplomati, in alternativa alla ricerca immediata di impiego. Positivi sono i rapporti con il Comune sede dell'Istituto, promotore di una fiera campionaria, in cui è centrale il ruolo del settore vitivinicolo e della meccanica e meccanizzazione agricola. Positivo il contributo della Provincia (cantina didattica, laboratorio enologico, manutenzione straordinaria dei

¹ ESCS - Economic, Social and Cultural Status - è la denominazione internazionale dell'indicatore dello status socio-economico-culturale. Tale indice definisce, nello specifico cui qui ci si riferisce, lo status sociale, economico e culturale delle famiglie degli studenti che partecipano alle Prove INVALSI. Come dimostrato da numerose ricerche internazionali, l'ESCS costituisce un dato significativo per spiegare i livelli dei risultati scolastici degli studenti. L'indice socio-economico e culturale permette per esempio di misurare il contributo della scuola al miglioramento dei ragazzi.

locali e delle pertinenze, concessione dell'azienda agricola didattica, nuovo archivio).

Caratteristiche principali della scuola

L'Istituto dispone di una sede, di una succursale, di una palestra, di una cantina didattica, di tre serre, di un ricovero per macchine e attrezzi che ospita anche un'officina e il magazzino, di un auditorium - l'intero spazio è coperto da WiFi².

Gli edifici, ben interconnessi, inseriti in un'ampia area adibita a parco, parcheggio, azienda agraria didattica, si trovano in posizione tranquilla, vicino al centro del paese, è raggiungibile a piedi in 5 minuti. L'utenza utilizza mezzi propri o il trasporto pubblico locale su ruota.

Undici aule sono adibite a laboratori e uno spazio è dedicato allo studio in piccolo gruppo. L'ampio atrio al piano terra è fruibile quale ambiente supplementare multifunzione, in occasione di esposizioni, eventi dimostrativi o particolari attività didattiche per piccoli gruppi.

Le aule sono in rete e dotate di LIM e pc. I laboratori dispongono di strumentazione all'avanguardia, hanno connessione ad internet, pc, stampante. Sono a disposizione degli studenti DPI e materiali di consumo specifici.

La situazione finanziaria dell'Istituto è sana; la gestione oculata delle risorse consente di far fronte alle spese correnti e di effettuare investimenti significativi. La presenza dell'azienda agraria, con una superficie agricola di

² Per una trattazione approfondita dei laboratori e delle strutture della scuola vedi parte 2

circa 8 ettari coltivati a frutteto, vigneto, orto didattico, serre e parcelle dimostrative, rappresenta per gli studenti un "laboratorio vivente", fondamentale per la preparazione tecnico-professionale. Viene realizzata un'agricoltura eco-compatibile con difesa integrata delle colture, con particolare riferimento al vigneto-frutteto. Nelle tre serre climatizzate sono coltivate piante stagionali e orticole, piante succulente e piante madri da riproduzione.

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 biologica quindi di provata sicurezza per gli operatori, utenti, consumatori nonché per l'ambiente e il vicinato. Dopo 3 anni di periodo transitorio (conversione al biologico), nel 2023 l'azienda agraria didattica diventerà, a tutti gli effetti, produttore biologico, iscritto al registro nazionale e soggetto a controlli e certificazioni da parte di enti terzi accreditati. La ripartizione colturale del fondo si articola in 4,3 ha di vigneto, 1,1 ha di meleto, 0,6 ha di pescheto, 0,2 ha di pereto, 0,2 ha di 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 Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni, Ancellotta, Merlot, Merlese, Uva Gnocca, Garganega, Glera (atta a Prosecco) e Cabernet Eidos (vitigno resistente 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 ceduta a grossisti e/o venduta fresca al dettaglio.

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 (ciclami, 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 biologica

L'adozione, nel 2020, delle tecniche di produzione biologica è stato pensato come 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.

Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

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. Questi, sommariamente elencati, gli argomenti e le attività che lo caratterizzano, scanditi per anno di corso ed articolazione.

Classe terza	<ul style="list-style-type: none">● Norme di sicurezza e prevenzione e procedure di smaltimento dei rifiuti● Valutazione del rischio microbiologico (Legge 81/08)● Gli strumenti e le attrezzature del laboratorio di microbiologia● Lavorare in sterilità
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione di terreni di coltura e terreni di coltura base con aggiunta di supplemento • Tecniche di semina • Osservazione dello sviluppo microbico su terreni di coltura • Osservazione delle colonie • Studio delle tecniche di controllo di sviluppo microbico su terreni di coltura • Valutazione della morfologia e della reazione ad alcuni coloranti di alcuni microorganismi (Gram, colorazione della spora)
Classe quarta	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di terreni di coltura secondo le varie funzioni (arricchimento, selettivi, differenziali) • Test Biochimici di conferma e sierologici • Test di conferma attraverso l'uso di kit idonei (enterotube, <i>Apistrep</i>, <i>Apistaph</i>) • Metodiche ufficiali di analisi per la determinazione della carica microbica • Le tecniche quantitative per la determinazione della carica microbica: <ul style="list-style-type: none"> • conta su piastra • MPN • membrane filtranti <p>Articolazione sanitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificazione fenotipica delle principali famiglie batteriche di interesse clinico • staphylococcaceae • streptococcaceae • enterobatteriaceae • pseudomonodaceae <p>Articolazione ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificazione di ceppi di interesse ambientale • clostridiaceae • bacillaceae
Classe quinta	<ul style="list-style-type: none"> • Le biotecnologie interessano entrambe le articolazioni dell'indirizzo chimico e comprendono i seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> • elettroforesi verticale ed orizzontale • PCR • ELISA per il fingerprinting del DNA, per la valutazione della natura di un alimento (OGM) e per

	<p>lo studio delle trasformazioni batteriche attraverso la manipolazione genetica</p> <p>Articolazione sanitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi microbiologica di un alimento secondo i protocolli ISO EN • La shelf life di un alimento fresco e da banco • Studio del sistema HACCP e dei “Food Standards” secondo il <i>Codex Alimentarius</i> (i sette principi dell'HACCP, il manuale HACCP, il manuale di autocontrollo aziendale, il manuale GHP). • Diagramma di flusso HACCP di una linea di produzione alimentare: determinazione di un CP (VRM tramite tabella a doppia entrata per il calcolo dell'entità del danno) e di un CCP (albero delle decisioni), definizione di ALOP, FSO, PO, PC <p>Articolazione ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi microbiologica secondo i protocolli ISO EN delle matrici ambientali: • acque potabili e acque di superficie • fanghi • terreno e compost aria
--	--

Chimica strumentale, agro-industriale, agraria (trasformazione del prodotto)

I laboratori di chimica ospitano attività ad ampio spettro e riferibili a tutti gli indirizzi e sotto indirizzi dell'Istituto. Le principali sono riportate nell'elenco.

<p>Classe prima</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Uso della propipetta e misure di volumi con pipette graduate e tarate ● Uso della bilancia tecnica e analitica ● Determinazione della densità di solidi e liquidi ● Curva di riscaldamento e raffreddamento di una sostanza pura ● Separazione di un miscuglio costituito da sale e sabbia o sale e carbone ● Distillazione semplice e frazionata ● Cromatografia degli inchiostri o di estratti vegetali ● Verifica della legge di Lavoisier ● Verifica della legge di Proust ● Saggi alla fiamma ● Preparazione di ossidi, anidridi, idrossidi, acidi
<p>Classe seconda</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● I sali idrati - disidratazione del solfato di rame pentaidrato ● Reazioni chimiche: ciclo del rame ● Legami chimici e prove di polarità ● Solubilità e temperatura: innalzamento ebullioscopico ● Abbassamento crioscopico ● Reazioni esotermiche ed endotermiche ● Preparazione di un idrossido - calcolo del reagente limitante e della resa in % ● Preparazione di reazioni a concentrazione nota
<p>Classe terza</p>	<p>Chimica analitica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Equilibrio chimico - processo dimostrativo ● Analisi gravimetrica dei solfati e/o del ferro ● Analisi volumetrica ● Preparazione di una soluzione di HCl e standardizzazione con Na₂CO₃ ● Preparazione di una soluzione di NaOH e standardizzazione con ftalato acido di potassio o con HCl a titolo noto ● Determinazione dell'acidità dell'aceto ● Determinazione dell'acidità dei limoni ● Determinazione dell'acidità del latte ● Determinazione del carbonato nel guscio d'uovo ● Determinazione della purezza della soda ● Titolazione dell'acido acetilsalicilico contenuto in una compressa di Aspirina ● Le soluzioni tampone

	<p>Chimica organica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione del punto di fusione e di ebollizione • Cristallizzazione dell'acetanilide • Estrazione con solvente - Estrazione dell'acido benzoico con etere etilico (con impiego del rotavapor) • Estrazione della caffeina dal tè • Analisi qualitativa organica - Saggio di Lassaigne • Saggi di solubilità • Polarimetro (uso del) <p>Trasformazione dei prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soluzioni • Titolazioni acido-base • Titolazioni redox • Analisi dell'acqua ad uso consumo umano • Determinazione dell'umidità degli alimenti
<p>Classe quarta</p>	<p>Chimica analitica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argentometria • Permanganometria • Iodometria • Complessometria • Potenzimetria con uso dei piaccametri • Conduttimetria con uso dei conduttimetri • Spettrofotometria con impiego di spettrofotometro UV-VIS <p>Chimica organica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione del cloruro di ter butile • Riconoscimento dei gruppi funzionali • Preparazione di un sapone • Sintesi dell'aspirina <p>Trasformazione dei prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione degli zuccheri con metodi fisici e chimici • Determinazione della presenza dell'amido • Riconoscimento delle sostanze lipidiche • Limite di salatura e di gessatura • Saggi di freschezza del latte • Prova della riduttasi nel latte

	<ul style="list-style-type: none"> • Acidità e numero di perossidi dell'olio • Dosaggi enzimatici nel latte
<p>Classe quinta</p>	<p>Chimica analitica</p> <ul style="list-style-type: none"> • TLC e HPLC (cromatografia liquida ad alta prestazione) • Rette di taratura per l'analisi delle acque • Determinazione dell'indice di Langelier • Analisi del terreno - permeabilità • Determinazione del calcare totale e attivo • Determinazione della CSC • Determinazione dell'azoto organico con uso del distillatore Kjeldahl • Metodiche per BOD, COD, TOC, TIC, TC • Determinazione di alcuni elementi assimilabili (uso di spettrometro ad emissione atomica al plasma alle microonde - MP-AES) <p>Chimica organica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione degli zuccheri riducenti con reattivo di Fehling • Determinazione degli zuccheri con inversione • Determinazione spettrofotometrica degli zuccheri nelle banane • Determinazione del numero di iodio • Determinazione del numero di saponificazione • Estrazione della trimiristina dalla noce moscata • Estrazione del colesterolo dal tuorlo d'uovo • Estrazione dei grassi dalle noci o dal cioccolato (con impiego dell'estrattore Soxlet) • Riconoscimento di a.a. nel dado con TLC • Determinazione delle proteine nell'albume d'uovo • Determinazione del glutine nelle farine • Determinazione della vitamina C • Estrazione e purificazione della caseina dal latte • Estrazione del DNA dalla frutta • Proteine e succo d'ananas (bromelina) • Pepsina e albume d'uovo • Catalasi <p>Trasformazione dei prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi del mosto e del vino: zuccheri, acidità, anidride solforosa, grado alcolico, ceneri

	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi del latte: densità, grassi, acidità, determinazione delle proteine • Grado rifrattometrico • Grado termosolforico • Acidità • Saggi di genuinità
--	--

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**:

- si determinano le concentrazioni di sale e zucchero in alcuni alimenti in quanto fattori di rischio, il primo per l'ipertensione e il secondo per il diabete;
- si quantifica la concentrazione di vitamina D come fattore di protezione contro l'osteoporosi;
- si determina la presenza di alcune tipologie di allergeni, come anche di alcune tipologie di truffe alimentari tramite test ELISA;

- avendo come riferimento per la salute una buona digestione, gli studenti analizzano la composizione in termini di concentrazione di nutrienti di un *junk food*;
- la salute passa anche dalla bocca, quindi ogni studente valuta la sua ricettività alla carie tramite test microbiologico di Snyder;
- infine, ci si sofferma sull'importanza di una dieta equilibrata per il benessere del corpo umano attraverso la creazione di un protocollo di regime alimentare, seguendo una filosofia del benessere alimentare che deve essere per tutti, facendo esperienza di lotta agli sprechi alimentari.

Altro fattore di rischio analizzato è l'aria che respiriamo:

- gli studenti svolgono attività di indagine qualitativa e quantitativa rispetto all'aria *indoor* e *outdoor* con campionatore SAS (protocollo INAIL), si valutano i licheni in alcune zone del comune come bioindicatori quantificando la concentrazione di metalli pesanti nelle loro cellule;
- si determina durante tutto l'anno scolastico la concentrazione di radon negli ambienti chiusi;
- si determina la qualità e quantità dei diversi pollini per definire un bollettino pollinico in riferimento alle diverse tipologie di allergie annuali,
- infine, si valuta con il bioluminometro l'igiene e la pulizia delle superfici di ambienti di lavoro, rispetto all'efficacia di diversi disinfettanti.

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:
 - studio della respirazione attraverso spirometria e pulsossimetria e calcolo dei volumi polmonari;
 - studio della digestione attraverso la funzionalità dei principali enzimi digestivi (amilasi, pepsina, lipasi);
 - si determina la concentrazione di melatonina nella saliva come fattore di benessere neurologico (il sonno);
 - si determinano per via enzimatica la colesterolemia e la glicemia in un campione di sangue di montone;

- si analizza la struttura e composizione delle ossa attraverso la loro decalcificazione;
- si studiano i tessuti attraverso l'osservazione di preparati istologici già pronti e attraverso la biopsia, fissazione e successiva inclusione in paraffina per la sezione al microtomo di un reperto acquisito da tessuto animale.

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:

- si preparano strisci di sangue e si eseguono la conta leucocitaria e quella eritrocitaria;
- si determina l'ematocrito e il tempo di coagulazione attraverso il caagulometro su sangue capillare;
- si determina inoltre il gruppo sanguigno e fattore Rh di una persona.

Fondamentale è l'apprendimento della metodologia medica attraverso l'esame obiettivo (cardiologico, funzionalità polmonare, neurologico) con i diversi test di funzionalità (palpazione, percussione e auscultazione per il riconoscimento di toni cardiaci e rumori polmonari tramite fonendoscopio e simulatore di suoni fisiologici, test di funzionalità di nervi cranici, nervi spinali, cervelletto); misurazione della pressione arteriosa, della frequenza cardiaca, uso dell'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 rispetto all'agente patogeno causa dell'infezione.

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 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).

Se ne dà elenco sommario:

- riconoscimento di semi (con impiego di stereoscopi)
- prove di germinabilità dei semi
- riconoscimento di insetti (con impiego di stereoscopi)
- costruzione di camere umide ai fini della diagnostica fitopatologica (in celle climatizzate)
- micropropagazione (in celle climatizzate)
- semine in vitro di funghi

- estrazione di pigmenti vegetali
- osservazione di parti vegetali (radici, foglie ecc.) al microscopio ottico
- diagnostica fitopatologica in campo (con impiego di microscopio ottico e stereoscopio)

Fisica

L'Istituto fa sistematico ricorso alle strutture laboratoriali di cui dispone, distribuendo le attività per anno di corso, come espresso a seguire.

