Anno Scolastico 2025/2026

DIREZIONE**FUTURO**

A scuola nella Vallata dell'Agno

Guida all'Istruzione Superiore e Formazione Professionale

Istituto Tecnico Tecnologico
MARZOTTO - LUZZATTI

Istituto di Istruzione Superiore
G.G. TRISSINO
Liceo Artistico **U. BOCCIONI**

Istituto Tecnico Economico
MARZOTTO - LUZZATTI



Istituto Alberghiero
P. ARTUSI

Istituto Professionale
MARZOTTO - LUZZATTI

Scuola di Formazione Professionale
FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ



Città di Valdagno

Guida all'Istruzione Superiore e Formazione Professionale

Anno Scolastico
2025/2026

Istituto Alberghiero
P. ARTUSI 7

Enogastronomia / Cucina
Sala Bar e Vendita
Accoglienza turistica
Arte bianca e pasticceria

Istituto di Istruzione Superiore
G.G. TRISSINO 22

Liceo Classico
Liceo Scientifico
Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Liceo Linguistico
Liceo delle Scienze Umane opzione Economico Sociale

Liceo Artistico
U. BOCCIONI 36

Arti figurative
Grafica

Scuola di Formazione Professionale
FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ 46

Elettrico e Automazione
Autoriparazioni
Macchine utensili a controllo numerico
E-commerce, Social Media e vendita on-line
Pasticceria e Panetteria
Acconciatura

Istituto di Istruzione Superiore
MARZOTTO - LUZZATTI 61

Istituto Tecnico Industriale
MARZOTTO - LUZZATTI 63

Chimica, Materiali e Biotecnologie
Elettronica ed Elettrotecnica
Informatica e Telecomunicazioni
Sistema Moda
Meccanica, Meccatronica ed Energia

Istituto Tecnico Economico
MARZOTTO - LUZZATTI 79

Amministrazione, Finanza e Marketing
Sistemi Informativi Aziendali
Turismo

Istituto Professionale
MARZOTTO - LUZZATTI 88

Manutenzione e Assistenza Tecnica
Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale
Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale

Istituto Alberghiero

P. ARTUSI

IPSSAR P. ARTUSI
Via Pralonghi 5
Recoaro Terme (VI)
Tel. 0445 75111

virh010001@istruzione.it

www.onnicomprensivorecoaro.edu.it

Prof.ssa Lucia Nichele, Referente Orientamento: **lucia.nichele@istitutirecoaro.edu.it**
Prof.ssa Maria pia Spataro, Referente Inclusione: **mariapia.spataro@istitutirecoaro.edu.it**
Per prenotare le attività: **prenota.orientamento@istitutirecoaro.edu.it**



Istituto Alberghiero **P. ARTUSI**

CHI SIAMO

L'Istituto Pellegrino Artusi di Recoaro Terme nasce nell'anno scolastico 1963-'64. Fino a metà anni 70', la sede dell'Istituto è stata "Villa Tonello", edificio ottocentesco progettato dall'arch. Antonio Caregaro Negrin e già residenza della Regina Margherita. Dal 1976 fino ai nostri giorni, l'Istituto ha trovato la sua nuova sede nel complesso scolastico attuale, in via Pralonghi, 5. Sessant'anni di storia danno l'opportunità all'Istituto di offrire una formazione d'eccellenza grazie alle esperienze maturate e sperimentate negli anni. L'obiettivo principale dell'Istituto è quello di fornire alle studentesse e agli studenti conoscenze e competenze professionali innovative e spendibili nel mondo del lavoro e, allo stesso modo, di integrare queste competenze con la formazione culturale, fondamentale per fornire la professionalità richiesta dal mondo contemporaneo. Centrale è anche l'attenzione rivolta alla formazione educativa, civile e morale: la nostra scuola aiuta i ragazzi a riconoscere le proprie attitudini e le proprie qualità con l'ottica di formare cittadini autonomi, capaci di operare scelte consapevoli negli ambiti personali, relazionali e professionali. Nella nostra scuola si apprendono le professioni del futuro che permettono di operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghi
Queste professioni valorizzano il nostro patrimonio culturale, ambientale, artistico e la tipicità dei prodotti del territorio. Gli studenti di ieri che si sono affermati nel mondo della ristorazione e in altri settori alberghieri, e, quelli di oggi, vincitori di concorsi a livello nazionale e internazionale, sono la testimonianza della validità dell'istruzione e formazione ricevuta in una scuola che sa coniugare tradizione e futuro. Primo Alberghiero in Veneto ad aprire nel 2017 un Ristorante didattico dove gli studenti si relazionano con clienti veri e, nel 2019, il "Bartusi", un bar didattico costruito su principi di inclusione e di peer-education. Dall'a.s. 2024/2025 l'Istituto P. Artusi entra a far parte, insieme all'Istituto Floriani, dell'Istituto Onnicomprensivo "Artusi-Floriani" di Recoaro Terme.

IL PERCORSO FORMATIVO

Così come previsto dal D.lgs. n. 61/2017, l'indirizzo quinquennale "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" presenta un **biennio comune** nel quale si svolgono le discipline dell'area generale e le discipline dell'area di indirizzo, incluse le tre discipline laboratoriali che caratterizzano la formazione professionale dell'Istituto:

- **Laboratorio di Enogastronomia - settore Cucina e settore Arte bianca e Pasticceria**
- **Laboratorio di Enogastronomia - settore Sala, bar e vendita**
- **Laboratorio di Accoglienza turistica**

La presenza delle discipline laboratoriali e di tutte le discipline d'indirizzo fin dal biennio del percorso formativo, oltre a concorrere a far acquisire agli studenti i saperi e le competenze relative all'obbligo d'istruzione, svolge una notevole funzione didattica e di orientamento in vista del triennio.
Nel corso del **triennio** lo studente consolida specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi

LA NOSTRA DIDATTICA INNOVATIVA

IL RISTORANTE DIDATTICO

La possibilità di confrontarsi concretamente con le problematicità legate ad un mondo in continua evoluzione, in un ambiente protetto quale la scuola, rappresenta un'occasione di apprendimento unica per ogni allievo, qualsiasi siano le sue caratteristiche.
Questa consapevolezza ha generato l'idea di un ristorante d'applicazione secondo i modelli dei più celebrati istituti europei e nord americani.

IL BAR DIDATTICO

Il progetto Bar Didattico nasce dalla volontà di valorizzare le risorse umane disponibili, attraverso il lavoro di laboratorio e contestualmente fornire un'occasione di crescita professionale e di inclusione.
La natura informale e conviviale dello spazio attrezzato facilita lo scambio di esperienze tra gli studenti, avvicina gli stessi alle componenti scolastiche, siano esse famiglie, docenti o personale scolastico.

FRONTOFFICE

FRONTOFFICE DIDATTICO

In un'aula dedicata, gli studenti hanno la possibilità di simulare le attività di check-in, di assistenza al cliente nel corso del soggiorno e delle operazioni di check-out. E' qui che si perfezionano le competenze professionali, si utilizzano le lingue straniere, le tecniche di comunicazione e relazione e altresì le competenze informatiche.

INDIRIZZI DI STUDIO

BIENNIO COMUNE

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO
Lingua italiana	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Lingua inglese	4	3
Matematica	3	4
Sc. motorie	2	2
IRC	1	1

AREA DI INDIRIZZO

INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO
Seconda lingua straniera*	2	2
Scienze integrate	3	-
Informatica	-	3
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio Enogastronomia	4	5
Laboratorio Sala Bar e vendita	4	5
Laboratorio Accoglienza Turistica	3	2

(*) A scelta tra francese, tedesco e spagnolo.

TRIENNIO PROFESSIONALIZZANTE

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. motorie	2	2	2
IRC	1	1	1

NB: All'Area generale (le discipline comuni a ciascun indirizzo) va abbinato il quadro orario relativo all'area di indirizzo specifica scelta da ciascun studente

COSA POSSO FARE DOPO?

Le prospettive comuni dopo il diploma:

- Percorsi universitari
- Formazione tecnica professionale
- Its
- Mondo del lavoro
- Scuole private ad indirizzo specifico

ENOGASTRONOMIA / CUCINA

CHE COSA IMPARO?

Nell'articolazione "Enogastronomia / Cucina" si acquisiscono competenze che consentono agli studenti:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il diploma in enogastronomia e ospitalità alberghiera, settore cucina, dà competenze manuali, tecniche, economiche e normative nelle filiere relative la cucina, della sua gestione e organizzazione. Il diplomato è quindi in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e la commercializzazione, organizzare l'attività con riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane, applicare le norme concernenti la qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, comunicare in almeno due lingue straniere, lavorare in sinergia tra servizi sala e vendita e accoglienza turistica, organizzare eventi valorizzando le risorse culturali, tradizionali e i prodotti tipici del territorio.

AREA DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	**3° ANNO**	**4° ANNO**	**5° ANNO**
Seconda lingua straniera	**3**	**3**	**3**
Scienza dell'alimentazione	**5**	**4**	**5**
Laboratorio Cucina	**7**	**6**	**5**
Laboratorio Sala e vendita	**-**	**2**	**2**
Diritto e tecniche amministrative	**3**	**3**	**3**

COSA POSSO FARE DOPO?

Il diplomato potrà ricoprire numerosi ruoli nel settore della ristorazione:

- Commis nella brigata di cucina, fino a diventare executive chef;
- Responsabile dei servizi della ristorazione;
- Responsabile dei servizi di gastronomia nella grande distribuzione;
- Gestore di aziende ristorative.

Percorsi universitari

Agricoltura Alimenti, Ambiente, Scienza e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti, Tecnica e Gestione delle Produzioni Biologiche Vegetali, Scienze e Tecnologie della Ristorazione.

