



**ISTITUTO
AGRARIO
DOMENICO
SARTOR**

Sede Centrale
Via Postioma di Salvarosa, 28
31033, Castelfranco Veneto (tv)
tel 0423 490615 - fax 0423 721103
posta@istitutoagrariosartor.edu.it

Sezione Associata
Via San Gaetano, 156
31044, Montebelluna (tv)
tel 0423 22283 - fax 0423 602276
montebelluna@istitutoagrariosartor.edu.it

istitutoagrariosartor.edu.it

ISTITUTO TECNICO

ISTITUTO PROFESSIONALE

ISTRUZIONE E FORMAZIONE
PROFESSIONALE



OFFERTA FORMATIVA

ISTITUTO AGRARIO “D. SARTOR” DI CASTELFRANCO V. TO

La scuola offre tre corsi di studi:

1. **TECNICO IN AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

(solo a Castelfranco Veneto)

Articolazione: “Produzioni e trasformazioni”.

Il Diplomato ha competenze nel campo dell’organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell’ambiente. Interviene nella gestione del territorio, con particolare attenzione agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

Nell’articolazione “Produzioni e trasformazioni” vengono approfondite le problematiche collegate all’organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all’utilizzazione delle biotecnologie.

Il percorso prevede:

- un primo biennio con materie comuni agli altri istituti tecnici e materie a carattere scientifico tecnologico,
- un secondo biennio e un quinto anno con prevalenza di discipline tecniche caratterizzanti l’indirizzo di studi.

Le competenze acquisite consentono al diplomato di accedere agli studi universitari e ai corsi di istruzione e formazione tecnica superiore, di inserirsi nel mondo del lavoro e di svolgere la libera professione.

2. **PROFESSIONALE IN AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE**

(a Castelfranco V.to e Montebelluna)

Nelle due declinazioni:

- “Produzioni animali e vegetali”,
- “Produzione, trasformazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari”.

Il Diplomato possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali.

Il percorso prevede:

- un primo biennio con discipline di base e di indirizzo,
- un triennio conclusivo con prevalenza di discipline volte allo studio dei processi produttivi nel caso della declinazione “produzioni animali e vegetali” o della valorizzazione dei prodotti agricoli nel caso della declinazione “Produzione, trasformazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari”.

Le competenze acquisite consentono al diplomato di accedere agli studi universitari e ai corsi di istruzione e formazione tecnica superiore, di inserirsi nel mondo del lavoro e di svolgere la libera professione.

3. ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

(solo a Castelfranco Veneto)

Il corso triennale di formazione professionale prevede il rilascio di una qualifica regionale di operatore agricolo nei due indirizzi:

- “Coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole”,
- “Allevamento animali domestici”.

Al termine del percorso l'operatore agricolo è in grado di intervenire a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate, collaborando nella gestione delle attività produttive del settore come operatore specializzato.

Dopo il terzo anno è possibile la prosecuzione degli studi previo esame di ammissione al corso Professionale.

ORARI INDICATIVI DELLE LEZIONI

Le classi 1° del corso tecnico effettuano 33 ore settimanali:

- 3 giorni da 6 ore dalle 8.10 alle 14.00
- 3 giorni da 5 ore dalle 8.10 alle 14.00

Tutte le altre classi effettuano 32 ore settimanali:

- 2 giorni da 6 ore dalle 8.10 alle 14.00
- 4 giorni da 5 ore dalle 8.10 alle 14.00

Durante la mattina sono previste due pause di 10 minuti dalle 10.00 alle 10.10 e dalle 12.00 alle 12.10.

SERVIZI DI TRASPORTO

E' garantito il servizio del bus navetta di dalla stazione treni e corriere alle sedi della scuola e viceversa negli orari di inizio e fine lezioni.