Classe prima	<ul style="list-style-type: none"> • Misura diretta del periodo del pendolo, valor medio ed errore assoluto. • Misura della densità di un solido o di un liquido • Moto rettilineo uniforme con determinazione della velocità come coefficiente angolare della retta in un grafico s-t • Moto rettilineo uniformemente accelerato • Scomposizione di una forza • Legge di Hooke (con impiego di dinamometri) • Attrito statico
Classe seconda	<ul style="list-style-type: none"> • La seconda legge della dinamica • Lavoro ed energia cinetica: verifica sperimentale del teorema dell'energia cinetica • Verifica sperimentale del principio di conservazione dell'energia meccanica • Calcolo del calore specifico di un solido (con impiego del calorimetro) • Legge di Stevino (indirizzo agrario) • Principio di Archimede (indirizzo agrario) • Verifica sperimentale della legge di Ohm (indirizzo chimico biologico) • Collegamento di resistenze in serie e parallelo (indirizzo biologico)

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:

- ammostamento;
- correzione e trattamento dei mosti;
- vinificazione in rosso e in bianco;
- travasi e colmature;
- 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; è bene ricordare che l'analisi del mosto si distingue dal vino, in quanto sono due prodotti con caratteristiche chimico-fisiche differenti, con destinazioni di produzioni diverse.

Le principali analisi che vengono eseguite sul mosto sono:

- la determinazione degli zuccheri, fondamentale poiché consente di conoscere il futuro grado alcolico del vino e permette di decidere la data di vendemmia;
- la determinazione dell'acidità (acidità totale e pH).

Il vino, invece, altro non è che una soluzione alcolica, ottenuto dalla fermentazione del mosto e destinato alla vendita. Queste le principali analisi che lo riguardano:

- determinazione degli zuccheri residui (riduttori);
- determinazione dell'acidità (acidità totale e pH);
- determinazione dell'acidità volatile (acido acetico);
- determinazione dell'anidride solforosa (totale, libera e combinata);
- determinazione del grado alcolico.

Oltre agli strumenti tradizionali vengono impiegati anche apparecchiature particolari:

- 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. Pur necessitando di interventi ordinari e,

in alcuni casi, straordinari per mantenere o adeguare tali strutture, renderle funzionali e sicure per le attività previste o prevedibili, esse consentono comunque di svolgere esperienze e conseguire abilità fondamentali per la formazione tecnica. Si è già iniziato con interventi di adeguamento ed altri ne sono previsti. Inoltre, da questa estate, sono stati aggiunti 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 comunque a questi 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 le seguenti piante:

- per la primavera (da febbraio a maggio): piantine di specie orticole per la vendita, specie annuali e stagionali, (autoprodotte da seme, o moltiplicate o da seminati acquistati); piante verdi (Ficus, felci, Tradescantia, Tillandsia, Begonia, ecc.);
- da fine estate a dicembre: crisantemi, stelle di Natale e ciclamini (acquistati a metà coltura); in alcuni casi si sono coltivate anche specie per fine inverno (primule, viole, margherite), erbacee perenni (stipa, aquilegia, Ajuga, Stachys, ecc.).
- Si sono inoltre mantenute le crassulacee (retaggio della primitiva gestione) presenti nella serra vecchia e nella serra-tunnel ad esse riservata e una piccola collezione di piante carnivore.
- In altri momenti si sono moltiplicate da talea o divisione piante di Iris, erbacee perenni da giardino, arbusti ornamentali e aromatiche (Ortensie, Laurocerasus, rosmarino, salvia, Vinca, edera, ecc.).
- Nell'anno corrente si è ripristinato il "letto freddo"- vivaio per la semina e la successiva coltivazione in vaso (fitocella) di giovani piante forestali ed è prevista, a breve, la semina di Acer campestre, Carpino b., Euonymus e., Alnus g., Malus s., Pyrus p., ecc.

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. Il nostro tecnico p.a., possedendo grande esperienza in questo ambito, organizza e segue tale progetto, con il coinvolgimento di alcuni studenti. Anche in questo caso il fattore limitante è rappresentato dal tempo a disposizione, in quanto le attrezzature di cui si dispone possono ritenersi sufficienti. Occorre perciò individuare la maniera per poter svolgere questa attività con maggiore continuità.

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. 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.

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

2

Risorse professionali

Docenti

Classi concorso anno 2021/2022

Classe concorso	Denominazione	Numero docenti a tempo indeterminato	Numero docenti a tempo determinato
A-12	Discipline letterarie negli istituti di istruzione secondaria di II grado	12	2
A-15	Discipline sanitarie	2	2
A-20	Fisica	3	0
A-21	Geografia	0	1
A-24	Lingue e culture straniere negli istituti d'istruzione	8	1

	secondaria di II grado		
A-26	Matematica	3	0
A-27	Matematica e Fisica	5	0
A-31	Scienze degli alimenti	1	0
A-34	Scienze e tecnologie chimiche	6	2
A-37	Scienze e tecnologie delle costruzioni, tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	2
A-41	Scienze e tecnologie informatiche	1	0
A-46	Scienze giuridico-economiche	2	3
A-48	Scienze motorie e sportive negli istituti d'istruzione secondaria di II grado	4	2
A-50	Scienze naturali, chimiche e biologiche	6	0
A-51	Scienze, tecnologie e tecniche agrarie	6	2
A-52	Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali	1	1
B-03	Laboratorio di Fisica	0	1

B-11	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	6	0
B-12	Laboratori di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche	4	3
B-16	Laboratori di scienze e tecnologie informatiche	0	1
B-17	Laboratori di scienze e tecnologie meccaniche	0	1
IRC	Religione	2	0
totali		74	24

Il totale dei docenti è di 98 unità. Il tasso di stabilità è del 75,5%.

Modalità di utilizzo organico autonomia

L'organico di potenziamento assegnato al Trentin è il seguente

classe di concorso	area disciplinare	numero cattedre
A-34	scienze e tecnologie chimiche	1
A-46	scienze giuridico-economiche	3
A-48	scienze motorie e sportive	1
A-51	Scienze, tecnologie e tecniche agrarie	1

AB24	lingua e civiltà straniera (inglese)	2
totali		8

I docenti sono principalmente utilizzati, ciascuno per le specifiche competenze in alcune delle seguenti attività, (eventualmente correlate ed in collaborazione con altri docenti per incarichi previsti nelle commissioni di lavoro e le funzioni strumentali), tenendo conto delle indicazioni pervenute dai dipartimenti di competenza, di accordi in divenire con i rispettivi docenti titolari delle discipline/classi assegnate e delle necessità dell'Istituto secondo quanto previsto dall'art. 1, commi 7, 83, 85 Legge 107/15:

- supporto organizzativo/gestionale alla Dirigenza per attività funzionali ai progetti, all'organizzazione e alle iniziative dell'Istituto, secondo quanto previsto dalla legge 107/15, art. 1, comma 83;
- attività di sostituzione temporanea dei docenti assenti;
- supporto alla redazione/gestione di eventuali progetti proposti dal MIUR e/o da altre Istituzioni Pubbliche, proposti anche in forma di rete di scuole o di ambito;
- gestione delle attività ed iniziative connesse con la realizzazione dei percorsi PCTO nelle varie articolazioni e forme previste dalla pluralità di indirizzi presenti in Istituto, in collaborazione con i referenti, la commissione e le funzioni strumentali a tale scopo preposte;
- supporto e gestione delle attività connesse alla realizzazione dei percorsi PCTO specifici per allievi con disabilità in collaborazione con la commissione e le funzioni strumentali a tale scopo preposte;

- supporto alla realizzazione di iniziative di formazione rivolte agli studenti e al personale della scuola; coordinamento di attività di ricerca, progettazione e documentazione previsti dal PTOF (art.1, c.7, L. 107/15);
- supporto e collaborazione ai processi di innovazione tecnologica e di formazione del personale connessi con il PNSD (animatore digitale, team dell'innovazione tecnologica, formazione docenti/studenti sulle ICT, applicazione del regolamento sulla privacy EU 679/2016, progettazione SW per la didattica...);
- contributi per l'attuazione del Piano per la Didattica Digitale Integrata (DDI), attraverso la collaborazione con i rispettivi docenti di indirizzo e referenti dei dipartimenti disciplinari (approfondimenti disciplinari e interdisciplinari, personalizzazione dei percorsi e recupero degli apprendimenti, sviluppo di competenze disciplinari e personali specifiche, preparazione di materiali e documentazione didattica, esercitazioni, risoluzione di problemi e di casi professionali specifici, realizzazione di attività laboratoriali...).
- supporto agli allievi con disabilità, DSA, BES (profili di realizzazione didattica dei vari PEI e PDP anche per l'attuazione di quanto previsto dal D.Lgs. 66/2017). Realizzazione - cartacea e digitale - di strumenti compensativi, forme di apprendimento attraverso la didattica laboratoriale e le nuove tecnologie, metodi e processi di valorizzazione di percorsi formativi individualizzati, preparazione di strumenti compensativi specifici per allievi DSA e con disabilità, moduli CLIL, recupero linguistico L2...);
- attività di recupero e supporto didattico per la riduzione della dispersione scolastica, anche attraverso modalità di didattica digitale a distanza (DDI);

- forme di prevenzione, interventi ed iniziative di formazione a favore dell'educazione consapevole all'uso della rete Internet e delle tecnologie, prevenzione ai fenomeni di bullismo e cyberbullismo;
- organizzazione/Supporto alle classi II e alle classi V per la somministrazione delle prove INVALSI;
- coordinamento dell'autovalutazione di Istituto e supporto ai processi di valutazione istituzionali (R.A.V., sistema SNV, prove INVALSI, forme di autovalutazione e di rendicontazione sociale...); coordinamento dei processi di ricerca, sviluppo e innovazione e dei processi comunicativi interni ed esterni per favorire l'interazione e la collaborazione con la comunità e l'amministrazione pubblica del territorio, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- progetti ed iniziative specifiche (Progetti di arricchimento dell'offerta formativa, promozione dei temi inerenti "Cittadinanza e Costituzione", Teatro, Intercultura, Pari opportunità, Organizzazione di incontri ed eventi culturali in Istituto, Progetti Europei, Progetti di eccellenza, Bandi di concorso per studenti ecc.). Assunzione del ruolo di coordinatore per l'Ed. Civica (ai sensi della Legge 92/2019)

Personale ATA

Il personale ATA (amministrativo, tecnico e ausiliario) svolge funzioni amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza collegate all'attività dell'istituzione scolastica.

Il personale ATA è diretto e coordinato dal Direttore dei servizi generali e amministrativi (DSGA)

DSGA

Svolge attività lavorativa di rilevante complessità ed avente rilevanza esterna.

- Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, posto alle sue dirette dipendenze.
- Organizza autonomamente l'attività del personale ATA nell'ambito delle direttive del dirigente scolastico.
- Attribuisce al personale ATA, nell'ambito del piano delle attività, incarichi di natura
- organizzativa e le prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo, quando necessario.
- Svolge con autonomia operativa e responsabilità diretta attività di istruzione, predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è funzionario delegato, ufficiale rogante e consegnatario dei beni mobili.
- Può svolgere attività di studio e di elaborazione di piani e programmi richiedenti specifica specializzazione professionale, con autonoma determinazione dei processi formativi ed attuativi.

Può svolgere incarichi di attività tutoriale, di aggiornamento e formazione nei confronti del personale.

Possono essergli affidati incarichi ispettivi nell'ambito delle istituzioni scolastiche.

Il personale ATA, in base alle mansioni svolte, è suddiviso in diversi profili professionali, raggruppati in quattro Aree:

Collaboratore scolastico

- Accoglienza e sorveglianza nei confronti degli alunni, nei periodi immediatamente antecedenti e successivi all'orario delle attività didattiche e durante la ricreazione, e del pubblico;
- Pulizia dei locali, degli spazi scolastici e degli arredi;
- Vigilanza sugli alunni, compresa l'ordinaria vigilanza e l'assistenza necessaria durante il pasto nelle mense scolastiche, di custodia e sorveglianza generica sui locali scolastici, di collaborazione con i docenti;
- Ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso dalle aree esterne alle strutture scolastiche, all'interno e nell'uscita da esse, nonché nell'uso dei servizi igienici e nella cura dell'igiene personale

Assistente tecnico

Le mansioni dell'assistente tecnico (area B), sono espresse dalla tabella A del CCNL 24/07/03.

- Nelle istituzioni scolastiche ed educative dotate di magazzino è possibile adibirlo, con grado di responsabilità diretta, alla custodia, alla verifica, alla

registrazione delle entrate e delle uscite del materiale e delle derrate in giacenza.

- Conduzione tecnica del laboratorio di assegnazione, officine e/o reparti di lavorazione, garantendone l'efficienza e la funzionalità in ambito didattico.
- Supporto tecnico diretto alle attività didattiche nel proprio laboratorio di pertinenza.
- Guida di autoveicoli e loro manutenzione ordinaria.
- Assolvimento dei servizi esterni connessi con il proprio lavoro.
- L'assistente tecnico non ha compiti di pulizia.
- Profilo professionale e mansione dell'assistente Amministrativo.

Assistente amministrativo

- Esegue attività lavorativa richiedente specifica.
- Preparazione professionale e capacità di esecuzione delle procedure anche con l'utilizzo di strumenti informatici.
- Lavori amministrativi con finalità di catalogazione.
- Competenza diretta della tenuta dell'archivio e del protocollo.
- Attività lavorativa complessa nella definizione e nell'esecuzione degli atti a carattere amministrativo contabile di ragioneria e di economato, pure mediante l'utilizzo di procedure informatiche.

L'organico del personale ATA è così suddiviso:

	indeterminato	determinato	totale
DSGA	1	0	1
Assistenti amministrativi	6	3	9
Assistenti tecnici	1	3	4
Collaboratori scolastici	13	2	15
Totale	21	8	29

3

Scelte strategiche

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.

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 emanato a ottobre 2021 e che si intendono perseguire con il Piano di Miglioramento, come illustrato a seguire.

Obiettivi

Dall'Atto di indirizzo del DS³ 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.

³ Legge n. 107 del 13.07.2015, art.1, comma 7

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.

Priorità e traguardi

PRIORITÀ	TRAGUARDI
Risultati scolastici	
Diminuzione dell'insuccesso scolastico.	Ridurre del 5 % il numero di alunni con giudizio sospeso in classe prima, incrementando i loro risultati scolastici.
Aumento del punteggio medio conseguito dagli studenti di classe quinta all'Esame di Stato.	Diminuire del 5% il numero di studenti che si collocano nella fascia di punteggio tra i 60/100 e i 70/100.
Risultati nelle prove standardizzate nazionali	
Potenziamento della competenza in madrelingua nel biennio.	Migliorare del 5% gli esiti nelle prove INVALSI di italiano.
Potenziamento della competenza in lingua inglese.	Ottenere nella prova INVALSI d'inglese esiti in linea con quelli delle prove di matematica e di italiano
Competenze chiave europee	
Potenziare la competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Migliorare del 5% la valutazione media ottenuta dagli studenti nell'esperienza di PCTO.