Percorsi ITS

Agroalimentare; Biotecnologie; Restaurant Business Management; Tecnico Superiore di Cucina e Ristorazione; Tecnico Superiore della Produzione, trasformazione e valorizzazione della Filiera Agrifood.

Scuole private ad indirizzo specifico

Alma, Etoile, Università del Gusto, Italian Chef Academy, Master della Cucina Italiana, Corsi Professionali di Pasticceria.



SALA BAR E VENDITA

CHE COSA IMPARO?

Nell'articolazione "Sala Bar e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di:

• svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici

• interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

• valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento cultura

• comunicare in almeno due lingue straniere.

AREA DI INDIRIZZO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio Cucina	-	2	2
Laboratorio Sala e vendita	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3



CHE COSA POSSO FARE DOPO?

Il diplomato in servizi per l'ospitalità alberghiera settore sala bar e vendita lavorerà in tutte le realtà laddove sia richiesta la preparazione di piatti caldi e freddi, l'accoglienza dei clienti e l'assistenza durante il consumo dei pasti, nonché le principali attività inerenti al servizio di bar. Questa nuova figura professionale avrà la responsabilità di tutte queste attività in rapporto alla specifica struttura ristorativa in cui opererà.

Percorsi ITS

Food & Beverage Departement per la formazione di:

- Responsabili di ristoranti, enoteche
- Banqueting ed eventi
- Operatori del catering e della crocieristica
- Esperti di comunicazione e di turismo enogastronomico
- Addetti all'accoglienza e al marketing in aziende produttrici
- Corsi nelle sedi di: Asiago (VI), Valeggio, (VR) Bardolino, (VR) Jesolo (VE).

Percorsi Universitari

Scienze e tecnologie viticole ed enologiche, Gestione del turismo culturale e degli eventi, Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, Scienze e Culture Gastronomiche.

Scuole private ad indirizzo specifico

Corsi presso Alma, A.I.B.E.S. (associazione italiana barman e sostenitori), A.B.I. (associazione barman italianai), A.I.B.M. (associazione italiana barman e mixology), F.I.S. (fondazione italiana sommelier), A.I.S. (associazione italiana sommelier) F.I.S.A.R. (federazione italiana sommelier alberghi e ristoranti), A.M.I.R.A. (associazione maitré italiani ristoranti e alberghi) Mumac Accademy Cimbali, Università del caffè Illy, Università della birra Heineken.

ACCOGLIENZA TURISTICA

CHE COSA IMPARO?

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze che permettono agli studenti di:

- gestire le fasi del ciclo cliente, applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management e rapportandosi con le altre aree aziendali in un'ottica di comunicazione ed efficienza
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali per la promozione del Made in Italy
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi della sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale
- integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione orientate alla soddisfazione delle esigenze della clientela, in almeni due lingue straniere.

AREA DI INDIRIZZO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera	3	3	3
Laboratorio di Accoglienza turistica	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
Arte e Territorio	2	3	3
Tecniche di Comunicazione e Relazione	2	2	2





COSA POSSO FARE DOPO?

Gli sbocchi occupazionali e le attività professionali previsti per l'Accoglienza si indirizzano verso aziende turistiche del ricettivo alberghiero e dell'incoming, con funzioni di elevata responsabilità, in attività di progettazione e commercializzazione di viaggi e dei prodotti turistici collegati; inoltre, il diplomato può trovare impiego in imprese cooperative e consortili del turismo integrato, nell'organizzazione di eventi culturali dello spettacolo e in eventi espositivi; infine, può trovare posto nella gestione dei servizi di accoglienza, nelle istituzioni governative - centrali e decentrate - nei settori del turismo, della cultura, dei beni culturali, ambientali e dello sviluppo locale.

Percorsi Universitari

- Laurea in turismo
- Economia, valorizzazione, gestione del patrimonio turistico
- Beni culturali per operatori del turismo
- Economia e gestione dei servizi turistici
- Formazione e management dei sistemi turistici
- Formazione di operatori turistici
- Lingue e culture per il turismo
- Operatore culturale per il turismo
- Progettazione e gestione del turismo culturale
- Promotore turistico delle risorse ambientali e culturali
- Scienze del turismo
- Scienze del turismo e comunità locale
- Scienze del turismo e dell'organizzazione delle manifestazioni sportive
- Turismo culturale e discipline delle arti, della musica e dello spettacolo
- Progettazione e gestione del turismo culturale
- Organizzatore di eventi

Percorsi ITS

- Corso Hospitality Management Tecnico superiore per la gestione di strutture e servizi turistici
- Corso Tourism 4.0 Tecnico superiore per la gestione 4.0 di strutture e servizi turistici
- Corso Restaurant Business Management Tecnico superiore per la gestione di servizi e imprese ristorativi.

ARTE BIANCA E PASTICCERIA

CHE COSA IMPARO?

Nell'articolazione "Arte bianca e Pasticceria" gli studenti acquisiscono competenze relativamente a:

- valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno
- impianti, processi industriali di produzione
- controllo di qualità del profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- adeguamento e organizzazione delle attività di produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, attraverso una opportuna valorizzazione dei prodotti tipici
- valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- applicazione delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Lo studente, inoltre, è in grado di comunicare in almeno due lingue straniere.

AREA DI INDIRIZZO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio Cucina	-	2	-
Laboratorio Sala e vendita	-	2	2
Laboratorio di arte bianca/pasticceria	7	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3



COSA POSSO FARE DOPO?

La pasticceria garantisce buone opportunità occupazionali. Oltre che nei locali tradizionali, un pasticciere può in effetti trovare lavoro anche in grandi alberghi, ristoranti di primo livello, nei villaggi turistici e su navi da crociera.
In questi ambienti sta emergendo la figura dello chef pasticciere, proprio perché oggi la clientela esige anche nel dessert alta qualità. Un'altra strada è rappresentata dalle aziende produttrici di attrezzature e semilavorati per la pasticceria, sempre alla ricerca di personale addetto alle dimostrazioni pratiche. Infine, molto richiesti sono anche i consulenti del settore.

Percorsi Universitari
Agricoltura Alimenti, Ambiente, Scienza e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti, Tecnica e Gestione delle Produzioni Biologiche Vegetali, Scienze e Tecnologie della Ristorazione.

Percorsi ITS
Agroalimentare; Biotecnologie; Restaurant Business Management; Tecnico Superiore di Cucina e Ristorazione; Tecnico Superiore della Produzione, trasformazione e valorizzazione della Filiera Agrifood;

Scuole private ad indirizzo specifico
Alma, Etoile, Università del Gusto, Italian Chef Academy, Master della Cucina Italiana, Corsi Professionali di Pasticceria

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- **SOGGIORNI LINGUISTICI**
- **SCAMBI CULTURALI E GEMELLAGGI** FRA SCUOLE INERENTI LE LINGUE STUDIATE
- **PROGRAMMA INTERCULTURA**
- **4° ANNO ALL'ESTERO CON PROGRAMMA ERASMUS+**
- **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE** PET B1
- **CORSI DI TERZA LINGUA**
- **STAGE AZIENDALI ALL'ESTERO** NEUSTADT AN DER DONAU (GERMANIA)
- **MANIFESTAZIONI, BANCHETTI E COLLABORAZIONI** CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

GIAN GIORGIO TRISSINO

IIS G.G. TRISSINO
Lungo Agno Manzoni 18
Valdagno (VI)
Tel. 0445 401615

viis001003@istruzione.it
PEC: viis001003@pec.istruzione.it

www.liceivaldagno.edu.it

Referenti per le attività rivolte alla scuola secondaria di I grado e promozione dei licei
Prof.ssa Erica Giuriato • **orientamento@liceivaldagno.it**,
Prof.ssa Angelica Gobbato •**orientamento@liceivaldagno.it**

Coordinatrici per l'inclusione
Prof.ssa Martina Giustolisi • **orientamento@liceivaldagno.it**
Prof. Luca Andreatta • **luca.andreatta@liceivaldagno.it**



Orario segreteria
Lo sportello della segreteria è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 10.30 alle 13.00, il martedì e il venerdì dalle 15.00 alle 17.00
Referenti di segreteria per l'Orientamento in entrata
A.A. Sonia Albanese e Ilenia Menti

CHI SIAMO

L'Istituto di Istruzione Superiore "G.G.Trissino", forte delle tradizioni culturali diverse e complementari dei Licei "Trissino" e "Boccioni", si propone quale finalità fondamentale quella di aiutare gli studenti nel loro processo di crescita culturale, sociale e umana.

Siamo una scuola con una storia importante, punto di riferimento del territorio, capace di valorizzare le competenze dei ragazzi e fornire solide basi per il loro futuro.
La nostra offerta formativa è caratterizzata da:

- sette indirizzi di studio
- flessibilità didattica e organizzativa
- ottimi risultati degli alunni negli studi universitari e nei percorsi lavorativi, anche a distanza di tempo
- attenzione non solo alla preparazione ma anche alla crescita personale degli studenti
- attività di potenziamento per valorizzare tutte le competenze trasversali dei ragazzi e delle ragazze
- collaborazione tra comunità scolastica e territorio
- connessioni e sinergie con le scuole secondarie di primo grado, le Università e il mondo delle professioni



INDIRIZZI DI STUDIO

INDIRIZZI

- **LICEO ARTISTICO INDIRIZZO ARTI FIGURATIVE E INDIRIZZO GRAFICA**
- **LICEO CLASSICO CON POTENZIAMENTO DI SCIENZE E STORIA DELL'ARTE**
- **LICEO LINGUISTICO**
- **LICEO SCIENTIFICO ATTIVO**
- **LICEO SCIENTIFICO, opzione Scienze Applicate**
- **LICEO DELLE SCIENZE UMANE, opzione Economico sociale**

LICEO LINGUISTICO - ECONOMICO - SCIENTIFICO

TUTTI SETTIMANA CORTA

BIENNIO - 27 ORE SETTIMANALI

		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	7.45 - 8.40							
2°	8.40 - 9.35							
pausa	9.35 - 9.45							
3°	9.45 - 10.40							
4°	10.40 - 11.35							
pausa	11.35 - 11.45							
5°	11.45 - 12.35							
6°	12.35 - 13.25							

TRIENNIO - 30 ORE SETTIMANALI

		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	7.45 - 8.40							
2°	8.40 - 9.35							
pausa	9.35 - 9.45							
3°	9.45 - 10.40							
4°	10.40 - 11.35							
pausa	11.35 - 11.45							
5°	11.45 - 12.35							
6°	12.35 - 13.25							

LICEO CLASSICO

TUTTI SETTIMANA CORTA

BIENNIO - 27 ORE SETTIMANALI

		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	7.45 - 8.40							
2°	8.40 - 9.35							
pausa	9.35 - 9.45							
3°	9.45 - 10.40							
4°	10.40 - 11.35							
pausa	11.35 - 11.45							
5°	11.45 - 12.35							
6°	12.35 - 13.25							

TRIENNIO - 31 ORE SETTIMANALI

		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	7.45 - 8.40							
2°	8.40 - 9.35							
pausa	9.35 - 9.45							
3°	9.45 - 10.40							
4°	10.40 - 11.35							
pausa	11.35 - 11.45							
5°	11.45 - 12.35							
6°	12.35 - 13.25							
pausa	13.25 - 13.30							
7°	13.30 - 14.20							

LICEO CLASSICO
CON POTENZIAMENTO DI SCIENZE E STORIA DELL'ARTE

CHE COSA IMPARO?

Scegliere il Liceo Classico significa intraprendere un viaggio negli aspetti fondamentali della nostra civiltà attraverso lo studio approfondito della lingua e della letteratura greca e latina e della storia dell'arte (potenziata nel biennio), in sinergia con lo studio della matematica, della fisica e, soprattutto, delle scienze naturali, di cui si offre un potenziamento nelle classi terze e quarte.
Gli studenti al termine del percorso:

- avranno acquisito una formazione equilibrata sia sul versante umanistico sia su quello scientifico, acquisendo la capacità di collocare il pensiero scientifico anche all'interno di una dimensione umanistica;
- avranno acquisito un solido metodo di studio che li renderà liberi ed autonomi nei loro percorsi futuri;
- avranno maturato una ottima capacità critica, argomentativa e di problem solving.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il percorso formativo proposto dal Liceo Classico con potenziamento di Scienze e di Storia dell'Arte permette una scelta molto ampia:
dalle facoltà universitarie di tipo umanistico, come Storia, Filosofia, Lettere, Giurisprudenza, Scienze economiche ecc., a quelle di tipo scientifico, come Medicina, Biologia, Professioni sanitarie, dove si potranno far valere il metodo di studio, le capacità organizzative e le competenze acquisite con il potenziamento di Scienze.
Gli studenti potranno intraprendere con efficacia anche numerosi percorsi biennali ITS.

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	5	4	4	4	4
Lingua e cultura greca	4	4	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	4	2	3	3
Storia	-	-	3	2	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali**	2	2	3	3	2
Storia dell'arte***	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**27**	**27**	**31**	**31**	**31**

(*) Con informatica al primo biennio
(**) Potenziamento area scientifica: Biologia, Chimica, Scienze della Terra
(***) Nel biennio è prevista un'ora alla settimana di Storia dell'Arte



LICEO SCIENTIFICO *ATTIVO*

CHE COSA IMPARO?

Il Liceo Scientifico Attivo offre un percorso formativo di alto livello, completo e stimolante: un ambiente ottimale in cui educare la mente sia al rigore e all'efficacia del pensiero matematico-scientifico, sia alla ricchezza e all'apertura di vedute delle discipline umanistiche e storico-filosofiche.

Perché Liceo Scientifico Attivo?

Perché mette in movimento le energie dei ragazzi in numerose attività pratiche e laboratoriali, senza rinunciare all'approfondimento teorico.

Nel corso del quinquennio gli studenti:

- svilupperanno solide competenze in Matematica, Fisica e Scienze;
- acquisiranno profondità culturale, senso critico e un metodo di studio estremamente efficace.

COSA POSSO FARE DOPO?

Gli studenti saranno particolarmente agevolati nei corsi dell'area scientifica e tecnica, dell'ingegneria e delle biotecnologia, della matematica e informatica, del settore medico-sanitario, dei diversi settori dell'architettura.

Grazie a una base culturale così ampia e flessibile, gli studenti potranno intraprendere con successo qualsiasi percorso universitario, sia nel settore economico-giuridico, che nei tradizionali percorsi storico-filosofici ed umanistici.

Gli studenti potranno anche intraprendere con grande efficacia i numerosi percorsi biennali ITS, in particolare di ambito scientifico, per un inserimento ad alto livello nel mondo del lavoro, scegliendo con maggiore consapevolezza e un bagaglio culturale approfondito un'alta formazione tecnica.

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica con informatica	5	5	-	-	-
Matematica	-	-	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali*	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

(*) Biologia, Chimica, Scienze della Terra





LICEO SCIENTIFICO DELLE SCIENZE APPLICATE

CHE COSA IMPARO?

Il Liceo Scientifico delle Scienze Applicate coniuga un'impostazione culturale di tipo liceale con un approccio maggiormente orientato allo studio delle materie scientifiche, grazie a un consistente numero di ore di laboratorio.
Fare laboratorio, nelle sue svariate declinazioni, è ciò che più caratterizza questo percorso liceale, insieme ad una didattica incentrata sull'interconnessione delle diverse scienze sperimentali e sul problem solving;
La didattica non si svolge solo in classe, ma anche sul campo, grazie all'interazione tra discipline (la Fisica nelle scienze sportive, le potenziali applicazioni anche umanistiche dell'Informatica...) e alle numerose opportunità offerte dall'istituto, che porteranno i ragazzi ad una comprensione e ad una sperimentazione approfondita della realtà
Gli studenti:

- approfondiranno in modo particolare la Biologia, la Chimica, la Fisica e le Scienze della Terra, soprattutto nelle loro applicazioni pratiche;
- tratteranno Informatica per tutto il quinquennio.

COSA POSSO FARE DOPO?

Gli studenti saranno particolarmente agevolati nei corsi dell'area scientifica e tecnica, dal settore medico-sanitario, ai diversi settori dell'architettura, dell'ingegneria e delle biotecnologie, matematica e informatica, fisica, chimica, farmacia, ma la preparazione degli studenti permetterà loro di affrontare con successo anche facoltà umanistiche o percorsi di tipo grafico.
Gli studenti potranno, inoltre, intraprendere con grande efficacia i numerosi percorsi biennali ITS, in particolare di ambito scientifico e delle telecomunicazioni, scegliendo con maggiore consapevolezza un'alta formazione tecnica.

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica con informatica	5	4	-	-	-
Matematica	-	-	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	3	4	5	5	5
Disegno e Storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

(**) Biologia, Chimica, Scienze della Terra.



LICEO LINGUISTICO

CHE COSA IMPARO?

Il percorso del Liceo Linguistico si rivolge agli studenti attratti da nuove culture e lingue, con desiderio di comunicare, entrare in contatto con altre persone e spinte da curiosità e voglia di esprimersi.
E' indirizzato allo studio di più sistemi linguistici e culturali.
Gli studenti hanno l'opportunità di:

- sviluppare le capacità di argomentazione, di analisi e critica e raggiungere una formazione solida ed equilibrata, sia umanistica sia scientifica grazie allo studio approfondito della Matematica e delle Scienze naturali per tutti e cinque gli anni e della Fisica nel triennio;
- acquisire padronanza comunicativa in tre lingue straniere europee (livello B2/C1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue);
- interagire un'ora alla settimana per ciascuna lingua straniera con il docente madrelingua di conversazione:
- apprendere come gestire lo scambio interpersonale in relazione a vari contesti socio-culturali e in diverse situazioni professionali;
- comprendere e interpretare mentalità differenti, per poter interagire in modo consapevole con diverse realtà con cui si verrà in contatto grazie agli scambi culturali o ai soggiorni linguistici organizzati in un paese anglofono (Regno Unito, Irlanda o Malta) in seconda, con la Germania in terza o con la Spagna in quarta;
- utilizzare gli strumenti offerti dal laboratorio linguistico;
- ricevere un'adeguata preparazione per sostenere gli esami di Certificazione Linguistica nelle varie lingue;
- partecipare al Campionato Nazionale delle Lingue;
- conoscere le principali caratteristiche culturali dei paesi in cui si parla la lingua e le diverse linee fondamentali della storia della letteratura.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il titolo conseguito con l'Esame di Stato al Liceo Linguistico dà accesso a tutte le facoltà universitarie ed è inoltre spendibile subito in numerosi ambiti lavorativi, grazie alla flessibilità e alle specifiche competenze acquisite in ambito linguistico, comunicativo e scientifico.
E' inoltre possibile per gli studenti e le studentesse anche scegliere un percorso di formazione biennale ITS, in particolare in ambito turistico e commerciale.

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua latina	2	2	-	-	-
Lingua e cultura straniera 1*	4	4	3	3	3
Lingua e cultura straniera 2*	4	3	4	4	4
Lingua e cultura straniera 3*	3	4	4	4	4
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica**	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali***	2	2	2	2	2
Storia dell'arte	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**28**	**28**	**30**	**30**	**30**

(*) Per ogni lingua straniera, è' presente un'ora settimanale di compresenza con il docente madrelingua
(**) Con informatica al primo biennio
(***) Biologia, Chimica, Scienze della Terra



LICEO DELLE SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

CHE COSA IMPARO?