<p>Potenziare la competenza multilinguistica - lingua Inglese.</p>	<p>Aumentare del 5% il numero di alunni che conseguono certificazione linguistica anche attraverso viaggi-studio ed esperienza di studio all'estero.</p>
<p>Sviluppare la competenza in materia di cittadinanza, cioè la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare: <ul style="list-style-type: none"> - moduli interdisciplinari di Storia, Cittadinanza e Costituzione-Diritto in tutte le classi; - moduli interdisciplinari di Scienze motorie e di Diritto sportivo nelle classi del triennio; - U.D.A. su tematiche di attualità. • Aumentare del 10 % la partecipazione attiva da parte dell'utenza (studenti/familiari) alla vita della scuola.

La *ratio* di tale quadro è la finalità di dar seguito concreto al Curricolo di Istituto di recente realizzazione, momento programmatico che porta con sé la sistematizzazione e formalizzazione delle numerose, efficaci attività già in essere ed è stato pensato in funzione dei punti di debolezza relativa rilevati a vario livello.

La programmazione di UDA definirà le attività che mettono in gioco laboratorialità, cooperazione, mutuo aiuto, problem solving, utili a migliorare i risultati degli studenti in termini sia di motivazione, sia di apprendimento e a sviluppare le competenze chiave europee.

Riguardo le prove standardizzate nazionali, ci si prefigge l'obiettivo di migliorare i risultati nella madrelingua e di incrementare la conoscenza della lingua inglese.

Pur essendo il punteggio medio ottenuto dagli studenti negli Esami di Stato al di sopra della media nazionale, l'Istituto si propone di migliorarlo ulteriormente, in quanto punto d'arrivo di un efficace percorso di apprendimento quinquennale.

Il traguardo di ridurre il numero di alunni con giudizio sospeso, incrementando i loro risultati scolastici, riguarda solo gli studenti di classe prima in quanto, nelle classi successive, la percentuale di studenti con giudizio sospeso è in linea, se non inferiore, con quella provinciale, regionale e nazionale.

4

Offerta formativa

Curriculum d'istituto

Gli istituti tecnici

L'identità degli istituti tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea. Costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, tale identità è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.⁴

Il profilo in uscita (PECUP)

L'Istituto propone una propria declinazione del *Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Tecnici* con la

⁴ Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88 - "Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti tecnici ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133" (art. 2)

finalità di formare una figura di cittadino lavoratore, non semplicemente un tecnico la cui dimensione specifica sia avulsa dalla consapevolezza di appartenere a una comunità sociale e politica.

In tale prospettiva, lo studente avrà un approccio consapevole e critico al sapere tecnico lontano dalle letture estreme che sembrano oggi prevalere, al fine di acquisire competenze in termini di autonomia (operativa e di giudizio/azione), coniugando le conoscenze professionalizzanti (saper fare), alle imprescindibili prerogative di cittadinanza e valori di umanità (saper essere).

Traggono da ciò senso alcuni tratti del Profilo che l'Istituto reputa particolarmente significativi⁵:

- **sul piano culturale**, l'adesione a valori orientanti la prassi individuale e sociale, in coerenza con i principi della Costituzione; la capacità di approccio critico e razionale alla realtà, maturata grazie alla consapevolezza culturale e del senso della Storia (in termini di identità e di capacità di storicizzare gli eventi dell'oggi), nella sintesi di umanistico e scientifico; il pieno dominio della lingua madre e di quella inglese, piegate a fini comunicativi nell'ambito delle relazioni personali, sociali e nella dimensione professionale;
- **sul piano sociale**, la capacità di connessione delle diverse scale dell'agire e del vivere, individuale ed associato, dal locale al globale; la competenza digitale, intesa anche quale approccio critico ai nuovi media; la capacità di impiego delle conoscenze apprese quali strumento orientativo entro la rete di complesse relazioni che caratterizzano la società contemporanea;

⁵ cfr. Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Tecnici, punto 2.1; d.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3

lo sviluppo della vocazione a partecipare attivamente alla vita sociale e alla comunità politica;

- **sul piano più strettamente professionale**, lo sviluppo di competenze matematiche e scientifico-tecnologiche in termini di consapevolezza epistemologica, capacità d'impiego pratico di modelli di interpretazione del reale, capacità applicativa di conoscenze teoriche; lo sviluppo di competenze euristiche, di problem solving e della capacità di lavoro in équipe.

Quanto ai risultati di apprendimento specifici dei percorsi del settore tecnologico (cfr. *Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Tecnici*, punto 2.3), il nostro studente in uscita saprà:

- cogliere le interrelazioni tra scienza, tecnologia ed economia e il loro rapporto di mutua causazione con gli altri fenomeni del corso storico;
- utilizzare le tecnologie specifiche del proprio indirizzo di studio, nella consapevolezza autovalutativa in termini di efficacia, efficienza e qualità e mediante un approccio critico che stimoli l'interrogazione circa le implicazioni etiche, sociali/politiche, economiche, ambientali di tali tecnologie;
- sviluppare competenze progettuali, organizzative, gestionali e la capacità di comprendere un flusso operativo e i termini pratici di esplicazione del proprio ruolo in esso.

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 culturali⁶ 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.

⁶ Gli assi culturali costituiscono il "tessuto" per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare e accrescere saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente, anche ai fini della futura vita lavorativa. Gli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione sono quattro: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. (D.M. 22 agosto 2007, n. 139 - "Regolamento recante norme in materia di assolvimento dell'obbligo d'istruzione")

Indirizzo 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.

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
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	32	33	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
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	0
Biotecnologie agrarie	0	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	0	0	2
Totale ore settimanali di indirizzo	13	13	15

Articolazione GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Tende a soddisfare le richieste di tutela, salvaguardia e valorizzazione dell'ambiente e del territorio nella realizzazione delle produzioni primarie, privilegiando l'agricoltura sostenibile e le attività rurali eco-compatibili.

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

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
Viticultura e difesa della vite	0	0	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	0
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.

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
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
Materie di articolazione	0	0	16	16	17
Totale ore settimanali	32	33	32	32	32

Articolazione “BIOTECNOLOGIE SANITARIE”

L'articolazione Biotecnologie sanitarie, in particolare, approfondisce lo studio dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici, compreso l'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedico, farmaceutico e alimentare.

materie	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
Chimica analitica e strumentale	3	3	0

Chimica organica e biochimica	3	3	4
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario	4	4	4
Igiene, anatomia, fisiologia, patologia	6	6	6
Legislazione sanitaria	0	0	3
Totale ore settimanali 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 ambientale	6	6	6
Fisica ambientale	2	2	3
Totale ore settimanali di indirizzo	16	16	17

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento

L'istituto consapevole dell'importanza di questi percorsi⁷, funzionali all'acquisizione di competenze fruibili nel proprio progetto di vita e presente nel tessuto economico territoriale attraverso convenzioni stipulate con numerose aziende della zona, è in grado di offrire ai propri allievi sia una formazione teorica, propedeutica all'ingresso nel mondo del lavoro, sia la possibilità concreta di avere esperienza formativa all'interno delle varie aziende disponibili ad accogliere studenti.

La scuola ha pensato ad un progetto che coinvolge i ragazzi del triennio, così strutturato:

Classi terze	<ul style="list-style-type: none">→ Corso per l'acquisizione delle competenze sulla creazione di un foglio di lavoro e di un foglio di scrittura→ Corso di primo soccorso→ Incontro formativo con agenzie del lavoro→ Visite aziendali
Classi quarte	<ul style="list-style-type: none">→ Corso per una presentazione efficace→ Incontro informativo per l'ingresso in azienda (stage)→ HACCP→ Incontri informativi per l'orientamento in uscita

⁷ La legge 145 del 30 dicembre 2018 ha istituito i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. Secondo l'aggiornamento della Legge, i PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, in una logica centrata anche sull'auto-orientamento. Attraverso il protagonismo attivo dei soggetti in apprendimento, si sviluppa la capacità di operare scelte consapevoli, si sviluppa un'attitudine, un "abito mentale", una padronanza sociale ed emotiva.

	<ul style="list-style-type: none"> → Visite aziendali → Corso per l'acquisizione del patentino del trattore → Incontro formativo con agenzie del lavoro → Stage aziendale estivo
Classi quinte	<ul style="list-style-type: none"> → Alphatest → Corso per l'uso del defibrillatore → Orientamento universitario → Visite aziendali → Lezione sui diritti dei lavoratori e la contrattazione collettiva → Incontro informativo con AVEPA

Il progetto può poi arricchirsi di ulteriori attività, proposte da vari enti o aziende.

Tale progetto è in grado di soddisfare pienamente il traguardo posto dalla normativa delle 150h.

Educazione civica

L'Educazione Civica è una disciplina trasversale⁸. L'insegnamento ruota intorno a tre nuclei tematici principali:

- Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

⁸ LEGGE 20 agosto 2019, n. 92 Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica

→ Cittadinanza digitale

Il Collegio docenti ha deciso di strutturare il curriculum attorno ad alcune macro aree per anno di corso:

classi prime	→ educazione digitale e cittadinanza digitale
Classi seconde	→ volontariato e solidarietà
Classi terze	→ educazione ambientale
Classi quarte	→ educazione ad un sano stile di vita
Classi quinte	→ tutela dell'ambiente e valorizzazione del territorio

Allegati:

→ curriculum educazione civica

Inclusione e integrazione

L'integrazione e l'inclusione scolastica costituiscono un obiettivo importante del nostro Istituto che si propone come luogo nel quale vengono riconosciute e rispettate le specificità e le differenze individuali.

La cultura dell'inclusione è intesa come un processo al quale concorrono tutte le componenti della comunità scolastica, pertanto si sono individuate delle figure specifiche, opportunamente formate, in diversi ambiti: **un coordinatore all'inclusione** che fa parte del gruppo di lavoro coordinato dall'Ufficio scolastico provinciale e dalla Regione Veneto con compiti relativi all'analisi delle situazioni individuali, supporto formativo ai docenti e punto di riferimento anche per le famiglie; **un referente cyberbullismo e bullismo** che è

il riferimento di segnalazioni da parte degli alunni o delle famiglie, opera attraverso un protocollo di intervento tempestivo e promuove iniziative di sensibilizzazione sul tema; **lo sportello con lo psicologo CIC** per dare spazio al dialogo agli alunni con un professionista, rispettando la riservatezza e la privacy di ciascuno.

Sul sito dell'Istituto è presente una sezione dedicata all'area inclusione nella quale sono presenti

- i protocolli di accoglienza per gli studenti certificati in base alla Legge 104/92, quelli con una diagnosi riferita alla Legge 170/2010 e gli altri alunni BES come da C.M. 8 marzo 2013;
- i link o i file delle normative aggiornate;
- i contatti di riferimento a cui rivolgersi.

Ogni consiglio di classe è attento e preparato nella gestione delle varie situazioni BES, tutti i docenti partecipano al GLO (gruppo operativo di lavoro) iniziale e finale con la famiglia e i servizi, dedicando attenzione alle varie componenti per la stesura di un PEI personalizzato che sia efficace nella quotidianità in classe, mentre la verifica intermedia viene svolta in occasione dello scrutinio del primo quadrimestre e, se è necessario, si riunisce anche per incontri integrativi.

Il modello di PDP per gli alunni BES è conforme al modello provinciale, viene redatto dopo un primo periodo di analisi della situazione personale per cercare le forme più idonee di supporto, come previsto dalla normativa, ogni anno si riesamina la situazione per individuare se sussistono ancora i presupposti per il rinnovo dell'alunno come BES.

Per gli alunni DSA, la scuola propone un proprio modello di Piano Didattico Personalizzato che il consiglio di classe approva prestando

attenzione a prevedere l'utilizzo degli strumenti compensativi o dispensativi conformi alle diagnosi mediche rilasciate dagli enti autorizzati dalla Regione Veneto.

Nell'Istituto opera il G.L.I., Gruppo di Lavoro per l'Inclusività, che predispose il P.A.I. piano annuale per l'Inclusività che consente di avere una panoramica generale della presenza di alunni BES e dei loro bisogni di strumentazioni didattiche specifiche, logistiche per la fruizione degli spazi e professionali.

La formazione in servizio è considerata fondamentale, per questo motivo all'inizio dell'anno scolastico vengono svolti due corsi interni uno sull'Inclusione nell'Istituto e uno sul Bullismo in modo da diffondere anche ai nuovi docenti le modalità operative che devono essere messe in atto in modo uniforme.

Vengono promosse anche tutte le iniziative di formazione proposte dall'UAT di Vicenza area inclusione, dalla Regione Veneto, dall'A.D.I. associazione italiana dislessia "Dislessia Amica" e da altri enti autorizzati.

Per gli alunni che presentano difficoltà, l'Istituto organizza attività di peer tutoring per matematica, chimica e fisica per consentire un recupero in itinere degli argomenti più complicati; propone, inoltre, corsi di recupero per gruppi di livello nelle discipline tecnico-scientifiche, attività di studio assistito in orario pomeridiano, a seguito dell'assegnazione dell'organico dell'autonomia.

Gli alunni con bisogni educativi speciali che intendono proseguire gli studi universitari vengono guidati nella scelta degli open Day universitari a cui partecipare e si supportano nel contattare il servizio dedicato alla disabilità o ai DSA previsti dai vari atenei.

Per i disabili che intendono, invece, entrare nel mondo del lavoro ci si raccorda con il S.I.L. territoriale⁹ al fine di individuare le competenze individuali e le esigenze professionali dell'alunno, in modo da cercare una collocazione operativa, anche usufruendo delle normative di tutela.

Bisogni educativi speciali

I Bisogni Educativi Speciali sono espressi da quegli alunni che vivono una situazione particolare, che li ostacola nell'apprendimento e nello sviluppo: questa situazione negativa può essere a livello organico, biologico, oppure familiare, sociale, ambientale, contestuale o in combinazioni di queste. Essi hanno dunque necessità di interventi tagliati accuratamente su misura della loro situazione di difficoltà e dei fattori che la originano e/o mantengono

Disabilità

L'integrazione scolastica degli alunni con disabilità costituisce un punto di forza della scuola italiana, che vuole essere una comunità accogliente nella quale tutti gli alunni, a prescindere dalle loro diversità funzionali, possano realizzare esperienze di crescita individuale e sociale. La piena inclusione degli alunni con disabilità è un obiettivo che la scuola dell'autonomia persegue attraverso una intensa e articolata progettualità, valorizzando le professionalità interne e le risorse offerte dal territorio. Il MIUR mette in atto varie misure di accompagnamento per favorire l'integrazione: docenti di

⁹ Il SIL (SERVIZI INSERIMENTI LAVORATIVI) nasce e si sviluppa con l'obiettivo di favorire l'integrazione sociale e lavorativa delle fasce di adulti in difficoltà attraverso interventi finalizzati all'integrazione sociale e lavorativa; fornisce ai beneficiari l'opportunità di essere coinvolti ed inseriti in una rete di rapporti e relazioni interpersonali, utili allo sviluppo e rafforzamento dell'identità personale e professionale e a un collocamento stabile. Il servizio si rivolge ai cittadini segnalati dai servizi sociali comunali in situazione di difficoltà, al fine di favorire il processo di inserimento lavorativo in un contesto produttivo di mercato e, più in particolare, a soggetti disabili, persone che appartengono ad un'area di povertà sociale, di deprivazione socio-culturale, a rischio di emarginazione, soggetti con problematiche psichiche, minori con problematiche socio-relazionali, familiari o in situazione di abbandono scolastico.

sostegno, finanziamento di progetti e attività per l'integrazione, iniziative di formazione del personale docente di sostegno e curriculare nonché del personale amministrativo, tecnico e ausiliare.