Le materie dell'indirizzo Economico Sociale danno un'importante chiave di lettura sulla complessità del mondo di oggi attraverso i metodi di analisi propri delle scienze giuridiche, economiche e sociali.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sapranno:

- conoscere i principali campi d'indagine delle Scienze Umane ed Economico - Giuridiche;
- progettare e svolgere attività di ricerca anche in gruppo, condividendo idee e risorse;
- sviluppare la capacità di misurare i fenomeni sociali ed economici con l'ausilio di adeguati strumenti matematici;
- conoscere una seconda lingua moderna per tutto il quinquennio, acquisendo competenze comunicative corrispondenti almeno al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il percorso formativo proposto dal Liceo Economico Sociale permette un'ampia scelta di facoltà universitarie, sia di tipo umanistico-storico-giuridico (quali Storia, Filosofia, Lettere, Lingue Straniere, Giurisprudenza, Scienze economiche, Scienze della comunicazione, Scienze politiche ecc)., sia di tipo scientifico come Matematica, Fisica, Ingegneria, grazie a una solida competenza matematica acquisita grazie a uno studio approfondito della materia in tutto il quinquennio.
Gli studenti potranno inoltre intraprendere con grande efficacia i numerosi percorsi biennali ITS, scegliendo con maggiore consapevolezza un'alta formazione orientata alla professione.



PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Scienze umane*	3	3	3	3	3
Diritto e Economia politica	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera 1	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera 2	3	3	3	3	3
Matematica**	3	3	3	3	3
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali***	2	2	-	-	-
Storia dell'arte	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**27**	**27**	**30**	**30**	**30**

(*) Comprende Psicologia, Antropologia, Sociologia e Metodologia della ricerca
(**) Con informatica al primo biennio.
(***) Biologia, Chimica, Scienze della Terra.

LICEO ARTISTICO

U. BOCCIONI

Liceo Artistico U. BOCCIONI
Via G. Marzotto 1
Valdagno (VI)
Tel. 0445 401615

viis001003@istruzione.it
PEC: viis001003@pec.istruzione.it

www.liceivaldagno.edu.it

Referenti per le attività rivolte alla scuola secondaria di I grado e promozione dei licei
Prof..ssa Erica Giuriato **•orientamento@liceivaldagno.it**
Prof.ssa Angelica Gobbato **• orientamento@liceivaldagno.it**

Coordinatrici per l'inclusione
Prof.ssa Martina Giustolisi **• orientamento@liceivaldagno.it**
Prof. Luca Andreatta **• luca.andreatta@liceivaldagno.it**



Orario segreteria
La segreteria risponde telefonicamente
dal lunedì al venerdì • 9.00 - 13.00
Referente di segreteria per l'Orientamento in entrata
A.A. Sonia Albanese

LICEO ARTISTICO

BIENNIO SETTIMANA CORTA 1 POMERIGGIO

BIENNIO - 34 ORE SETTIMANALI								
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	7.45 - 8.40							
2°	8.40 - 9.35							
pausa								
3°	9.45 - 10.40							
4°	10.40 - 11.35							
pausa								
5°	11.45 - 12.35							
6°	12.35 - 13.25							
7°	13.30 - 14.20		pranzo					
8°	14.20 - 15.15							
9°	15.15 - 16.10							
10°	16.10 - 17.05							

TRIENNIO SETTIMANA CORTA 2 POMERIGGI

TRIENNIO - 35 ORE SETTIMANALI								
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	7.45 - 8.40							
2°	8.40 - 9.35							
pausa								
3°	9.45 - 10.40							
4°	10.40 - 11.35							
pausa								
5°	11.45 - 12.35							
6°	12.35 - 13.25							
7°	13.30 - 14.20		pranzo			pranzo		
8°	14.20 - 15.15							
9°	15.15 - 16.10							
10°	16.10 - 17.05							

LICEO ARTISTICO

CHE COSA IMPARO?

Il Liceo Artistico offre un percorso formativo che comprende sia discipline di carattere grafico-pittorico, geometrico e plastico che di approfondimento storico-artistico e fornisce le basi di studio necessarie per approfondire in futuro i settori dell'arte, del design e della grafica. Ha la caratteristica peculiare di fornire didattiche sperimentali, rivolte ad esplorare la grande tradizione ma capaci di proiettarsi nel contemporaneo, sia dal punto di vista tecnico che concettuale.
Le didattiche hanno l'obiettivo di coltivare le competenze estetiche, storiche e pratiche necessarie per conoscere, interpretare e valorizzare il patrimonio artistico e portare alla maturazione di una propria identità espressiva, stimolando la creatività e le abilità di comunicazione attraverso il linguaggio dell'arte.





ARTI FIGURATIVE

CHE COSA IMPARO?

L'indirizzo offre allo studente lo studio di contenuti quali: il disegno dal vero, soprattutto della figura umana; la figurazione declinata in vari stili e vari prodotti visivi; le tecniche grafiche, pittoriche e plastiche sia tradizionali che sperimentali, fotografiche e digitali. La conoscenza di mezzi e metodi di comunicazione contemporanei, la grafica digitale e le principali modalità di diffusione dell'immagine. Lo studio della Storia dell'arte come tema trasversale e unificante

COSA POSSO FARE DOPO?

Al termine del percorso lo studente potrà accedere a qualsiasi facoltà universitaria o approfondire lo studio di indirizzo affrontando un percorso di alta formazione artistica presso le Accademie di Belle Arti, i Politecnici e le varie scuole di livello universitario che si occupano di design, moda, architettura, arti visive e spettacolo, beni culturali. Esistono interessanti opportunità anche di corsi biennali o annuali di perfezionamento nel settore del digitale, del design e del restauro o percorsi di avvicinamento al settore privato tramite la frequenza di un ITS.



PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali**	2	2	-	-	-
Chimica***	-	-	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico****	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**34**	**34**	**23**	**23**	**21**

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Laboratorio della figurazione	-	-	6	6	8
Discipline pittoriche e/o Discipline plastiche scultoree	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	-	-	12	12	14
TOTALE ORE SETTIMANALI	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

(*) Con informatica al primo biennio (**) Biologia, Chimica, Scienze della Terra
(***) Chimica dei materiali
(****) Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare e quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

GRAFICA

CHE COSA IMPARO?

L'indirizzo fornisce l'acquisizione delle strategie comunicative e delle tecniche specifiche adatte allo studio, alla progettazione e alla realizzazione di prodotti grafici (immagini finalizzate alla stampa, all'editoria, all'informazione, alla pubblicità, alla comunicazione visiva, alla riqualificazione ambientale).
Contenuti indicativi sono pertanto lo studio del linguaggio della grafica, negli aspetti progettuali e nelle sue radici artistiche e storiche; esercizi di impaginazione, fotocomposizione, stilizzazione, logo, lettering, progettazione di immagine coordinata; utilizzo delle tecniche sia di base tradizionale che orientate alla fotografia e al digitale; l'uso dei mezzi e delle tecniche contemporanei per la diffusione dell'immagine (mass media) e di campagne di comunicazione mirate.

COSA POSSO FARE DOPO?

Al termine del percorso lo studente potrà accedere a qualsiasi facoltà universitaria o approfondire lo studio di indirizzo affrontando un percorso di alta formazione artistica presso le Accademie di Belle Arti, i Politecnici e le varie scuole di livello universitario che si occupano di graphic design, fashion design, architettura, design del prodotto, beni culturali. Esistono interessanti opportunità anche di corsi biennali o annuali di perfezionamento nel settore del digitale, del design e del restauro o percorsi di avvicinamento al settore privato tramite la frequenza di un ITS.



PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	-	-	2	2	2
Scienze naturali**	2	2	2	2	-
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	-	-	-
Discipline geometriche	3	3	-	-	-
Discipline plastiche e scultoree	3	3	-	-	-
Laboratorio artistico***	3	3	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**34**	**34**	**23**	**23**	**21**

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Laboratorio di grafica	-	-	6	6	8
Discipile grafiche	-	-	6	6	6
TOTALE ORE	-	-	12	12	14
TOTALE ORE SETTIMANALI	**34**	**34**	**35**	**35**	**35**

(*) Con informatica al primo biennio
(**) Biologia, Chimica, Scienze della Terra
(***) Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare e quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I Licei propongono numerose attività che valorizzano le competenze trasversali dei ragazzi, stimolandoli a diventare cittadini attivi, inseriti positivamente nel territorio e nel mondo, attenti alla vita democratica e culturale. Tra queste, ricordiamo:

- **Scambi culturali** e linguistici all'estero
- **Certificazioni linguistiche** di inglese, tedesco e spagnolo
- Collaborazioni con associazioni di mobilità degli studenti all'estero (es. Intercultura)
- Attività di potenziamento e rafforzamento linguistico per gli alunni stranieri
- **Uscite e viaggi di istruzione** nel territorio e all'estero.
- **Viaggio della memoria**
- **Escursione con pernottamento sul Pasubio**, tra avventura e storia.
- Gruppo sportivo studentesco con partecipazione ai tornei sportivi scolastici e interscolastici
- Visita al Consiglio Regionale del veneto
- Uscite sportive (orienteering, giornate sulla neve, voga veneta...)
- **Squadra di Baskin**
- **Laboratorio teatrale**
- Attività performative in occasione del Giorno della Memoria e della Mostra Allievi

I nostri Licei valorizzano le competenze e le eccellenze degli alunni, attraverso la partecipazione a numerose attività, quali:

- **Corso di preparazione ai test per professioni sanitarie**
- Certificazione di latino PROBAT, di cui il nostro Istituto è stato promotore ed è capofila
- Olimpiadi della Matematica
- **Olimpiadi di Italiano**
- **Olimpiadi delle Scienze**
- **Olimpiadi della Fisica**
- Concorsi artistici e commissioni dal territorio
- **Esplorazioni STEM** (potenziamento delle attività di laboratorio per gli indirizzi scientifici)
- Partecipazione alla "**Notte Nazionale del Liceo Classico**" e all'evento "**Classici contro**", manifestazioni che hanno riscosso un notevole successo, sottolineando la coesione tra i vari indirizzi liceali
- Partecipazione al progetto **Volgare Illustre** in collaborazione con la fondazione Teatro Due di Parma

- Gli ormai storici "**Incontri d'Arte**" del Liceo Artistico
- L'annuale **Mostra Allievi** del Liceo Artistico e l'esposizione permanente presso l'Ospedale San Lorenzo
- Numerose collaborazioni con il territorio, quali le attività con la Biennale di Venezia, il Calendario della Polizia Locale Consorzio Valle Agno e le panchine colorate del Percorso dei Valori a cura degli studenti del Liceo Artistico.
- Campionato Nazionale delle Lingue
- Concorso Juvenes Translatores concorso UE per giovani traduttori

Tutte le iniziative inerenti al **Progetto salute** e le attività sportive, infine, si pongono come obiettivo il potenziamento delle discipline motorie e il sostegno alla crescita equilibrata dei ragazzi e delle ragazze.

Oltre a queste attività, comuni a tutti, annualmente ne vengono proposte altre, caratterizzanti i singoli indirizzi, che possono variare tenendo conto degli interessi e delle richieste degli alunni.

Scuola di Formazione Professionale

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ
Via Giovanni XXIII 2
Trissino (VI)
Tel. 0445 962022

info@cfptrissino.it

www.cfptrissino.it

Dr. Claudio Meggiolaro, Direttore CFP • **direzione@cfptrissino.it**
Segreteria didattica • **didattica@cfptrissino.it**
Dott.ssa Giovanna Cimenti, Responsabile orientamento e inclusione • **orienta@cfptrissino.it**



Orario segreteria
La segreteria riceve con orario continuato
dal lunedì al venerdì • 8.30 - 16.00

Scuola di Formazione Professionale

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ

CHI SIAMO

La Fondazione Casa della Gioventù di Trissino opera da più di 70 anni nel campo della formazione professionale.
Unica scuola di formazione professionale nella Vallata dell'Agno, accoglie allievi che necessitano di apprendere attraverso la pratica e che vogliono conoscere toccando con mano; allievi che, come diceva don Bosco, hanno l'intelligenza nelle mani.
Il percorso base, di durata triennale per la qualifica, e quadriennale per il diploma di tecnico, è in entrambi i casi riconosciuto a livello europeo (i titoli di studio sono corrispondenti ai livelli EQF3 e EQF4). Lezioni di teoria e lezioni laboratoriali si alternano quotidianamente, e vengono integrate nel 2 e nel 3 anno dallo stage in azienda, un'esperienza che è il giusto ponte tra scuola e impresa.
Decenni di attività hanno fatto della Scuola un punto di riferimento qualificato per la formazione e riqualificazione professionale di giovani e adulti, sempre in linea con l'evoluzione delle tecnologie e dei processi produttivi, vicino alle esigenze delle aziende e delle persone.
Lo scopo della scuola è provvedere alla formazione integrale della persona, in modo da trasmettere molto più che semplici conoscenze professionali.
I valori che fanno di un professionista una persona realizzata e serena si riferiscono anche al piano civile e comportamentale e nel nostro caso sono ispirati alla morale cristiana e all'etica del lavoro e della solidarietà.

La nostra offerta formativa prevede i seguenti indirizzi di studio:

- **Operatore meccanico: macchine utensili a controllo numerico**
- **Operatore elettrico: elettromeccanica e automazioni industriali**
- **Operatore all'autoriparazione**
- **Operatore ai servizi di vendita indirizzo e-commerce, social media e vendita online**
- **Operatore del benessere: acconciatura**
- **Operatore alla trasformazione agroalimentare: pasticceria e panetteria**

MECCATRONICA

• QUALIFICA TRIENNALE: OPERATORE ELETTRICO
• DIPLOMA DI QUARTO ANNO: TECNICO ELETTRICO INDIRIZZO PROFESSIONALE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI

CHE COSA IMPARO?

L'operatore elettrico/meccanico esegue l'assemblaggio, l'installazione, il collaudo e la manutenzione di impianti e macchine costituite da parti meccaniche ed elettriche. E' in grado di realizzare impianti elettrici tradizionali e operare nella domotica, nell'automazione, nella sicurezza e nella videosorveglianza. Nel settore industriale sa interpretare i disegni e gli schemi dai quali ricavare le informazioni necessarie per l'esecuzione del lavoro. Conosce l'elettronica di base, i sensori e gli attuatori impiegati nell'automazione industriale ed è in grado di realizzare collegamenti elettrici e quadri di comando e controllo, sapendo utilizzare gli strumenti informatici con competenze nella programmazione dei PLC Siemens e le relative connessioni alle reti. In possesso inoltre di competenze di assemblaggio meccanico, pneumatica e saldatura, l'operatore elettrico/meccatronico sa verificare la funzionalità di sistemi ed apparati intervenendo in caso di anomalie o di guasti, riparando o sostituendo componenti.

COSA POSSO FARE DOPO?

L'ampia preparazione acquisita permette l'inserimento in aziende industriali e artigianali del comparto meccatronico, in imprese di costruzione e installazione di macchine e impianti automatizzati e robotizzati oppure in laboratori e in aziende che forniscono servizi di riparazione, di collaudo e di assistenza tecnica agli impianti.



OPERATORE ELETTRICO E AUTOMAZIONE

PIANO ORARIO DEL CORSO			
MODULO	**1° ANNO**	**2° ANNO**	**3° ANNO**
Lingua italiana	2	2	2
Educazione motoria	1	1	1
Cultura etico religiosa	1	1	1
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed educazione alla cittadinanza	1	1	1
Diritto ed economia	1	1	1
Matematica	2	2	2
Scienze integrate	1	-	-
Scienze integrate - Elettrotecnica	2	2	1
Informatica	1	2	-
Informatica applicata / CAD	-	-	1
Sicurezza sul lavoro e qualità	1	1	1
Disegno e CAD Elettrico	2	2	1
Laboratorio robotica e coding	2	-	-
Laboratorio elettronico / AI	-	2	-
Laboratorio impianti elettrici	4	-	-
Laboratorio elettromeccanico	2	3	3
Laboratorio automazioni e PLC	2	3	3
Laboratorio elettrotecnica e misure	-	-	1
Laboratorio elettromeccanico	-	3	3
Laboratorio domotica	-	2	2
Laboratorio pneumatica / oleodinamica	2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	**29**	**29**	**25**
Stage aziendali (ore annue)	-	266	396
Esami finali	-	-	24
TOTALE ORE ANNUE	**990**	**990**	**990**

MECCATRONICA

OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE

- QUALIFICA TRIENNALE: OPERATORE RIPARAZIONE VEICOLI A MOTORE
- DIPLOMA DI QUARTO ANNO: TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE

CHE COSA IMPARO?

L'operatore meccatronico dell'autoriparazione interviene su mezzi a motore alimentati a benzina, gas, diesel, oltre che sui nuovi mezzi elettrici e ibridi: ricerca ed individua guasti, difetti ed anomalie sia dei sistemi meccanici che dei sistemi elettrici utilizzando i principali strumenti di diagnosi, misura e controllo; valuta lo stato di usura dei vari componenti ed organi meccanici; provvede alle riparazioni e alle sostituzioni di parti sia meccaniche che elettriche; installa nuovi componenti; esegue la messa a punto e regolazioni di motori ed apparati.
Effettua inoltre le operazioni di assistenza programmata, di manutenzione ordinaria e straordinaria e le varie operazioni di controllo stabilite dalla normativa di riferimento per la revisione periodica dei veicoli.

COSA POSSO FARE DOPO?

Trova impiego in concessionarie di case automobilistiche, in aziende artigiane di autoriparazione, in officine autorizzate collegate alle reti di vendita e in aziende di gestione servizi di trasporto.



PIANO ORARIO DEL CORSO			
MODULO	**1° ANNO**	**2° ANNO**	**3° ANNO**
Lingua italiana	**2**	**2**	**2**
Educazione motoria	**1**	**1**	**1**
Cultura etico religiosa	**1**	**1**	**1**
Lingua inglese	**2**	**2**	**2**
Storia ed educazione alla cittadinanza	**1**	**1**	**1**
Diritto ed economia	**1**	**1**	**1**
Matematica	**2**	**2**	**2**
Scienze integrate	**1**	**-**	**-**
Sc. integ. - Tecnologia	**1**	**-**	**-**
Sc. integ. - Elettrotecnica	**-**	**2**	**-**
Informatica applicata	**-**	**-**	**1**
Informatica	**2**	**2**	**1**
Sicurezza sul lavoro e qualità	**1**	**1**	**1**
Disegno Meccanico	**2**	**-**	**-**
Accettazione e diagnostica	**-**	**4**	**3**
Tecnologia Auto	**-**	**3**	**3**
Laboratorio meccanico aggiustaggio	**3**	**-**	**-**
Laboratorio autoriparazione	**3**	**4**	**4**
Laboratorio meccatronica	**3**	**2**	**3**
Laboratorio autronica	**3**	**-**	**-**
Laboratorio elettrotecnica - misure	**-**	**1**	**-**
TOTALE COMPLESSIVO SETTIMANALE	**29**	**29**	**25**
Stage in Azienda (ore annue)		**266**	**396**
Esami finali			**24**
TOTALE ORE ANNUE	**990**	**990**	**990**

MECCATRONICA

OPERATORE MACCHINE UTENSILI A CONTROLLO NUMERICO

- QUALIFICA TRIENNALE: OPERATORE MECCANICO
- DIPLOMA DI QUARTO ANNO: TECNICO PER LA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DI IMPIANTI DI PRODUZIONE - INDIRIZZO SISTEMI A CNC

CHE COSA IMPARO?