La disabilità, certificata dall'ULSS, può essere fisica o psichica. Per gli alunni con disabilità sono previsti due percorsi:

- 1) Differenziato
- 2) Per obiettivi minimi

Disturbi specifici di apprendimento (DSA)¹⁰

La Legge riconosce la dislessia, la disgrafia, la disortografia e la discalculia quali disturbi specifici di apprendimento, denominati "DSA".

Per gli alunni D.S.A., la scuola propone un proprio modello di Piano Didattico Personalizzato che fa da riferimento all'azione didattica dei docenti. Il Collegio Docenti ha aderito al progetto Dislessia Amica. La presenza di alunni con D.S.A. nelle classi, nel tempo, ha portato i docenti a considerare gli strumenti compensativi un valido supporto didattico anche per altri studenti che ne potevano trovare giovamento. L'integrazione nelle varie classi di studenti con bisogni educativi speciali è diventata, in qualche caso, una risorsa per tutti gli altri.

Altri bisogni educativi speciali (BES)¹¹

Gli altri bisogni educativi riguardano soprattutto alunni che si trovano in situazione di svantaggio a causa di:

¹⁰ RIFERIMENTI NORMATIVI DSA:

- Legge 8 ottobre 2010, n 170 - Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico
- [Linee guida per il diritto allo studio degli alunni e degli studenti con disturbi specifici di apprendimento](#)

¹¹ RIFERIMENTI NORMATIVI:

[Direttiva Ministeriale 27 Dicembre 2012](#)

- disagio economico
- disagio sociale
- disagio linguistico
- disagio culturale
- disturbi che comportano difficoltà nella concentrazione e nell'attenzione

Per gli studenti che presentano difficoltà, l'Istituto organizza attività di peer tutoring per matematica e prevede un recupero in itinere all'interno delle ore curricolari; propone, inoltre, corsi di recupero per gruppi di livello nelle discipline tecnico- scientifiche, oltre che attività di studio assistito in orario pomeridiano, a seguito

Allegati

→	protocollo disagio
→	protocollo accoglienza alunni con BES
→	protocollo BES

Alunni stranieri¹²

L'Istituto ha predisposto un protocollo di accoglienza ed iniziative a sostegno dell'alfabetizzazione, del perfezionamento della lingua italiana e diverse iniziative di inclusione e attenzione all'interculturalità che viene posta

¹² Legge 40 del 6 Marzo 1998
C.M. n. 2/2010
nota 4233 19/2/2014 linee guida integrazione alunni stranieri

come valore da diffondere in un'ottica di cultura di rispetto, accoglienza e arricchimento.

Quando in una classe è inserito un alunno straniero con difficoltà nella lingua italiana, viene attivato un PDP per BES che prevede misure dispensative e compensative, integrate da corsi di alfabetizzazione L2 e di lingua inglese con docenti del potenziamento.

Scuola in ospedale e istruzione domiciliare

La Scuola in Ospedale garantisce agli studenti ricoverati il diritto a conoscere e ad apprendere in ospedale, nonostante la malattia. L'istituto Trentin si impegna ad aiutarli ad intraprendere un percorso cognitivo, emotivo e didattico che permetta di mantenere i legami con il proprio ambiente di vita scolastico. Consapevoli che la Scuola in Ospedale è riconosciuta e apprezzata in ambito sanitario come parte integrante del programma terapeutico, la nostra scuola ha recentemente firmato un protocollo di intesa con il Liceo Quadri di Vicenza in vista della creazione di una rete di scuole che lavorano negli ospedali.

Educazione alla salute - Benessere a scuola

Il nostro istituto è impegnato nella promozione della salute e del benessere a scuola a tutti i livelli.

La scuola deve essere un luogo dove si sta bene, si realizza le proprie aspirazioni, si risponde ai propri bisogni di cultura e socializzazione. L'educazione alla salute a scuola è un'attività di comunicazione e comporta un percorso di apprendimento e di insegnamento che integra un lavoro sulle conoscenze, sulle rappresentazioni/opinioni, atteggiamenti sui

comportamenti, sui valori, sulle capacità e sulle competenze degli studenti. Il percorso nelle varie classi mira a stimolare una riflessione ampia sulla salute.

Nella nostra scuola si affrontano queste tematiche:

Classi Prime	Le nuove tecnologie
Classi Seconde	Progetto Regionale EVEN
Classi Terze	Alimenti tra scienza e coscienza: conosci quello che mangi?
Classi Quarte	Progetto Martina Progetto Even
Classi Quinte	Donazioni: incontro con ADMO, AIDO, FIDAS Progetto di Prevenzione Andrologica
Studenti maggiorenni	Patentino del defibrillatore

“Le nuove tecnologie”

Il percorso nasce dall'esigenza di sensibilizzare i ragazzi delle classi prime ad un utilizzo consapevole e responsabile dei nuovi strumenti digitali. Il progetto svolto con la partecipazione di enti esterni ha una durata di quattro ore da svolgersi in remoto.

“Even”

Il progetto nasce dall'esigenza di sensibilizzare gli alunni all'affettività e ai comportamenti a rischio connessi alla sessualità non consapevole mediante l'attività di peer tutoring. A questo scopo alcuni studenti delle classi quarte verranno formati per definire un gruppo di Educatori tra pari. Una volta formati, gli studenti riporteranno la loro esperienza nelle classi seconde al fine di coinvolgere gli studenti più giovani in attività di promozione della salute per

prevenire i comportamenti a rischio nell'ambito della sessualità e del rispetto della persona. La formazione viene svolta dagli esperti del Servizio Prevenzione Malattie Croniche Non Trasmissibili (MCNT) e Promozione della Salute dell'ULSS Berica 8 e prevede una prima fase di formazione dei peer educators di 20 ore distribuite su tre giornate e la successiva restituzione nelle classi quarte e seconde in un incontro della durata di due ore.

Alimenti tra scienza e coscienza: conosci quello che mangi?

Il programma ha lo scopo di portare conoscenza agli studenti delle classi terze rispetto alla composizione degli alimenti e alle basi di una dieta equilibrata per passare quindi alla disamina delle indicazioni presenti in una etichetta nutrizionale fornendo allo studente elementi critici per una corretta lettura. Gli studenti verranno inoltre sensibilizzati sui problemi di salute derivanti da un'alimentazione non equilibrata (cardio vaso circolatori per un'elevata e persistente assunzione di grassi e sale e diabete per analogo assunzione di zuccheri). La struttura proponente è il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ULSS Berica 8 ed è previsto un incontro di due ore.

Progetto Martina

L'obiettivo è sensibilizzare gli alunni nei confronti degli strumenti di prevenzione disponibili nel contrastare alcune forme di tumore giovanile quali: tumore della ghiandola mammaria, tumore del testicolo, tumore del polmone e melanoma. Verranno sottolineati anche gli aspetti più importanti della prevenzione primaria come l'importanza di un corretto regime alimentare (piramide alimentare), la necessità di svolgere regolare attività fisica e di abbandonare le abitudini legate al fumo di sigaretta e all'abuso di alcool. Gli studenti delle classi quarte sono coinvolti in un incontro di due ore e il servizio promotore è il gruppo Lions Club di Lonigo.

Progetto donazioni - ADMO - AIDO - FIDAS

L'incontro con le Associazioni del Dono di Lonigo, ADMO (Associazione per la donazione del midollo osseo), AIDO (Associazione per la donazione di organi, tessuti e cellule), FIDAS (Federazione Italiana per la donazione del sangue) si propone di sensibilizzare gli alunni delle classi quinte alla cultura della donazione del sangue, del midollo osseo e degli organi. Agli studenti maggiorenni verrà presentata la possibilità di sottoscrivere la propria volontà alla donazione e in un secondo momento, gli studenti aderenti, verranno accompagnati all'Ospedale di Lonigo per la valutazione del loro stato di salute e l'idoneità alla donazione del sangue e del midollo.

Progetto di prevenzione andrologica

Gli studenti delle classi quinte parteciperanno ad un incontro di due ore con lo scopo di sensibilizzarli alla conoscenza delle malattie sessualmente trasmissibili (MTS) e ai metodi di contraccezione e prevenzione delle MTS. Si tratterà anche la sterilità maschile e la determinazione delle possibili cause mediante l'analisi del liquido seminale e si affronterà la prevenzione del tumore al testicolo e all'utero. Verranno inoltre fornite le informazioni necessarie per accedere allo screening andrologico di primo livello da svolgersi, per gli interessati, presso la sede operativa dell'azienda ospedaliera di Padova. L'incontro sarà tenuto da relatori esperti della Fondazione Foresta ODV di Padova.

Progetto “patentino del defibrillatore”

Il corso della durata di cinque ore si propone di addestrare gli studenti maggiorenni ad un corretto uso del defibrillatore soffermandosi anche sulle procedure salvavita da mettere in atto nei principali contesti di pericolo di vita

(es. massaggio cardiaco e ventilazione). Il progetto è promosso dalla Croce Berica di Lonigo.

Commissione benessere

La Commissione ha il compito di supportare la Funzione strumentale salute e benessere. In particolare, cura:

- la comunicazione interna e la diffusione di iniziative (bandi, attività concordate con esterni, coordinamento di gruppi di progettazione.....); -
- la comunicazione esterna con famiglie e operatori esterni;
- la raccolta e diffusione di documentazione e buone pratiche;
- il monitoraggio del protocollo contro il cyberbullismo e bullismo -generazioni connesse;
- la creazione di questionari e monitoraggi;
- la progettazione di eventi e attività specifiche di formazione e prevenzione;
- la progettazione di attività a carattere interdisciplinare e eventualmente connesse con l' ed. civica;
- la sensibilizzazione dei genitori e loro coinvolgimento in attività formative;
- la partecipazione ad iniziative promosse dal MIUR, Enti Locali e Privati;
- la collaborazione con la referente alla legalità;
- la rendicontazione delle attività con analisi dei punti di forza e di debolezza, proposte di miglioramento;
- la relazione al collegio dei docenti;

- la predisposizione di video spot, modulistica da inserire nel sito web;
- la partecipazione alle attività di formazione previste dalla norma e dall'Ambito Territoriale 8;

Servizio di consulenza psicologica

Il servizio è un'attività di supporto e aiuto per tutti coloro che ne sentono il bisogno e ne facciano richiesta all'interno della Comunità Scolastica del Trentin.

La consulenza psicologica, offerta da un esperto esterno (psicologo-psicoterapeuta), è una forma di ascolto attivo/colloquio che si instaura tra la persona che accede allo Sportello e lo psicologo, che ha come finalità quella di facilitare una presa di coscienza del proprio problema e di aiutare, quindi, la persona a ricercare dentro di sé le risorse utili ed efficaci per superarlo.

Lo spirito e la natura del servizio possono meglio evincersi dalle note informative diffuse in merito dall'Istituto e riguardanti la fase, particolarmente delicata, preliminare al primo approccio: se ne può evincere l'atteggiamento orientato al prendersi cura (memore di un celebre *I care*) che il singolo soggetto dovrebbe percepire da parte dell'Istituzione.

Allegati

→ [protocollo CIC](#)

Educazione stradale

L'educazione alla sicurezza stradale si pone l'obiettivo di contribuire all'implementazione dei principi democratici e di legalità sui quali deve fondarsi la convivenza civile. Essa consente l'acquisizione di conoscenze e consapevolezza che rendono il giovane completo e pronto ad affrontare l'ambiente strada e l'intera società.

Muoversi in sicurezza, a piedi, in bicicletta, in motorino, in auto, rispettare l'ambiente e usare i mezzi pubblici rappresentano gli obiettivi generali della cornice di riferimento, all'interno della quale definire percorsi in cui l'educazione alla sicurezza stradale sia valorizzata nelle sue potenzialità educative e formative e concorra così allo sviluppo di conoscenze, abilità e attitudini alla "Cittadinanza attiva".

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi terze ed è organizzato dall'Ufficio Scolastico Ambito Territoriale VIII e la Prefettura di Vicenza, con le competenze delle forze dell'ordine territoriali, in collaborazione con l'ACI e il SUEM e con il sostegno della Fondazione BCC e dei Lions Club della provincia di Vicenza.

Contrasto bullismo e cyberbullismo

La nostra scuola riconosce di dover porre attenzione e non sottovalutare le problematiche del Bullismo e del Cyberbullismo.

In particolare, la scuola fa suo quanto proposto nella Legge 71/2017, che si presenta con un approccio inclusivo e invita a sviluppare una progettualità volta alla prevenzione e al contrasto del cyberbullismo, secondo una prospettiva di intervento educativo e mai punitivo.¹⁴

La scuola si pone, tra gli obiettivi formativi prioritari, lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti in un'ottica di formazione di cittadini digitali, finalizzato anche a un utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media, e declinato dal Piano Nazionale Scuola Digitale e facente riferimento alla competenza chiave digitale inserita nella Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018.

La nostra istituzione scolastica intende attivare ogni anno delle attività di sensibilizzazione sul rispetto reciproco, la valorizzazione delle diversità e la prevenzione del bullismo e cyberbullismo.

La scuola quindi si propone di valorizzare, per quanto possibile, le eventuali proposte sul tema provenienti dal MIUR, dagli enti locali e dal terzo settore e si riserva di intraprendere proprie iniziative sul tema.

¹⁴• Direttiva Ministeriale n. 16 del 5 febbraio 2007 - Linee di indirizzo generali ed azioni a livello nazionale per la prevenzione e la lotta al bullismo
• Direttiva Ministeriale del 15 marzo 2007 - Linee di indirizzo utilizzo telefoni cellulari
• LEGGE 29 maggio 2017, n. 71, Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione ed il contrasto del fenomeno del cyberbullismo.

All'interno del sito internet scolastico è attivo lo **sportello help bullismo!** una sezione dedicata dove sono proposti materiali utili per la riflessione e l'approfondimento e i contatti per eventuali segnalazioni di episodi di bullismo e cyber-bullismo, rivolti a studenti, genitori, docenti e personale tutto.

Come previsto dalla Legge 71 è stato individuato un docente referente con il compito di coordinare le iniziative di prevenzione e di contrasto del bullismo e del cyberbullismo.

È inoltre presente una procedura di segnalazione e trattamento dei casi di bullismo

Allegati

→ [procedura segnalazione e presa in carico atti di bullismo](#)

Piano Nazionale Scuola Digitale



Il nostro Istituto crede che l'apprendimento sia un processo conoscitivo che non può limitarsi allo spazio e alle persone dell'aula, ma si concretizza soprattutto grazie all'interazione tra diversi attori e allargandosi progressivamente dalla scuola al mondo.