L'operatore meccanico alle macchine utensili produce particolari meccanici con l'ausilio di macchine utensili semiautomatiche, automatiche e/o a controllo numerico computerizzato quali centri di lavoro, torni, fresatrici; effettua misure e controlli qualità sui pezzi con strumenti quali durometro, rugosimetro, calibro e micrometro. Sa inoltre intervenire sui disegni dei particolari utilizzando il computer, i relativi software quali Autocad, Solidworks, Mastercam e la stampante 3D.
Nel processo produttivo l'operatore meccanico deve essere in grado di programmare le macchine, scegliendo utensili e cicli di lavoro adeguati; deve poi seguire, durante la lavorazione, il corretto funzionamento della macchina, controllare le fasi di produzione, verificare i pezzi e segnalare eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità dei prodotti secondo le tolleranze e gli standard previsti.

COSA POSSO FARE DOPO?

Si inserisce come tecnico in aziende dell'ambito metalmeccanico a stretto contatto con disegnatori progettisti con sistemi Cad-Cam, collaudatori, manutentori, montatori ed assemblatori.



PIANO ORARIO DEL CORSO			
MODULO	**1° ANNO**	**2° ANNO**	**3° ANNO**
Lingua italiana	2	2	2
Educazione motoria	1	1	1
Cultura etico religiosa	1	1	1
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed educazione alla cittadinanza	1	1	1
Diritto ed economia	1	1	1
Matematica	2	2	2
Scienze integrate	1	1	-
Sc. integ. - tecnologia	2	-	-
Informatica	2	-	-
Sicurezza, Controllo Qualità	1	1	1
Informatica applicata / CAD / CAM	-	2	-
Informatica applicata / CNC	-	-	1
Misure e metrologia	1	1	2
Disegno meccanico	2	-	-
Disegno CAD 2/3D	-	-	2
Programmazione CNC	-	3	2
Laboratorio robotica e coding	2	-	-
Laboratorio macchine utensili	6	6	3
Laboratorio elettromeccanico	2	-	-
Laboratorio tecnologico	-	3	2
Laboratorio saldatura	-	2	2
TOTALE COMPLESSIVO SETTIMANALE	**29**	**29**	**25**
Stage in Azienda (ore annue)	-	**266**	**396**
Esami finali	-	-	**24**
TOTALE ORE ANNUE	**990**	**990**	**990**

SERVIZI DI VENDITA

- QUALIFICA TRIENNALE: OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA
- DIPLOMA DI QUARTO ANNO: TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE
  INDIRIZZO VENDITA ASSISTITA

CHE COSA IMPARO?

L'operatore ai servizi di vendita specializzato in e-commerce, social-media e vendita on-line sarà esperto nell'utilizzo di strumenti digitali quali PC, Tablet e cellulare.
La preparazione del triennio gli permetterà inoltre di acquisire le competenze base per relazionarsi ed assistere in modo diretto i clienti e di saper esporre e promuovere in modo adeguato merci e prodotti tramite adeguate conoscenze di Layout e Visual Merchandising.
Una buona parte delle esercitazioni pratiche del percorso formativo saranno dedicate a saper utilizzare i social media (Facebook, Instagram, Youtube, Twitter, Linkedin, Snapchat, Tik Tok, ecc.) per la promozione e vendita di prodotti e servizi, al visual merchandising, alla gestione di siti internet per la vendita on-line e all' e-commerce.

COSA POSSO FARE DOPO?

L'operatore ai servizi di vendita potrà trovare impiego in strutture commerciali (dal negozio al dettaglio fino alla grande distribuzione); sarà inoltre in grado di inserirsi in aziende manifatturiere di produzione, occupandosi di gestire e sviluppare la parte commerciale basata sul mondo e sugli strumenti digitali.



PIANO ORARIO DEL CORSO

MODULO	1° ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Lingua italiana	2	2	2
Educazione motoria	1	1	1
Cultura etico religiosa	1	1	1
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed educazione alla cittadinanza	1	1	1
Diritto ed economia	1	1	1
Matematica	2	2	2
Scienze integrate	1	1	-
Sc. integ. - merceologia	1	1	1
Informatica	2	-	-
Informatica applicata	-	2	1
Disegno applicato	2	-	-
Sicurezza sul lavoro e qualità	1	1	1
Comunicazione e tecnica di vendita	3	3	3
Visual merchandising	2	2	3
Multimedialità e social	2	2	2
Contabilità	-	2	2
Laboratorio layout e packaging	5	5	3
TOTALE ORE SETTIMANALI	**29**	**29**	**25**
Stage in azienda (ore annue)		140	344
Esami finali			21
TOTALE ORE ANNUE	**990**	**990**	**990**

TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

PANETTERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

- QUALIFICA TRIENNALE: OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO.
- DIPLOMA DI QUARTO ANNO: TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

CHE COSA IMPARO?

L'operatore alla trasformazione agroalimentare ad indirizzo pasticceria e panetteria realizza prodotti di pasticceria, panetteria e pizzeria. Il pasticcere è in grado di realizzare, con ricette tradizionali ed innovative, paste di base e creme, biscotteria, cioccolateria e pasticceria fresca, prodotti da colazione, torte da forno e composte, semifreddi e gelati. Conosce i macchinari specifici e le tecniche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari, sapendo presentarli con modalità creative. Il panificatore, a partire dalla conoscenza delle ricette e delle materie prime, è in grado di realizzare molteplici prodotti di panificazione e pizzeria, effettuando la lavorazione degli impasti, le operazioni di formatura, curando la lievitazione e la cottura dei prodotti.

COSA POSSO FARE DOPO?

Dopo un'adeguata esperienza lavorativa sia il pasticcere che il panettiere potranno raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentire loro di mettersi in proprio avviando un'impresa artigiana di pasticceria o un'attività produttiva in ambito panificazione/pizzeria. Sia il Panettiere che il Pasticcere può lavorare sia nelle imprese artigiane di piccola o media dimensione sia nelle strutture alberghiere e/o ristorative.



PIANO ORARIO DEL CORSO

MODULO	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Lingua italiana	2	2	2
Educazione motoria	1	1	1
Cultura etico religiosa	1	1	1
Lingua inglese	2	2	2
Storia ed educazione alla cittadinanza	1	1	1
Diritto ed economia	1	1	1
Matematica	2	2	2
Scienze integrate	1	1	-
Scienze alimentari	1	-	-
Informatica applicata	2	2	1
Sicurezza sul lavoro e qualità	1	1	-
Contabilità e gestione magazzino	-	1	2
Visual merchandising	-	-	2
Igiene e HACCP	2	-	1
Scienze degli alimenti e igiene	-	2	-
Tecnica professionale panificazione	1	1	1
Tecnica professionale pasticceria	1	1	1
Laboratorio panificazione	5	5	3
Laboratorio pasticceria	5	5	3
TOTALE ORE SETTIMANALI	**29**	**29**	**25**
Stage in azienda (ore annue)		266	396
Esami finali			24
TOTALE ORE ANNUE	**990**	**990**	**990**

BENESSERE

ACCONCIATURA

- QUALIFICA TRIENNALE: OPERATORE DEL BENESSERE - INDIRIZZO ACCONCIATURA
- CORSO DI ABILITAZIONE POST-QUALIFICA: ESERCIZIO AUTONOMO DELL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DI "ACCONCIATORE"

CHE COSA IMPARO?

Oltre ad accogliere, assistere e consigliare il cliente, deve essere in grado di eseguire, con competenza nell'uso degli strumenti e nell'applicazione dei prodotti cosmetici, la diagnosi del cuoio capelluto, la lavatura professionale e gli specifici massaggi della cute, i trattamenti base e quelli per la cura e la conservazione dei capelli.
Saprà inoltre realizzare i tagli di diverso tipo, le varie tecniche di messa in piega, le ondulazioni permanenti e la tintura dei capelli, curando la qualità del servizio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

COSA POSSO FARE DOPO?

L'operatore del benessere ad indirizzo acconciatura, opera in centri estetici e in saloni di acconciatura. Dopo un adeguato periodo di lavoro da dipendente e dopo gli opportuni passaggi previsti dalle norme in vigore, potrà giungere all'avvio di un'attività in proprio.
Dopo la qualifica triennale, nella nostra scuola di Formazione Professionale è possibile conseguire l'Abilitazione all'esercizio autonomo dell'attività professionale di Acconciatore.



PIANO ORARIO DEL CORSO			
MODULO	**1° ANNO**	**2° ANNO**	**3° ANNO**
Lingua italiana	**2**	**2**	**2**
Educazione motoria	**1**	**1**	**1**
Cultura etico religiosa	**1**	**1**	**1**
Lingua inglese	**2**	**2**	**2**
Storia ed educazione alla cittadinanza	**1**	**1**	**1**
Diritto ed economia	**1**	**1**	**1**
Matematica	**2**	**2**	**2**
Scienze integrate	**1**	**-**	**-**
Igiene, anatomia e dermatologia	**1**	**-**	**-**
Tricologia	**-**	**1**	**1**
Chimica - Cosmetologia	**1**	**1**	**-**
Informatica applicata	**-**	**-**	**1**
Sicurezza sul lavoro e qualità	**1**	**1**	**-**
Comunicazione e rapporto con il cliente	**2**	**2**	**2**
Contabilità e gestione salone	**-**	**1**	**2**
Disegno applicato	**2**	**2**	**-**
Tecnica professionale acconciatura	**2**	**2**	**2**
Laboratorio permanente e colore	**-**	**-**	**2**
Laboratorio taglio e acconciatura	**7**	**6**	**2**
Laboratorio taglio e acconciatura maschile	**-**	**-**	**2**
TOTALE COMPLESSIVO SETTIMANALE	**29**	**29**	**25**
Stage in azienda (ore annue)		**140**	**344**
Esami finali			**21**
TOTALE ORE ANNUE	**990**	**990**	**990**

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- **PROGETTO ERASMUS**

Gli allievi hanno la possibilità di partecipare ad un'esperienza di stage all'estero, in un Paese Europeo, durante il quale verranno inseriti in azienda. Si tratta di una grandissima opportunità di crescita per i ragazzi, che potranno mettere in campo le loro competenze, conoscenze e abilità sperimentando un'autonomia mitigata dalla presenza costante del docente accompagnatore.

- **PROGETTO PEER LEADER (educatori alla pari):**

Gli allievi dell'ultimo anno, scelti dai loro compagni di classe attraverso un questionario atto ad individuare compagni con precise caratteristiche, collaboreranno con la Scuola partecipando all'organizzazione e alla gestione di eventi fondamentali quali accoglienza dei primi anni, ministages, scuole aperte...

- **PROGETTI DI PREVENZIONE DEI COMPORTAMENTI A RISCHIO**
- **PROGETTI DI EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITÀ E ALLA SESSUALITÀ**
- **PROGETTI DI PROMOZIONE DI UNA CITTADINANZA ATTIVA**
- **INCONTRI SULLA LEGALITÀ E SUL CYBERBULLISMO tenuti dalle Forze dell'Ordine**
- **COLLABORAZIONE CON SERVIZI SOCIALI ED ENTI DEL TERRITORIO**
  (Comuni, case di riposo, attività commerciali...)

- Diploma di Quarto anno:
- **TECNICO ELETTRICO INDIRIZZO PROFESSIONALE IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI**
- **TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE**
- **TECNICO PER LA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DI IMPIANTI DI PRODUZIONE - INDIRIZZO SISTEMI A CNC**
- **TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE INDIRIZZO VENDITA ASSISTITA**
- **TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

I corsi vengono realizzati con il Sistema Duale di alternanza scuola-lavoro; al termine del 4° anno si consegue un Diploma Professionale di Tecnico corrispondente al 4° livello EQF.
C'è la possibilità, una volta ottenuto il diploma, di passare in un Istituto di Stato per il conseguimento del diploma di maturità quinquennale.

- **CORSO PER ABILITAZIONE DI ACCONCIATORE** finalizzato all'ottenimento dell'abilitazione all'esercizio autonomo dell'attività professionale di Acconciatore

Istituto di Istruzione Superiore

MARZOTTO - LUZZATTI

iis Marzotto Luzzatti Valdagno

Con il 1° settembre 2018 si è concluso il processo di progressiva unificazione tra gli Istituti di istruzione tecnica e scientifica a Valdagno: è nato infatti l'Istituto di Istruzione Superiore "Marzotto – Luzzatti" - ora la più grande scuola della vallata per numero di studenti - che raggruppa:

- **L'ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE**
  (sede centrale dove si trova Presidenza e Segreteria amministrativa)
- **L'ISTITUTO TECNICO ECONOMICO**
- **L'ISTITUTO PROFESSIONALE**

I tre Istituti si presentano nel loro complesso con un'amplissima offerta formativa, estremamente ricca in termini di scelte e differenziata anche nel grado di difficoltà richieste; seppur ospitati in tre sedi diverse, essi possono offrire, uniti, crescenti possibilità di integrazione e/o passaggio tra corsi diversi, così da adattarsi meglio alle esigenze dello studente. Obiettivo comune di ogni indirizzo di studi resta quello di offrire una formazione armoniosa, che non trascuri le fondamentali conoscenze umanistiche, ma fornisca al contempo una competenza tecnica tale da garantire, una reale possibilità di scelta alla fine del percorso scolastico: un positivo inserimento nel mondo del lavoro (si tratta infatti di corsi ben calibrati sulle esigenze del nostro territorio, quindi tali da fornire assai concrete possibilità di assunzione dopo il conseguimento del diploma) o la prosecuzione degli studi, a carattere universitario o ulteriormente specializzanti (ITS).

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE - Indirizzi

- Chimica, Materiali e Biotecnologie
- Elettronica ed Elettrotecnica
- Informatica e Telecomunicazioni
- Meccanica, Meccatronica ed Energia
- Sistema Moda

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - Indirizzi

- Amministrazione, Finanza e Marketing
- Sistemi Informativi Aziendali
- Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE - Indirizzi

- Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale
- Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

PER UNA FORMAZIONE PIÙ COMPLETA

- Progetti di Istituto
- Educazione alla salute e alla sicurezza
- Formazione assistita da e-learning
- Progetti individualizzati per valorizzare le eccellenze
- Stage all'estero: Progetto Erasmus+
- Partecipazione alla mobilità studentesca su progetti regionali e della comunità europea
- Team Teaching: collaborazione fra docenti di lingua inglese e docenti delle discipline di indirizzo
- Corsi di recupero e sportelli
- Microsoft Azure - gli studenti che sono iscritti a questo programma possono scaricare i prodotti Microsoft
- Educazione alla legalità: cittadinanza attiva



Istituto Tecnico Industriale

MARZOTTO - LUZZATTI

ITI MARZOTTO - LUZZATTI
Viale Carducci 9
Valdagno (VI)
Tel. 0445 401007

viis022004@istruzione.it

www.iisvaldagno.it

Referente per l'orientamento • **orientamento@iisvaldagno.it**
Referente per l'inclusione • **inclusione@iisvaldagno.it**



Segreteria accessibile al pubblico da via Petrarca 6
dal lunedì al venerdì • 7.45 - 8.30 / 12.30 - 14.30
Al di fuori degli orari precedenti
si riceve solo su appuntamento
dal lunedì al venerdì • 8.00 - 14.30

Istituto Tecnico Industriale MARZOTTO - LUZZATTI

I NOSTRI LABORATORI

- Aula di disegno
- Due laboratori di fisica
- Tre aule di informatica
- Laboratorio di chimica generale
- Due laboratori di chimica per analisi qualitative e quantitative
- Laboratorio di chimica organica e delle fermentazioni
- Laboratorio di analisi strumentale
- Laboratorio di chimica industriale
- Laboratorio di microbiologia
- Laboratorio di tecnologia tessile
- Laboratorio di lavorazione tessile con macchine a comando elettronico
- Laboratorio di sistemi
- Laboratorio di elettronica
- Laboratorio di t.d.p.
- Laboratorio di meccatronica
- Laboratorio di sistemi meccatronici ed elettronici 4.0

L'ISTITUTO DISPONE DI:

Aula magna multimediale attrezzata per conferenze e proiezioni
Palestra dotata di macchine per il fitness
Biblioteca dotata di testi specialistici per materie di indirizzo
LIM in tutte le aule

SBOCCHI PROFESSIONALI

Dopo il percorso quinquennale il tecnico diplomato potrà:

- Inserirsi nel mondo del lavoro e delle professioni
- Iscriversi negli Istituti Tecnici Superiori (ITS)
- Iscriversi all'università in particolare nelle aree scientifiche e tecnologiche.

PER UNA FORMAZIONE PIÙ COMPLETA

- Educazione alla salute e alla sicurezza
- Attività sportive
- Progetto inclusivo: Baskin e Scuola
- Corsi di recupero e sportelli
- Formazione assistita da e-learning
- Progetti individualizzati per valorizzare le eccellenze
- Stage all'estero: progetto Erasmus+
- Partecipazione alla mobilità studentesca su progetti regionali e della comunità Europea
- Team Teaching: collaborazione fra docenti di lingua inglese e docenti delle discipline di indirizzo
- Centro per certificazioni "University of Cambridge"
- Corso "Cisco Academy" per la certificazione Cisco
- Istituto beneficiario dei Fondi Europei PNRR
- Educazione alla legalità - cittadinanza attiva
- Esami per il conseguimento dell'ICDL
- Microsoft Azure - gli studenti che sono iscritti a questo programma possono scaricare i prodotti Microsoft
- La sede ITI dal 2013 è Local Academy con la possibilità di erogare corsi per la prestigiosa certificazione "CCNA Routing and Switching: Introduction to Networks"
- Museo delle Macchine Tessili , allestito nei laboratori tessili
- Partecipazione attiva al Linux Day che coinvolge molti degli studenti del triennio e biennio
- Orientamento alla scelta della specializzazione, alle facoltà universitarie, al mondo del lavoro
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento - alternanza scuola lavoro
- Tutte le specializzazioni consentono l'accesso alle facoltà universitarie

ORARIO DELLE LEZIONI

Classi Prime	dal Lunedì al Venerdì	7.50 - 13.25
	un pomeriggio	14.10 - 16.55
Altre Classi	dal Lunedì al Venerdì	7.50 - 13.25
	un pomeriggio	14.10 - 16.00









TECNICO INDUSTRIALE

Biennio

CHE COSA IMPARO?

I primi due anni costituiscono un percorso di base con insegnamenti di ampia valenza culturale e propedeutici al triennio successivo.
Nel secondo anno la materia Scienze e tecnologie applicate ha lo scopo di introdurre lo studente alle materie di specializzazione dei vari trienni non attraverso contenuti specifici ma attraverso appositi progetti interdisciplinari.

PIANO DI STUDI

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3
di cui in compresenza (laboratorio)	1	1
Scienze integrate (Chimica)	3	3
di cui in compresenza (laboratorio)	1	1
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3
di cui in compresenza (laboratorio)	1	1
Tecnologie informatiche	3	-
di cui in compresenza (laboratorio)	2	-
Geografia	1	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3*

* Queste ore sono relative all'indirizzo che si è scelto

TECNICO INDUSTRIALE

CHE COSA IMPARO?

Il diplomato avrà competenze specifiche nel campo dei materiali, delle analisi strumentali chimico – biologiche, nel settore della prevenzione e della gestione di situazioni a rischio ambientale e sanitario e nei processi di produzione negli ambiti chimico, merceologico, biologico, farmaceutico.