La mediazione delle nuove tecnologie diventa fondamentale per realizzare ambienti di apprendimento accoglienti e inclusivi. Pertanto, il nostro Istituto si pone come obiettivo quello di integrare l'approccio tradizionale all'insegnamento con metodologie innovative e interattive, attente ai processi di apprendimento dei singoli, alle loro esigenze formative e allo sviluppo delle competenze chiave.

Per attuare quanto prefissato, nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)¹⁵, il nostro Istituto è dotato di un Team per l'Innovazione Digitale e di un Animatore Digitale, un docente che collabora in modo strategico con il Dirigente Scolastico e con il Direttore Amministrativo. Queste

¹⁵ Piano nazionale scuola digitale
(<https://www.miur.gov.it/documents/20182/50615/Piano+nazionale+scuola+digitale.pdf/5b1a7e34-b678-40c5-8d26-e7b646708d70?version=1.1&t=1496170125686>)

figure lavorano in sinergia per indirizzare le risorse verso attività di formazione interna del personale, coinvolgimento della comunità scolastica alle iniziative di argomento tecnologico, diffusione dell'innovazione digitale nella scuola e creazione di soluzioni innovative. Uno strumento per l'attuazione di ambienti digitali sempre più innovativi, oltre alle dotazioni fornite dagli Enti locali, sarà la candidatura ai PON, Fondi Strutturali Europei.

Allegati:

→ Piano d'istituto per la Didattica digitale integrata

Erasmus e mobilità studentesca



Erasmus+ è il programma dell'Unione europea nel campo dell'istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport per il

periodo 2021-2027¹⁶.

L'obiettivo generale del programma è sostenere, attraverso l'apprendimento permanente, lo sviluppo formativo, professionale e personale degli individui nel campo dell'istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport, in Europa e nel resto del mondo, contribuendo in tal modo alla crescita sostenibile, a posti di lavoro di qualità e alla coesione sociale, nonché alla promozione dell'innovazione e al rafforzamento dell'identità europea e della cittadinanza attiva.

¹⁶ <http://www.erasmusplus.it/>

OBIETTIVI SPECIFICI

Gli obiettivi specifici del programma sono i seguenti:

- promuovere la mobilità degli individui e dei gruppi a fini di apprendimento come pure la collaborazione, la qualità, l'inclusione e l'equità, l'eccellenza, la creatività e l'innovazione al livello delle organizzazioni e delle politiche nel campo dell'istruzione e della formazione;
- promuovere la mobilità a fini di apprendimento non formale e informale, la partecipazione attiva dei giovani, come pure la collaborazione, la qualità, l'inclusione, la creatività e l'innovazione al livello delle organizzazioni e delle politiche giovanili;
- promuovere la mobilità a fini di apprendimento del personale sportivo come pure la collaborazione, la qualità, l'inclusione, la creatività e l'innovazione al livello delle organizzazioni e delle politiche sportive.

L'istituto Trentin è ente accreditato ERASMUS nel settore istruzione e formazione professionale per gli anni 2021-2027.

PROGETTO GREEN THINKING

Il progetto, che coinvolge 101 studenti del quarto anno di 5 istituti di istruzione tecnica e professionale del territorio, viene attuato all'interno del programma europeo Erasmus + - Key Action 1 e prevede la realizzazione di tirocini formativi presso un'azienda in un altro paese europeo. Il progetto ha come obiettivo riportare sul territorio idee, esperienze, buone prassi e competenze professionali utili per sostenere l'innovazione tecnologica e stimolare l'imprenditorialità in una economia veneta sempre più

internazionalizzata, ma necessariamente orientata alla sostenibilità in un'ottica "green" della crescita economica.

Iniziative ampliamento curricolare

Accoglienza e partecipazione

Progetto accoglienza

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi prime per favorire il loro inserimento nell'istituto Trentin in modo sereno e il più possibile inclusivo.

Obiettivo del progetto è far scoprire ai neoiscritti il nuovo ambiente (città, istituto, compagni, insegnanti); introdurre nuovi iscritti nella comunità scolastica in modo positivo; stimolare interesse e voglia di mettersi in gioco.

Io ci sto

Il progetto è rivolto a tutte le classi della scuola e vuole favorire la partecipazione degli studenti come protagonisti delle attività scolastiche.

Mira a far concepire la scuola come:

- spazio di incontro, ascolto, dialogo;
- ambito con funzione di socializzazione e funzione politico-culturale;
- luogo di partecipazione degli studenti come protagonisti delle attività scolastiche;
- ambiente di costruzione e sperimentazione di:

- forme di democrazia e collaborazione;
- formazione al ruolo di rappresentanza e conoscenza attiva dei regolamenti e degli statuti dell'istituto riguardanti gli studenti;
- Sviluppo delle capacità progettuali e delle competenze organizzative personali e di gruppo;
- progettazione partecipata e metodologie partecipative; comunicazione significativa e coinvolgimento tra pari;
- tempo libero come tempo solidale e di impegno civile; partecipazione alle politiche scolastiche del territorio;
- consapevolezza della cittadinanza attiva a partire dall'integrazione delle diversità culturali;
- scambi di conoscenze e informazioni, idee, valori, progetti, relazioni tra i diversi attori della vita scolastica.
- progetti creativo espressivi

Inoltre il progetto ha lo scopo di integrare l'esperienza degli studenti del Trentin con quella di altri istituti, favorendo la partecipazione alle attività della Consulta provinciale degli studenti;

Il teatro a scuola

Il progetto si propone di fornire gli strumenti per cogliere relazioni tra letteratura e vita; sperimentare nuove forme di comunicazione (verbale e non); comunicare nella madrelingua e in lingua straniera (recitazione/canto in lingua inglese) e sviluppare competenze sociali e civiche attraverso la collaborazione e il lavoro di gruppo.

Laboratorio creativo espressivo

Il progetto è rivolto a tutti gli alunni dell'istituto e si propone di animare la realizzazione di eventi culturali, la produzione e/o la registrazione di canzoni anche in lingua inglese e la produzione di video.

Il progetto mira a

- far cogliere relazioni tra letteratura e vita; sperimentare nuove forme di comunicazione (verbale e non);
- comunicare nella madrelingua e in lingua straniera (recitazione / canto in lingua inglese);
- sviluppare competenze sociali e civiche (saper collaborare e lavorare in gruppo);
- sviluppare uno spirito di iniziativa ed intraprendenza (organizzare e coordinare la realizzazione di una rappresentazione teatrale);
- sviluppare competenze tecniche e digitali creando prodotti multimediali e gestendo apparecchi audio-video.

Mental break

Il progetto prevede la creazione di un gruppo di lavoro formato da studenti dell'istituto per realizzare attività di sensibilizzazione su temi quali la violenza contro le donne, l'inclusione di persone con disabilità, i disturbi alimentari.

Orientamento

Vetrine offerta formativa nel territorio - orientamento in itinere ed in uscita

Il progetto si rivolge a famiglie ed alunni di classi seconde e terze della scuola secondaria di primo grado per una scelta più consapevole nella continuazione degli studi nella scuola secondaria di secondo grado. Si rivolge agli alunni delle classi quinte al fine di aiutarli nelle scelte del loro percorso post-diploma.

Il progetto ha lo scopo di

- presentare l'offerta didattica dell'istituto in occasione di alcune manifestazioni dell'area Berica e delle province di Vicenza e Verona.
- di organizzare stage alunni presso il nostro istituto.
- di prevedere attività di riorientamento alunni in difficoltà scolastica.
- di accompagnare alunni di classe quinta verso una scelta consapevole delle scelte post-diploma.

Open day - stage interno all'istituto

Il progetto è rivolto a famiglie ed alunni delle classi terze della scuola secondaria di primo grado e si prefigge l'obiettivo di presentare l'offerta formativa dell'Istituto Trentin. Obiettivo del progetto è presentare l'offerta didattica dell'istituto e le strutture scolastiche, con dimostrazione di attività di laboratorio alle famiglie nelle giornate di scuola aperta e a gruppi di alunni al mattino (stage - area Berica e province Vicenza/Verona) e di pomeriggio (laboratori orientanti su chimica e biologia).

Progetti professionalizzanti

Analisi sensoriale dei vini primo livello

Il progetto si rivolge agli studenti del triennio per fornire loro delle competenze riguardo alla valutazione qualitativa del vino. Durante il corso si approfondisce la tecnica di valutazione qualitativa del vino per ampliare le competenze di un settore coerente con l'indirizzo agrario dell'istituto.

Analisi sensoriale dei vini - 2° livello

Il corso si rivolge agli studenti delle classi quarte e quinte di tutti gli indirizzi con particolare riguardo per gli studenti frequentanti l'articolazione vitivinicola del corso agrario. Si prefigge di fornire tecniche di degustazione di vini fermi e frizzanti.

Periti grandine

Il progetto si rivolge agli alunni delle classi quinte dell'indirizzo agrario e si prefigge di formare figure professionali competenti nella stima delle calamità naturali in agricoltura. Il progetto si propone di migliorare le conoscenze nel campo della difesa passiva delle principali colture agrarie del territorio. Preparare alla professione di estimatore delle calamità naturali in agricoltura.

Florovivaismo

Il progetto si rivolge agli alunni del biennio agrario e vuole fornire una conoscenza completa dell'intero ciclo vitale di alcune tradizionali specie floricole. Vuole fornire agli alunni le elementari conoscenze per poter iniziare

la coltivazione di alcune tradizionali specie floricole; fare acquisire agli alunni, oltre alle nozioni, le necessarie abilità manuali, relative alle pratiche colturali; insegnare le principali tecniche di moltiplicazione delle piante ed esercitare gli alunni nella pratica; portare a termine la coltivazione di una o più specie floricole, attraverso la varie fasi e le differenti pratiche necessarie.

Patentino guida mezzi agricoli

Il progetto, rivolto agli studenti maggiorenni dell'istituto, è finalizzato a fornire loro, attraverso un corso di 8 ore con esame finale, un attestato per la guida dei mezzi agricoli su ruote.

Garden design (dal disegno al giardino)

Il corso, rivolto agli alunni del triennio, mira a fornire loro gli strumenti necessari per sviluppare, attraverso le varie fasi, un proprio progetto per la realizzazione di un giardino. Il corso si propone di far acquisire agli studenti semplici tecniche di rilievo ed un corretto approccio allo studio e alla successiva progettazione di una superficie da destinare al verde, di far conoscere i criteri di scelta progettuale e i criteri compositivi, di approfondire le tecniche di rappresentazione grafica; far acquisire metodi per il computo metrico, di far apprendere una sufficiente conoscenza del materiale vivaistico e di altri materiali impiegabili, di insegnare come approcciarsi alla organizzazione di un piccolo cantiere, di far sperimentare la realizzazione di un piccolo spazio a verde.

Corso su certificazione qualità e HACCP

Il progetto è rivolto alle classi dei trienni agrario e chimico e vuole fornire agli studenti conoscenze sulle certificazioni di qualità spendibili soprattutto in aziende certificate, al momento del loro inserimento nel mondo del lavoro.

Il corso ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti al concetto di certificazione della qualità secondo quanto previsto dalla normativa UNI EN ISO attualmente applicata in molte aziende, per proseguire poi con l'esame delle normative HACCP, tipiche delle aziende

Corso di tecnica microbiologica

Esperienze in laboratorio di microbiologia per fornire competenze tecnico-pratiche per operare nel laboratorio di microbiologia.

Trasformazioni lattiero casearie

Analisi della composizione del latte crudo, delle fasi di produzione del formaggio e della ricotta. Produzione del burro e dello yogurt; analisi materia grassa con metodo Gerber. Preparazione della carne in gelatina e ricerca delle proteine e/o enzimi. Progettazione del caseificio: materiali da costruzione, macchinari e attrezzature utilizzate, spazi-locali. Il progetto si propone di fornire le basi necessarie per poter comprendere i concetti fondamentali della caseificazione e le basi per una corretta progettazione di un caseificio

Drone: volare con testa

Lezioni in cui affrontare gli argomenti principali richiesti per il conseguimento del patentino A1 e A3 e sessioni di esercitazioni pratiche di volo. Il corso si propone di far maturare una consapevolezza nell'uso responsabile del drone e conoscere le sue possibili applicazioni in ambito fotografico e agrario.

Potenziamenti disciplinari

Corso di Logica

Il progetto si rivolge agli alunni delle classi quinte per approfondire, attraverso simulazioni d'esame, lezioni di teoria ed esercizi, la parte di logica richiesta nei test d'accesso alle facoltà a numero chiuso. Il corso mira a fornire gli strumenti utili ad affrontare i test d'accesso alle facoltà a numero chiuso relativi a quesiti di logica.

Corso di Fisica

Il progetto è rivolto agli alunni delle classi quinte per fornire loro attraverso, nozioni teoriche ed esercitazioni, conoscenze fondamentali di fisica per affrontare positivamente i test d'accesso alle facoltà universitarie a numero chiuso. Obiettivo del corso è fornire competenze fondamentali per affrontare con successo i test di ammissione ai corsi di laurea a numero chiuso.

Corso di biologia

Il corso, rivolto agli studenti delle classi quinte, si propone di fornire attraverso il ripasso di alcuni argomenti fondamentali di biologia, gli strumenti per affrontare i test di ammissione ai corsi di laurea a numero chiuso

Corso di matematica

Il corso, rivolto agli studenti delle classi quinte, si propone di fornire attraverso il ripasso di alcuni argomenti fondamentali della matematica, gli

strumenti per affrontare i test di ammissione ai corsi di laurea a numero chiuso

Kangourou

Il progetto si rivolge a tutti gli studenti dell'istituto e vuole stimolare l'interesse per la matematica attraverso l'approccio diverso da quello tradizionale. Il progetto si propone di stimolare l'interesse per la matematica, attraverso un approccio diverso da quello tradizionale. Confrontarsi con testi e problemi che hanno diffusione internazionale. Trovare soluzioni originali, migliorare l'approccio con il problem solving e quello nei confronti delle prove strutturate a risposta multipla. Aiutare i ragazzi a mettersi in "gioco" attraverso la forma ludica della gara.

Certificazione Cambridge pet and first

Il progetto è rivolto alle classi del triennio e mira a far acquisire competenze linguistiche necessarie al superamento degli esami di certificazione internazionale e a fornire strumenti utili per facilitare la partecipazione a progetti di mobilità internazionale. Il corso si propone di far conseguire le certificazioni di lingua inglese; di rendere gli studenti consapevoli dell'importanza delle certificazioni per il mondo del lavoro e universitario

Olimpiadi delle scienze naturali

Preparazione degli studenti per sostenere gare a livello di istituto, regionale e nazionale. Il progetto si propone di fornire agli studenti un'opportunità per verificare le loro inclinazioni e attitudini per lo studio e la comprensione dei fenomeni e dei processi naturali; realizzare un confronto tra le realtà scolastiche delle diverse regioni italiane.

Valutazione

La valutazione degli studenti, che ha per oggetto il loro processo formativo, il comportamento e i risultati dell'apprendimento, deve essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento delineati nel presente piano, con le Linee guida per gli istituti tecnici che definiscono il relativo curriculum, e con i piani di studio personalizzati. Il collegio dei docenti definisce le modalità e i criteri per garantire che la valutazione avvenga in modo omogeneo, trasparente ed equo.

Gli insegnanti sono responsabili delle valutazioni periodiche e finali, così come della verifica delle competenze acquisite al termine dell'istruzione obbligatoria e durante il corso di studi. La valutazione periodica si svolge al termine di ogni quadrimestre.

La valutazione finale viene formalizzata al termine di ciascun anno scolastico durante gli scrutini finali e in occasione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, che si svolge alla fine del quinto anno di studi.

La valutazione sia degli apprendimenti sia del comportamento è effettuata mediante l'attribuzione di voti numerici espressi in decimi.

La sufficienza corrisponde a un voto pari ad almeno 6/10. Una valutazione del comportamento inferiore a 6/10 preclude il passaggio alla classe successiva e l'accesso all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Inoltre, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni agli studenti viene attribuito un apposito punteggio denominato 'credito

scolastico'. Il credito scolastico è dato dalla media dei voti finali ottenuti nelle singole discipline e nel comportamento, tenendo conto anche di altri fattori come la frequenza scolastica ed altre attività formative. Gli studenti possono ricevere fino a 12 crediti il terzo anno, 13 il quarto anno e 15 l'ultimo anno, fino a un massimo di 40 punti che costituisce il credito scolastico finale¹⁷.

L'ammissione degli studenti all'esame di Stato è legata alla frequenza di almeno tre quarti del monte orario annuale personalizzato, al non essere incorsi nella sanzione disciplinare dell'esclusione dall'esame e dalla partecipazione alle prove Invalsi, che si svolgono nel mese di marzo.

Allegato:

→ [Patto educativo di corresponsabilità](#)

Criteri di valutazione comuni

Scala di valutazione e norme per le prove di valutazione

La scala di valutazione va dal voto 1 (prova non effettuata o consegnata in bianco) al voto 10. Sono ammessi solo i voti interi o i mezzi voti.

Un alunno, il quale risulti assente in occasione di una prova di valutazione programmata (orale, scritta o pratica) dovrà giustificare l'assenza (con controfirma dei genitori anche se maggiorenne) e che qualora, in caso di ripetizione della prova a recupero, risulti di nuovo assente e al rientro si sottragga a ulteriori verifiche e interrogazioni, anche non programmate, potrà

¹⁷ Per i criteri di attribuzione del credito scolastico vedi infra pag.98

comunque ricevere una valutazione gravemente negativa. Tale provvedimento è a discrezione del singolo docente.

Griglia di valutazione valida per le prove orali

Per l'attribuzione dei voti e la formulazione dei giudizi sono stati adottati i seguenti indicatori:

- conoscenza dei contenuti propri delle discipline;
- analisi e comprensione intesa come capacità di tradurre in forma diversa i dati conosciuti, di discriminare informazioni, di formulare ipotesi...
- applicazione delle conoscenze acquisite anche in un contesto nuovo, capacità di organizzare funzionalmente gli elementi di conoscenza;
- esposizione: saper comunicare utilizzando il linguaggio specifico ed il canale adeguato;
- rielaborazione: capacità di esaminare criticamente una situazione con giudizi motivati e validi.

Allegato:

→ [Griglia di valutazione per le prove orali](#)

Valutazione educazione civica

Nelle classi in cui è presente, l'insegnante di diritto ed economia o legislazione sanitaria assume la titolarità dell'insegnamento e il coordinamento. Nelle altre un insegnante di diritto dell'organico

dell'autonomia assume il coordinamento ed entra di diritto nel consiglio di classe. La valutazione avviene in seguito alla somministrazione di almeno due prove di carattere interdisciplinare per ogni periodo didattico.

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento fa riferimento allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, in base a quanto stabilito nello 'statuto delle studentesse e degli studenti'¹⁸, dal 'Patto educativo di corresponsabilità', firmato dagli studenti e dalle famiglie al momento dell'iscrizione, e dal Regolamento d'Istituto e di disciplina.

L'Istituto valuta il raggiungimento dei seguenti obiettivi da parte dello studente:

- Collaborazione e partecipazione al progetto formativo.
- Riconoscimento del valore della attività didattica.
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Sviluppo di capacità di dialogo e di comunicazione positiva.

Allegati

→ Griglia di valutazione del comportamento
→ Regolamento di istituto
→ Regolamento di disciplina

¹⁸ [DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 24 giugno 1998, n. 249
Regolamento recante lo statuto delle studentesse e degli studenti della scuola secondaria.](#)

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Ai fini dell'ammissione allo scrutinio finale è necessario che uno studente abbia frequentato almeno 3/4 dell'orario annuale. La normativa vigente prevede alcune deroghe documentate relative a problemi di salute, partecipazione ad attività sportive, motivi religiosi, ecc... L'Istituto Trentin prevede ulteriori deroghe stabilite dal Collegio Docenti, ovvero:

- rientro nel paese d'origine per il rinnovo del permesso di soggiorno;
 - gravi e documentati problemi di salute dello studente o del genitore o dell'esercente la potestà parentale;
 - gravidanza e puerperio;
 - allattamento;
 - trattenimento presso strutture non compatibili con la frequenza scolastica.
- L'ammissione alla classe successiva avviene altresì con la sufficienza in tutte le materie e con voto di comportamento maggiore o uguale a 6.

L'ammissione alla classe successiva è sospesa se nello scrutinio di giugno sono presenti un numero massimo di 3 insufficienze di cui 2 non gravi.

La non ammissione alla classe successiva avviene con un numero di insufficienze anche non gravi maggiore o uguale a 4 , con 3 insufficienze gravi. La non ammissione alla classe successiva può avvenire anche con il solo voto di comportamento minore o uguale a 5.

Ogni Consiglio di Classe è può decidere, valutando caso per caso, eventuali deroghe ai suddetti criteri generali.

Criteri per l'ammissione o la non ammissione all'esame di stato

Per l'ammissione agli esami di Stato sono richiesti votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina e voto di comportamento non inferiore a sei decimi; è tuttavia prevista la possibilità di ammettere lo studente, con provvedimento motivato, nel caso di una insufficienza in una sola disciplina.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

Si attribuisce il punteggio minore della banda nel caso in cui:

- la media dei voti ottenuti nello scrutinio di giugno sia inferiore a 0,5 e lo studente non abbia certificato attività che danno accesso al credito (partecipazione studentesca - rappresentante nel Consiglio di classe, Consiglio d'istituto, tutor classi prime, peer, rappresentanza dell'Istituto in eventi esterni -; partecipazione a progetti del PTOF; attività sportiva d'Istituto)
- nel caso in cui ci sia la sospensione del giudizio nello scrutinio di giugno.

Si attribuisce il punteggio massimo della banda nel caso in cui:

lo studente abbia partecipato alla vita della scuola come rappresentante nel Consiglio di classe, Consiglio di Istituto, tutor classi prime, peer, rappresentanza dell'Istituto in eventi esterni);

- partecipazione a progetti del PTOF;

→ attività sportiva di Istituto.

Schede di valutazione per dipartimento

Allegati:

→ Scheda di valutazione dipartimento di lettere
→ Scheda dipartimento di matematica e fisica
→ Scheda dipartimento di TTRG
→ Scheda dipartimento di Scienze motorie
→ Scheda dipartimento di Scienze

Recupero e sostegno degli apprendimenti

Dopo lo scrutinio del primo periodo dell'anno scolastico e dopo lo scrutinio finale, gli studenti che presentano insufficienza in alcune discipline devono recuperare le lacune.

La possibilità di recupero può essere data tramite:

Corsi di recupero

I corsi che si svolgono nel pomeriggio possono avere durata di 8 -12 ore-
Possono essere organizzati corsi per le seguenti discipline:

- Biennio
 - ◆ Italiano,

- ◆ matematica,
 - ◆ scienze integrate chimica,
 - ◆ Scienze integrate fisica,
 - ◆ Inglese.
- Classi terze
- ◆ Matematica,
 - ◆ Italiano
 - ◆ Chimica (solo indirizzo Biotecnologie).

Nel caso di valutazioni insufficienti, la prova per il loro recupero avviene in forma scritta (eccezion fatta per scienze motorie che potrebbe prevedere una prova pratica).

Recupero in itinere (dopo gli scrutini del primo quadrimestre)

Ogni docente, dopo gli scrutini del primo quadrimestre garantisce attività di recupero curricolare durante le ore di lezione, organizzando il ripasso, anche con l'ausilio di sostegno tra pari (peer-tutoring).

Studio individuale

In tutte le discipline insufficienti gli studenti garantiranno comunque un adeguato studio personale per recuperare le lacune pregresse.

Prove di verifica del superamento delle lacune

Dopo gli scrutini finali

La norma prevede una sessione di prove per la verifica del recupero delle insufficienze maturate durante l'anno e certificate in sede di scrutinio finale, da effettuarsi dopo gli interventi di recupero programmati e prima della conclusione dell'anno scolastico. La valutazione positiva in tutte le discipline permette l'ammissione al successivo anno scolastico.

Dopo gli scrutini di metà anno

Ogni docente organizza la prova o le prove di verifica delle insufficienze maturate nel primo periodo. Del risultato della prova che si terrà conto durante lo scrutinio finale. Se negativo il risultato peserà su un eventuale giudizio di non ammissione.

Sportello disciplinare

In alcune discipline (matematica, fisica e chimica) sono previsti degli sportelli disciplinari a cui si possono iscrivere gli studenti. Durante gli sportelli a cadenza settimanale, i docenti svolgono lezioni di ripasso e spiegazione di argomenti

Corso di metodo di studio

Il corso si rivolge agli studenti delle classi prime per migliorare il metodo di studio. Ha come obiettivo principale far acquisire autonomia e modalità organizzative per una maggior efficacia nello studio individuale.

Altri criteri

Formazione classi prime

L'Istituto ha adottato i seguenti criteri comuni:

- distribuzione numerica equilibrata degli alunni fra le classi, in base alla votazione finale conclusiva del primo ciclo (scuola secondaria di primo grado), al fine di formare, possibilmente, classi di livello omogeneo;
- raggruppamento per scuole secondarie di primo grado e comuni di provenienza, senza però pregiudicare la composizione equilibrata delle classi;
- distribuzione equilibrata di eventuali allievi diversamente abili;
- distribuzione equilibrata degli alunni stranieri per una loro più facile integrazione;
- distribuzione equilibrata delle studentesse nelle varie classi;

Precedenza per accoglienza nelle classi prime

1. Criterio ORIENTATIVO espresso dalla scuola secondaria di I grado di provenienza degli studenti, riservando la precedenza agli studenti con orientamento per Istituto Tecnico o Liceo;
2. Figli di imprenditori agricoli per l'indirizzo agraria, agroalimentare e agroindustria;
3. Figli di ex studenti per entrambi gli indirizzi.

4. SORTEGGIO nel caso in cui i criteri precedenti non abbiano sufficientemente contenuto il numero di iscrizione.

I criteri vanno applicati anche a coloro che dovessero iscriversi tardivamente.

Formazione classi successive alla prima

L'Istituto ha adottato i seguenti criteri comuni per la formazione delle classi successive alle prime:

- formazione delle classi terze, quarte e quinte in funzione dell'indirizzo e delle articolazioni prescelte dagli studenti;
- formazione delle classi terze con distribuzione numerica equilibrata degli studenti, derogando fino al limite massimo di 28 studenti per classe, in funzione dell'articolazione prescelta, procedendo a sorteggio nel caso di superamento del limite prefissato;
- in caso di diminuzione di classi successive alle prime, gli alunni stessi saranno divisi tra le altre sezioni, tenendo presenti le esigenze didattiche e il luogo di provenienza.

Viene dato comunque mandato al Dirigente Scolastico per la valutazione e la definizione di eventuali successive richieste di cambiamento di sezione.

Borsa di studio Castiglion

Agli studenti meritevoli dell'Istituto "Trentin" viene assegnata annualmente una borsa di studio "Castiglion Grillone". Per l'assegnazione delle 4 borse, due per indirizzo si fa riferimento alla media dei voti allo

scrutinio finale. Risultano vincitori i due studenti dell'indirizzo chimico e i due dell'indirizzo agrario che risultano avere la media dei voti più alta.

Erasmus+

I criteri per selezionare i candidati alle borse Erasmus sono i seguenti:

a) forte motivazione per l'esperienza,	Valutate tramite lettera di motivazione in lingua straniera (massimo punti 17)
b) capacità di adattamento, disponibilità	Valutata tramite media della condotta degli anni precedenti (massimo punti 17)
c) affidabilità e capacità di farsi carico di compiti significativi e di situazioni impegnative (caratteristiche dimostrate anche in contesti non formali, e rilevabili anche dal buon esito delle attività di tirocinio in Italia durante l'Alternanza scuola-lavoro o gli stage estivi),	Valutata dal CDC (in particolare gli insegnanti tecnico pratici di laboratorio) in mancanza di attività valutate di PCTO (massimo punti 17)
d) adeguata conoscenza della lingua del Paese o dell'inglese come lingua veicolare, rilevata da voto di scrutinio/media in lingua, eventuale possesso di certificazione	Valutazione intermedia di lingua (massimo 12 punti)
e) colloquio in lingua o test, compatibilmente con le limitazioni dovute alla situazione sanitaria.	(massimo 20 punti)
e) storia scolastica positiva e buona conoscenza delle materie d'indirizzo.	Media valutazione intermedia escluso voto di lingua (massimo 17 punti)
TOTALE	100 punti massimo

A parità di punteggio, sarà data priorità a situazioni socioeconomiche disagiate e a condizionamenti di genere.

5

Organizzazione

Organigramma e funzionigramma

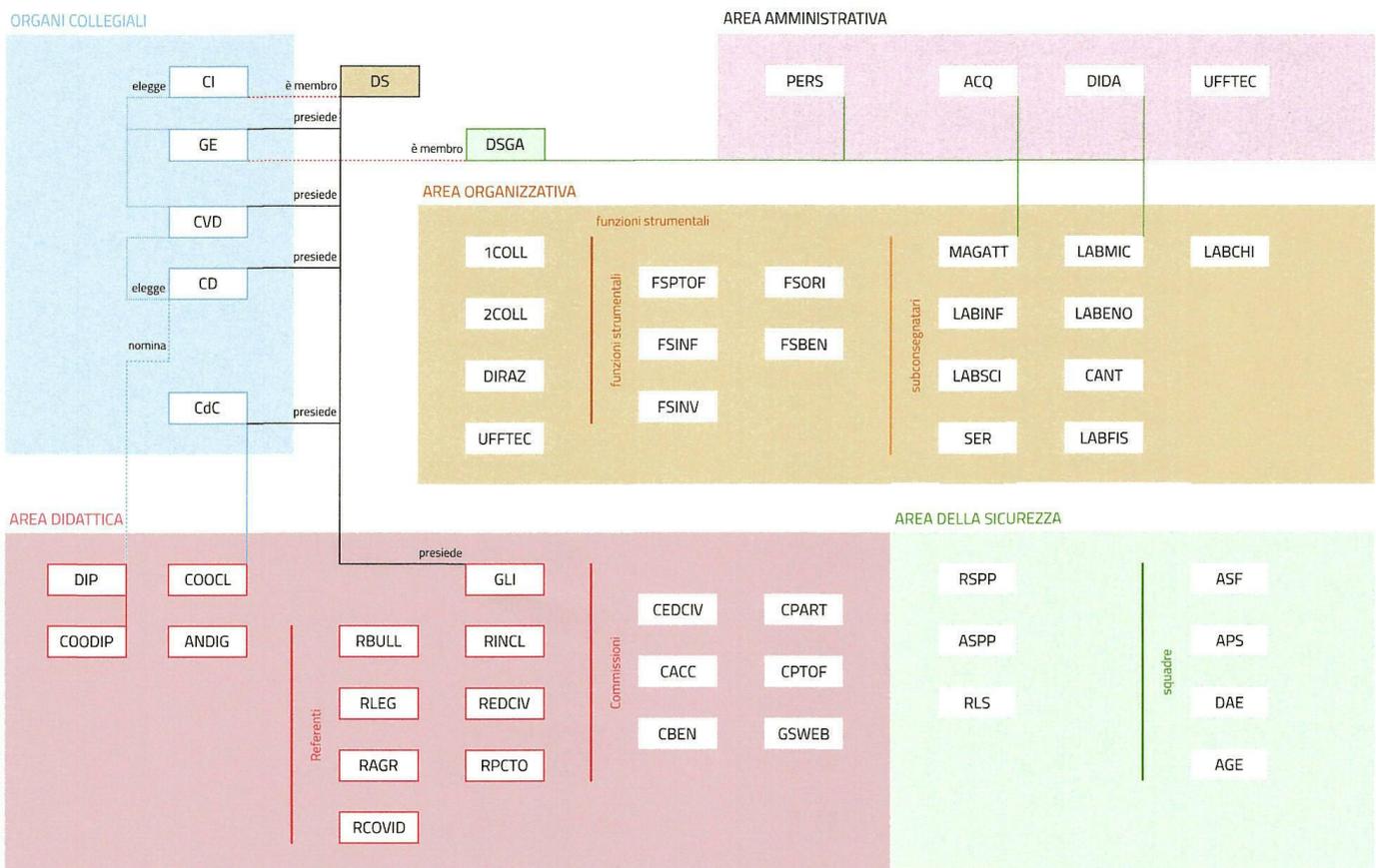
L'Organigramma e il Funzionigramma consentono di descrivere l'organizzazione complessa del nostro Istituto e di rappresentare una mappa delle competenze e responsabilità dei soggetti e delle specifiche funzioni.

Il Dirigente Scolastico, gli organismi gestionali (Consiglio di Istituto, Collegio Docenti, Consigli di Classe), le figure intermedie (collaboratori, funzioni strumentali, responsabili di plesso e DSGA), i singoli docenti operano in modo collaborativo e s'impegnano nell'obiettivo di offrire agli alunni un servizio scolastico di qualità. Le modalità di lavoro, quindi, si fondano sulla collegialità, sulla condivisione e sull'impegno di ciascuno, nel riconoscimento dei differenti ruoli e livelli di responsabilità gestionale, nonché della diversità di opinioni mirata ad individuare scopi comuni di lavoro.

Il Funzionigramma costituisce la mappa delle interazioni che definiscono il processo di governo del nostro Istituto con l'identificazione delle deleghe specifiche per una governance diffusa e partecipata. È definito annualmente con provvedimento dirigenziale e costituisce allegato del PTOF. In esso sono indicate le risorse professionali assegnate all'Istituzione Scolastica con i relativi

incarichi. Si differenzia dall'organigramma poiché, alla semplice elencazione dei ruoli dei diversi soggetti, aggiunge anche una descrizione dei compiti e delle funzioni degli stessi.

Organigramma 2021/2022



Allegato:

→ Funzionigramma di istituto 2021/2022

Gli organi collegiali

Gli organi collegiali sono organismi di governo e di gestione delle attività scolastiche. Sono composti da rappresentanti delle varie componenti: Docenti, genitori, studenti e personale ATA.

Consiglio di istituto

Composizione

Il consiglio di istituto è costituito da 19 componenti, di cui 8 rappresentanti del personale docente, 2 rappresentanti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, 4 dei genitori degli alunni, 4 degli alunni, il dirigente scolastico; il consiglio d'Istituto è presieduto da uno dei membri, eletto tra i rappresentanti dei genitori degli alunni.

Funzioni

Il consiglio di istituto elabora e adotta gli indirizzi generali e determina le forme di autofinanziamento della scuola; delibera il bilancio preventivo e il conto consuntivo e stabilisce come impiegare i mezzi finanziari per il funzionamento amministrativo e didattico. Spetta al consiglio l'adozione del

regolamento interno del circolo o dell'istituto, l'acquisto, il rinnovo e la conservazione di tutti i beni necessari alla vita della scuola, la decisione in merito alla partecipazione del circolo o dell'istituto ad attività culturali, sportive e ricreative, nonché allo svolgimento di iniziative assistenziali.

Fatte salve le competenze del collegio dei docenti e dei consigli di classe, ha potere deliberante sull'organizzazione e la programmazione della vita e dell'attività della scuola, nei limiti delle disponibilità di bilancio, per quanto riguarda i compiti e le funzioni che l'autonomia scolastica attribuisce alle singole scuole. In particolare, adotta il Piano dell'offerta formativa elaborato dal collegio dei docenti.

Inoltre, il consiglio di istituto indica i criteri generali relativi alla formazione delle classi, all'assegnazione dei singoli docenti, e al coordinamento organizzativo dei consigli di intersezione, di interclasse o di classe; esprime parere sull'andamento generale, didattico ed amministrativo, del circolo o dell'istituto, stabilisce i criteri per l'espletamento dei servizi amministrativi ed esercita le competenze in materia di uso delle attrezzature e degli edifici scolastici.

Collegio docenti

Il collegio dei docenti, presieduto dal dirigente scolastico, è composto dal personale docente in servizio.

Il Collegio dei Docenti ha la responsabilità dell'impostazione didattico-educativa, in rapporto alle particolari esigenze dell'istruzione scolastica e in armonia con le decisioni del Consiglio di Istituto. Esso mantiene competenza esclusiva per quanto attiene agli aspetti pedagogico-formativi e all'organizzazione didattica e concorre, comunque, con autonome

deliberazioni, alle attività di progettazione a livello d'istituto e di programmazione educativa e didattica. Il Collegio dei Docenti elabora il PTOF sulla base delle norme in autonomia delle istituzioni scolastiche stabilite dal DPR n. 275, 8 marzo 1999 sia tenendo conto sia degli indirizzi generali per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal Consiglio di Istituto, sia delle proposte e dei pareri formulati dagli organismi e dalle associazioni dei genitori e degli studenti.

Dipartimenti disciplinari

I Dipartimenti disciplinari sono un luogo di **confronto e condivisione** delle scelte culturali e metodologiche di produzione culturale (strumenti concettuali, operativi, didattici, valutativi, progettuali) e di **progettazione** (significatività e traducibilità delle discipline in percorsi formativi)

Obiettivi dei dipartimenti:

- realizzare interventi sistematici in relazione alla didattica per competenze, all'orientamento e alla valutazione degli apprendimenti
- presidiare la continuità verticale e la coerenza interna del curricolo
- presidiare i processi di apprendimento per lo sviluppo dei saperi e delle competenze previste nei profili dei vari indirizzi
- individuare i bisogni formativi e proporre eventuali forme di autonomia e flessibilità curricolare e organizzativa
- promuovere e sostenere la condivisione degli obiettivi educativi e la diffusione delle metodologie più efficaci per migliorare i risultati di apprendimento degli studenti.

Compiti dei dipartimenti

È prerogativa del dipartimento tradurre il Piano dell'Offerta Formativa in percorsi didattici disciplinari e interdisciplinari, verificarne l'efficacia e introdurre modifiche.

In particolare, è compito dei dipartimenti disciplinari:

- Definire le conoscenze, le abilità e le competenze in uscita rispettivamente nel primo biennio, secondo biennio e quinto anno in ciascuno degli indirizzi e delle articolazioni presenti nell'Istituto
- Predisporre la programmazione disciplinare annuale
- Definire gli standard minimi richiesti a livello di conoscenze e competenze
- Definire i criteri di valutazione e le griglie di valutazione delle verifiche
- Definire le scelte metodologiche
- Predisporre le prove di misurazione degli standard da effettuare (in ingresso, in itinere e al termine dell'anno scolastico) nelle classi parallele
- Progettare interventi di recupero e di sostegno durante l'anno scolastico
- Predisporre o selezionare i progetti culturali da realizzare nelle classi
- Predisporre l'adozione dei libri di testo
- Proporre attività di aggiornamento
- Predisporre materiale didattico (Unità di apprendimento, prove di verifica, ecc.)
- Ogni altra materia specificatamente delegata dal Collegio dei Docenti.

Articolazione e composizione dei Dipartimenti

I dipartimenti disciplinari, formati da tutti i docenti dell'istituto, si articolano in sotto-dipartimenti disciplinari, deliberati dal Collegio Docenti.

In relazione agli obiettivi da raggiungere, i dipartimenti possono anche aggregarsi per asse culturale, composti dai docenti che afferiscono ai quattro assi oppure per indirizzo, composti dai docenti delle discipline che caratterizzano i diversi indirizzi presenti nell'istituto.

Al dirigente scolastico è riservato, nell'ambito delle sue funzioni istituzionali, il ruolo di coordinamento generale del sistema dipartimentale e di raccordo con il Collegio dei Docenti. Il dirigente Scolastico provvede alla prima convocazione dei dipartimenti disciplinari all'inizio di ciascun anno scolastico.

Successivamente ogni Dipartimento organizza il lavoro secondo tempi e modalità concordate al proprio interno, sulla base della programmazione definita dal Collegio dei docenti.

DIPARTIMENTI	DOCENTI - DISCIPLINE	SOTTO DIPARTIMENTI
DIPARTIMENTO 1	Italiano - Storia - Religione - Diritto ed Economia - Legislazione sanitaria - Geografia	<ul style="list-style-type: none">• Italiano• Religione• Diritto ed Economia - Legislazione sanitaria
DIPARTIMENTO 2	Lingua straniera	

DIPARTIMENTO 3	Matematica - Scienze integrate (Fisica) - Fisica Ambientale - Tecnologie informatiche	<ul style="list-style-type: none"> • Matematica - Tecnologie informatiche • Fisica
DIPARTIMENTO 4	Scienze integrate (chimica) - Chimica analitica e strumentale Chimica organica biochimica -	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze integrate, chimica - Chimica analitica e strumentale - Chimica organica e biochimica - ITP B012/ B011 <p>(DIP 4, 5 e 6)</p>
DIPARTIMENTO 5	Scienze della terra e biologia - Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario - Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale - Igiene, anatomia, fisiologia, patologia Scienze e Tecnologie applicate (chimico) -	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze della terra e biologia - Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario - Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale - Scienze e tecnologie applicate - Geografia • Igiene, anatomia, fisiologia, patologia • ITP B012/ B011 <p>(DIP 4, 5 e 6)</p>
DIPARTIMENTO 6	Tecniche produzione animale - Tecniche produzione vegetale - Economia, estimo, marketing e legislazione - Biotecnologie agrarie - Gestione dell'ambiente e del territorio - Viticoltura e difesa della vite - Enologia - Biotecnologie vitivinicole - Scienze e Tecnologie	

	applicate (agrario) - Trasformazione dei prodotti	
DIPARTIMENTO 7	Tecnologie e tecniche di Rappresentazione grafica - Genio rurale	
DIPARTIMENTO 8	Scienze motorie	
DIPARTIMENTO 9	Sostegno	

Consigli di classe

I Consigli di classe sono gli organi collegiali in cui le diverse componenti scolastiche (docenti, genitori e studenti) si incontrano per pianificare e valutare costantemente l'azione educativa e didattica.

Il Consiglio di classe è composto dai docenti di ogni singola classe (inclusi quelli di sostegno), da due rappresentanti dei genitori e due rappresentanti degli studenti. Presiede il dirigente scolastico o un docente, che fa parte del consiglio, da lui delegato.

Fanno parte del Consiglio di classe i docenti tecnico pratici a pieno titolo e con pienezza di voto deliberativo. Le proposte di voto per le valutazioni periodiche e finali relative alle materie il cui insegnamento è svolto in compresenza, sono autonomamente formulate, per gli ambiti di rispettiva competenza didattica, dal singolo docente sentito l'altro insegnante. Il voto unico viene poi assegnato dal consiglio di classe sulla base delle proposte formulate e degli elementi di giudizio forniti dai due docenti interessati.

Competenze

Il Consiglio di classe si occupa dell'andamento generale della classe, si esprime su eventuali progetti di sperimentazione, ha il compito di formulare proposte al Collegio Docenti relative all'azione educativa e didattica e di proporre gli strumenti e le modalità per agevolare e rendere più efficace il rapporto scuola-famiglia e il rapporto tra docenti e studenti.

In particolare il Consiglio di classe esercita le sue competenze in materia di programmazione, valutazione e sperimentazione.

Un compito importantissimo del Consiglio di classe è la predisposizione della Programmazione educativo-didattica che stabilisce tutte le attività che i docenti della classe intendono portare avanti con gli studenti, esplicitando modalità, metodologia, mezzi e strumenti, in sintonia con quanto previsto in sede di Dipartimenti disciplinari e in armonia con le indicazioni contenute nel presente Piano.

Il Consiglio di classe formula, inoltre, le proposte per l'adozione dei libri di testo. Tali proposte vengono presentate al Collegio dei docenti il quale provvede all'adozione dei libri di testo con relativa delibera.

Rientrano nelle competenze dei Consigli di classe anche i provvedimenti disciplinari a carico degli alunni, che comportano l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo inferiore a quindici giorni.

Quando esercita la competenza in materia disciplinare il Consiglio di classe deve operare nella composizione allargata a tutte le componenti, compresi, quindi, gli studenti e i genitori. È necessaria, però, l'astensione dei rappresentanti e conseguente surroga nel caso in cui lo studente sanzionato o il genitore di questi fa parte del Consiglio di classe.

Con la sola presenza dei docenti ha competenza riguardo alla realizzazione del coordinamento didattico e dei rapporti interdisciplinari e alla valutazione periodica e finale degli alunni.

Coordinatore di classe

Il coordinatore di classe principalmente

- si occupa della stesura del piano didattico della classe;
- tiene regolarmente informato il DS e i colleghi sul profitto e sul comportamento e li informa sui fatti più significativi della classe riferendo eventuali problemi emersi;
- è il punto di riferimento del consiglio di classe, degli alunni e delle relative famiglie;
- controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo la dovuta attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento;
- presiede le sedute del CdC, in assenza del DS;
- coordina le attività del Consiglio di classe per la valutazione e la predisposizione della documentazione e delle misure di flessibilità e degli interventi di didattica personalizzata o individualizzata nel caso di situazioni di disabilità, disturbi specifici di apprendimento (DSA) o riconducibili al più generale caso dei bisogni educativi speciali (BES);
- compila la Programmazione di classe;
- cura l'invio delle lettere di profitto intermedio
- segnala famiglie, anche in forma scritta, l'assenza continuativa degli studenti e promuovere tutte le iniziative per limitare gli abbandoni scolastici;

- per le classi quinte coordina la predisposizione del documento del Consiglio di classe;
- coordina le attività culturali, di educazione alla salute e alla legalità relative alla classe coordinata, d'intesa con i referenti di area e sentita la componente genitori e studenti;

Comitato di valutazione dei docenti

Il comitato di valutazione dei docenti nasce per effetto dell'Ex art. 11 d. lgs. 297/94 come sostituito dal comma 129 art. 1 l. 107/2016. Il Comitato di valutazione dei docenti è costituito dal dirigente scolastico, da tre docenti in servizio nell'istituzione scolastica di cui due scelti dal collegio dei docenti e uno dal Consiglio d'Istituto, da un rappresentante dei genitori scelto dal Consiglio d'Istituto, da un componente esterno individuato dall'USR tra docenti, dirigenti scolastici e dirigenti tecnici.

Compiti del Comitato

Il Comitato individua i criteri per la valorizzazione dei docenti sulla base:

- Della qualità dell'insegnamento e del contributo al miglioramento dell'istituzione scolastica nonché del successo formativo e scolastico degli studenti;
- dei risultati ottenuti dal docente o dal gruppo di docenti in relazione al potenziamento delle competenze degli alunni e dell'innovazione didattica e metodologica, nonché della collaborazione alla ricerca didattica, alla documentazione e alla diffusione di buone pratiche didattiche;
- delle responsabilità assunte nel coordinamento organizzativo e didattico e nella formazione del personale;

il Comitato valuta il servizio di cui all'art. 448 del D. Lgs. 297/94 su richiesta dell'interessato previa relazione del Dirigente scolastico;

Ufficio tecnico

Gli istituti tecnici per il settore tecnologico sono dotati di un ufficio tecnico con il compito di sostenere la migliore organizzazione e funzionalità dei laboratori a fini didattici e il loro adeguamento in relazione alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica, nonché per la sicurezza delle persone e dell'ambiente.

Compiti e funzioni

L'Ufficio Tecnico è di raccordo con gli insegnanti nello svolgimento delle esercitazioni pratiche e con il personale A.T.A. per l'individuazione, lo sviluppo e il funzionamento ottimale delle attrezzature tecnologiche e delle strumentazioni necessarie a supporto della didattica.

L'Ufficio Tecnico estende il suo campo d'azione a tutte le aree disciplinari attraverso la predisposizione di un piano di attività per l'uso programmato degli spazi e delle attrezzature, la ricerca delle soluzioni logistiche e organizzative più funzionali alla didattica ed anche per la condivisione in rete delle risorse umane, professionali e tecnologiche disponibili.

L'Ufficio Tecnico deve provvedere all'adeguata gestione dell'archiviazione e della documentazione ai fini della piena fruibilità delle conoscenze esistenti e di quelle accumulate nel tempo. L'esigenza di manutenzione e adeguamento continuo delle risorse tecniche e degli spazi necessari all'attività

didattica e al funzionamento generale dell'Istituto avrà come perno centrale l'Ufficio Tecnico che svilupperà una progettazione organizzativa facendo sua la rilevazione delle necessità evidenziate dai responsabili dei dipartimenti e dei laboratori e dall'individuazione di categorie di beni e di servizi da approvvigionare, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria da mettere in atto e le possibili integrazioni di risorse disponibili sul territorio anche in rete con altri istituti.

Organizzazione uffici amministrativi

Protocollo/archivio

- Protocollo elettronico della corrispondenza in entrata sia quella per via ordinaria che quella per via telematica, entro il giorno successivo al ricevimento;
- Affissione all'albo della Scuola e pubblicazione sul sito web dei documenti soggetti a pubblica diffusione;
- Cura dell'invio della posta sia per via ordinaria che telematica;
- Archiviazione della corrispondenza in entrata ed in uscita, in base all'apposito titolario;
- Smistamento della posta dopo la visione del DS;
- Tenuta e della gestione del protocollo informatizzato (Segreteria digitale), dello smistamento della corrispondenza in arrivo, dello smistamento e invio della corrispondenza in partenza a mezzo servizio postale o con consegna differenziata, dell'archiviazione secondo il titolario degli atti in generale, nonché dell'area afferente al servizio di posta elettronica, Internet, Intranet e di tutti gli adempimenti connessi;
- Gestione documentale.

Didattica

- Iscrizione alunni (supporto ai genitori per iscrizioni on-line), verifica documentazione;
- Informazione utenza interna ed esterna;
- Anagrafe alunni;
- Gestione trasferimenti alunni in ingresso ed uscita;
- Tenuta fascicoli personali;
- Tenuta e aggiornamento archivio cartaceo ed informatico;
- Certificazioni varie;
- Rilascio Nulla Osta;
- Raccolta domande: ISEE, borse di studio, ecc.;
- Consegna libretti di giustificazione;
- Statistiche e rilevazioni relative agli alunni;
- Aggiornamento e controllo piani di studio;
- Raccolta dati per gli organici;
- Preparazione del materiale per scrutini ed Esami di Stato;
- Gestione dell'attività amministrativa inerente gli esami integrativi o di idoneità;
- Predisposizione di tutti gli atti di competenza della segreteria relativi all'adozione dei libri di testo – trasmissione telematica alle case editrici delle adozioni effettuate;
- Gestione digitalizzata ed interattiva dei rapporti scuola famiglia;
- Permessi di uscita anticipata alunni;
- Pratiche di accesso agli atti amministrativi/controllo autocertificazioni relativamente all'area;
- Tenuta registro diplomi e consegna diplomi;
- Gestione alunni H (organico, contatti con ASL, ecc.);

- Gestione del registro elettronico per quanto di competenza dell'Ufficio di Segreteria (docenti e alunni);
- Procedure di rilevazione AROF, ARIS, ANAGRAFE;
- Prove INVALSI;
- Elezione organi collegiali;
- Gestione uscite didattiche e viaggi d'istruzione, per quanto di competenza della segreteria;
- Pratiche di infortunio alunni e di tutto il personale;
- Gestione adempimenti Anagrafe delle prestazioni;
- Pratiche assicurazione alunni;
- Collaborazione con il DS per segnalazione e gestione problematiche connesse ai contagi da COVID 19 e ai "soggetti/studenti fragili";
- Adempimenti connessi con il D. Lgs 33/2013 e D. Lgs 97/2016 in materia di amministrazione trasparente;
- Pubblicazione degli atti di propria competenza nella sezione "Albo online";
- Servizio sportello per quanto di competenza.

Personale

- Controllo in entrata ed uscita dei fascicoli personali, tenuta degli stessi con particolare attenzione ai dati sensibili;
- Discarico dalla piattaforma INPS dei certificati medici relativi alle assenze del personale docente e ATA;
- Variazione posizione di stato su SIDI;
- Formulazione graduatorie interne;
- Visite fiscali;
- Richiesta/trasmissione fascicoli dipendenti trasferiti;
- Adempimenti connessi ai riscatti di periodi e/o servizi, collocamenti a riposo del personale docente ed ATA, in collaborazione con il DSGA;

- Certificati di servizio;
- Trasferimenti;
- Permessi per diritto allo studio del personale docente;
- Contratti docenti neo immessi in ruolo;
- Comunicazione alla RTS dei contratti docenti R.C.;
- Istruttoria pratiche nuovi assunti personale docente ed ATA (documenti di rito, dichiarazione dei servizi, riscatti, conferme in ruolo, proroga del periodo di prova ecc.) in collaborazione con il DSGA;
- Gestione degli adempimenti previsti sulla piattaforma CoVeneto;
- Richiesta casellario giudiziale e carichi pendenti;
- Gestione adempimenti relativi a PerlaPA L.104/92;
- Predisposizione organico docenti e ATA, in collaborazione con DS e DSGA;
- Istruttoria ricostruzione carriera in collaborazione con il DSGA;
- Tenuta ed aggiornamento della posizione matricolare di ogni singolo docente ed ATA;
- Protocollo in uscita degli atti prodotti;
- Archiviazione degli atti prodotti;
- Aggiornamento registro assenze personale docente ed ATA;
- Aggiornamento registro lavoro straordinario, permessi e recuperi del personale amministrativo;
- Inserimento al SIDI assenze personale ai fini statistici;
- Predisposizione assenze per malattia soggette a trattenute;
- Invio decurtazioni sciopero e relative statistiche;
- Predisposizione modello su piattaforma assenze net (NOIPA) e invio a RTS;
- Individuazione e convocazione tramite SIDI del personale supplente docente ed ATA;

- Cura degli atti relativi alle assunzioni in servizio;
- Pubblicazione graduatorie d'Istituto;
- Pratiche relative alle attività di natura sindacale, l'intera procedura, dalla fase istruttoria (assemblee sindacali e scioperi), a quella di registrazione finale;
- Supporto informatico all'Ufficio per i collegamenti telematici SIDI ecc. e l'utilizzo di nuovi software gestionali applicativi;
- Aggiornamento software applicativi (moduli di controllo per certificazione e dichiarazione ai fini fiscali);
- Autenticazione docenti su NOIPA;
- Supporto al personale nella risoluzione di problematiche di tipo telematico;
- Autenticazione utenze su Polis;
- Contratti supplenti in cooperazione applicativa;
- Contratti docenti con incarico annuale;
- Contratti docenti con incarico di religione;
- Trasmissione alla Ragioneria Territoriale dello Stato pratiche assegno nucleo familiare;
- Registro contratti supplenze;
- Comunicazioni al Centro per l'impiego;
- Servizio sportello per quanto di competenza;
- Aggiornamento registro lavoro straordinario, permessi e recuperi del personale collaboratori scolastici;
- Gestione delle liquidazioni dei compensi accessori, con i conseguenti adempimenti contributivi e fiscali;
- Liquidazione compensi ad esperti estranei all'amministrazione;
- Liquidazione compensi al personale per attività aggiuntive non a carico del FIS, in collaborazione con il DSGA;

- Liquidazione compensi personale tramite cedolino unico;
- Liquidazione e versamento dei contributi e ritenute previdenziali, assistenziali e fiscali, dovuti per legge, redazione ed inoltro F24 EP;
- Liquidazione delle competenze accessorie al personale a tempo indeterminato e determinato mediante cedolino unico;
- Adempimenti fiscali e previdenziali (Certificazione unica Dichiarazione IRAP, Modello 770 ecc.) in collaborazione e a supporto del DSGA;
- Assistenza fiscale al personale;
- Conguaglio fiscale e Previdenziale per compensi al personale interno;
- Gestione dell'organizzazione del servizio del personale ATA, per la parte attinente la rilevazione delle presenze, la registrazione di permessi, straordinario, ferie.

Acquisti / patrimonio / magazzino

- Tenuta degli inventari delle macchine ed attrezzature di proprietà dell'Istituto e dell'azienda agraria didattica e relativi registri in collaborazione con il DSGA;
- Tenuta del registro del facile consumo con carico e scarico del materiale;
- Distribuzione prodotti di facile consumo agli uffici e ai docenti;
- Distribuzione dei prodotti di pulizia ai collaboratori scolastici;
- Rapporti con i sub consegnatari;
- Cura e gestione del patrimonio;
- Carico e scarico dall'inventario;
- Gestione degli adempimenti relativi al rinnovo inventariale;
- Collaborazione con il DSGA e con il DS per l'attività istruttoria, esecuzione e adempimenti connessi alle attività negoziali per gli acquisti dei beni e servizi o per l'esecuzione di lavori;

- Distribuzione DPI al personale ATA;
- Cura delle forniture relative alle cassette del primo soccorso;
- Tenuta dei registri di magazzino;
- Richiesta CUP, DURC ed adempimenti AVCP;
- Controlli sui fornitori in base alle linee guida n. 4 dell'ANAC;
- Acquisizione richieste d'offerta;
- Redazione dei prospetti comparativi;
- Gestione delle procedure negoziali, comprese quelle svolte sul MEPA;
- Emissione degli ordinativi di fornitura, anche in adesione alle convenzioni CONSIP, se attive;
- Fatturazione elettronica;
- Esecuzione e inoltro degli ordini di acquisto su disposizione del DSGA;
- Servizio sportello per quanto di competenza;
- Collaborazione con l'Ufficio Amministrativo per le pratiche relative agli acquisti;
- Adempimenti connessi con il D. Lgs 33/2013 e D. Lgs 97/2016 in materia di amministrazione trasparente;
- Gestione albo fornitori;
- Gestione azienda agraria didattica: attività negoziale e rapporti con gli Enti esterni, con la predisposizione, in collaborazione con il DSGA, di tutti gli atti relativi.

Contabilità

- Elaborazione programma annuale e conto consuntivo in collaborazione e a supporto del DSGA;
- Esegue impegni di spesa, mandati di pagamento e reversali d'incasso su disposizione del DSGA;
- Preparazione Indice di Tempestività dei Pagamenti;

- Gestione prelievi postali con servizio di incasso SEPA;
- Tenuta delle schede finanziarie dei singoli progetti del Programma annuale in stretta collaborazione e a supporto del DSGA;
- Tenuta dei libri contabili obbligatori: partitario delle entrate e delle spese, giornale di cassa, registro del c/c postale, registro dei contratti;
- Cura della documentazione giustificativa relativa alla contabilità di bilancio;
- Rapporti con l'istituto cassiere;
- Archiviazione telematica degli atti prodotti;
- Servizio sportello per quanto di competenza.

Aazienda agraria

- Predisposizione Programma annuale e Conto consuntivo, contabilità in collaborazione con il Dsga;
- Predisposizione attività negoziale;
- Tenuta inventario e magazzino.

Reti

Le reti tra istituzioni scolastiche nascono per la valorizzazione e la formazione delle risorse professionali, la gestione comune di funzioni e di attività amministrative, nonché per la realizzazione di progetti o di iniziative didattiche, educative, sportive o culturali di interesse territoriale nel medesimo ambito territoriale.

La collaborazione è finalizzata, altresì, alla miglior realizzazione della funzione della scuola come centro di educazione ed istruzione, nonché come

centro di promozione culturale, sociale e civile del territorio; al completamento e miglioramento dell'iter del percorso formativo degli alunni; a favorire una comunicazione più intensa e proficua fra le istituzioni scolastiche; a stimolare e a realizzare, anche attraverso studi e ricerche, l'accrescimento della qualità dei servizi offerti dalle istituzioni scolastiche.

La nostra scuola è membro di alcune reti:

RETE	SCOPO
sicurete	Formazione e consulenza sulla sicurezza
rete bibliotecaria vicentina	Gestione biblioteche e prestito bibliotecario
rete agrari triveneto	Iniziative di formazione, attività didattiche comuni
renisa (rete nazionale istituti agrari)	Iniziative di formazione, attività didattiche comuni
rts vicenza	Consulenza legale e formazione
rete ambito 8 vicenza	Formazione, adempimenti amministrativi
rete area berica	Iniziative comuni, orientamento
rete erasmus plus	Gestione mobilità studentesca e del personale nell'ambito del progetto Erasmus +