COSA POSSO FARE DOPO?

Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie",
Vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva; vengono infine analizzate le normative sanitarie italiane ed europee per la tutela della persona.
Nell'articolazione "Chimica e materiali",
Accesso nel mondo del lavoro: lavorare in molti tipi di laboratori di analisi ambientali, controllo qualità, lavorare all'interno di industrie varie (chimiche, conciarie, farmaceutiche, tessili ecc.)., lavorare nei laboratori di ricerca in industrie chimiche e farmaceutiche, seguire le produzioni dal punto di vista del controllo degli impianti in industrie chimiche e farmaceutiche.
Proseguimento degli studi: iscriversi a corsi universitari come chimica, chimica industriale, ingegneria chimica (per la costruzione e gestione di impianti industriali), scienza dei materiali, chimica e tecnologia farmaceutica, farmacia ecc.



CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

PIANO DI STUDI			
DISCIPLINE	**3° ANNO**	**4° ANNO**	**5° ANNO**
Lingua e letteratura italiana	**4**	**4**	**4**
Lingua inglese	**3**	**3**	**3**
Storia	**2**	**2**	**2**
Matematica	**3**	**3**	**3**
Scienze motorie e sportive	**2**	**2**	**2**
Religione cattolica o attività alternative	**1**	**1**	**1**
Complementi di matematica	**1**	**1**	**-**

ARTICOLAZIONE "CHIMICA E MATERIALI"			
Chimica analitica e strumentale	**7**	**6**	**8**
Chimica organica e biochimica	**5**	**5**	**3**
Tecnologie chimiche industriali	**4**	**5**	**6**
di cui in compresenza (laboratorio)	**8**	**9**	**10**

ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE"			
Chimica analitica e strumentale	**3**	**3**	**-**
Chimica organica e biochimica	**3**	**3**	**4**
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario	**5**	**5**	**5**
Igiene, anatomia, fisiologia e patologia	**5**	**5**	**5**
Legislazione sanitaria	**-**	**-**	**3**
di cui in compresenza (laboratorio)	**8**	**9**	**10**

TECNICO INDUSTRIALE

ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA

CHE COSA IMPARO?

Il diplomato sarà in grado di progettare, realizzare e gestire sistemi e circuiti elettronici, impianti elettrici civili ed industriali, sistemi di controllo. Saprà programmare microprocessori e microcontrollori utilizzando il computer con software di simulazione. Svilupperà competenze nella progettazione di impianti di fonti di energie alternative.

COSA POSSO FARE DOPO?

Accesso nel mondo del lavoro

- Progettista di sistemi elettronici e automatici (Hardware, CAD);
- Programmatore di microcontrollori (Firmware);
- Applicazioni I.o.T. (Internet of Things);
- PLC per sistemi industriali ed automatici;
- Libera professione;
- Impiantistica: impianti civili e industriali; domotica; reti informatiche; impianti televisivi e satellitari; impianti fotovoltaici;
- Tecnico specializzato nell'installazione e nella manutenzione di impianti industriali;
- Automotive: centraline elettroniche; sensoristica; sistemi di controllo del veicolo (park assist, ABS); telecamere e navigatori satellitari;
- Tecnico controllo qualità di apparecchi elettronici;
- Tecnico servizi di assistenza e riparazione;

Proseguimento degli studi:

- Universitari, con accesso a tutte le facoltà (scientifiche ma non solo...);
- Istituti Tecnici Superiori (I.T.S. Meccatronico, I.T.S. Fashion Sustainability Manager).

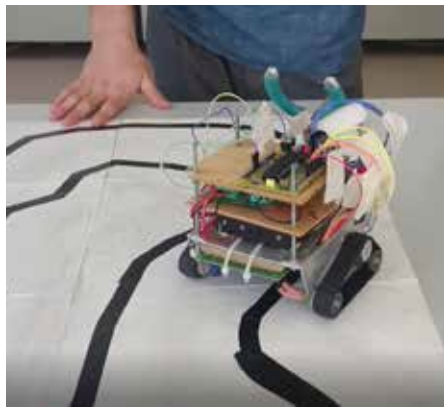
PIANO DI STUDI

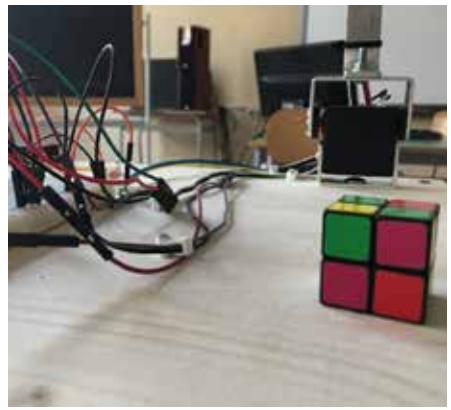
DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1

ARTICOLAZIONE "ELETTRONICA"

Complementi di matematica	1	1	-
Tecnologia e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici	4(2)	4(2)	5(3)
Elettrotecnica e elettronica	7(3)	6(3)	6(3)
Sistemi automatici	4(2)	4(2)	4(2)
Robotica	1(1)	2(2)	2(2)

Le ore indicate tra parentesi sono in compresenza con l'insegnante tecnico pratico di laboratorio





TECNICO INDUSTRIALE

INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

CHE COSA IMPARO?

Il diplomato avrà competenze specifiche nella gestione di reti di computer, nella progettazione di software per Internet e per applicazioni sviluppate con ambienti visuali e ad oggetti, nell'installazione e gestione di sistemi informatici, nell'amministrazione di database.

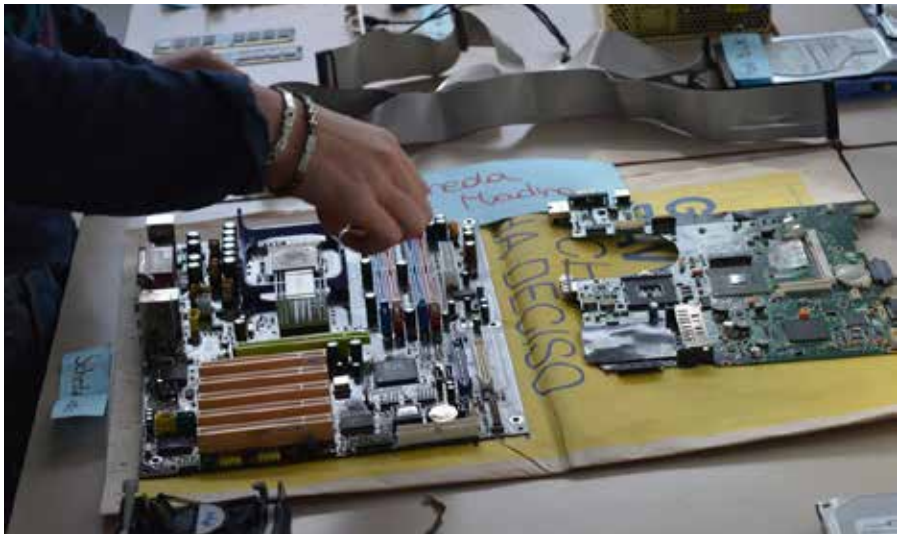
COSA POSSO FARE DOPO?

Accesso nel mondo del lavoro

- Analista programmatore
- Amministratore di rete
- Sviluppatore web
- Tecnico hardware
- Amministratore di base
- Responsabile ICT
- Formatore e assistenza agli utenti

Proseguimento degli studi

- Universitari, con accesso a tutte le facoltà (scientifiche ma non solo...);
- Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.).



PIANO DI STUDI			
DISCIPLINE	**3° ANNO**	**4° ANNO**	**5° ANNO**
Lingua e letteratura italiana	**4**	**4**	**4**
Lingua inglese	**3**	**3**	**3**
Storia	**2**	**2**	**2**
Matematica	**3**	**3**	**3**
Scienze motorie e sportive	**2**	**2**	**2**
Religione cattolica o attività alternative	**1**	**1**	**1**

ARTICOLAZIONE "INFORMATICA"			
Complementi di matematica	**1**	**1**	**-**
Informatica	**6**	**6**	**6**
Telecomunicazioni	**3**	**3**	**-**
Sistemi e reti	**4**	**4**	**4**
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni	**3**	**3**	**4**
Gestione progetto, organizzazione d'impresa	**-**	**-**	**3**
di cui in compresenza (laboratorio)	**9**	**9**	**9**

TECNICO INDUSTRIALE

SISTEMA MODA

CHE COSA IMPARO?

Il diplomato avrà competenze specifiche nell'ambito delle diverse realtà progettuali, produttive e di marketing del settore tessile, abbigliamento, accessori e moda.
Sarà in grado di assumere ruoli e funzioni di organizzazione, gestione e controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti.

COSA POSSO FARE DOPO?

Gli sbocchi professionali per un ragazzo in possesso di diploma di perito tessile sono tantissimi e spaziano in diversi settori (tessile, abbigliamento, meccanotessile, marketing, moda e stilismo), con professionalità che possono essere molto tecniche (es. meccanotessile) fino ad arrivare a quelle più legate alla creatività e al design (es. progettazione tessuti). Di seguito alcuni esempi:

- Produzione di fibre chimiche
- Filatura e tessitura
- Tintoria e trattamenti chimici su tessuto
- Finissaggio e stampa dei tessuti
- Controllo qualità materie prime, semilavorati e prodotti finiti tessili
- Ideazione e progettazione tessuti con l'impiego di CAD specifici
- Reperimento e acquisizione delle materie prime e semilavorati della filiera tessile

Sono presenti poi diversi percorsi post diploma e percorsi universitari che permettono una maggiore specializzazione nei settori specifici.



PIANO DI STUDI			
DISCIPLINE	**3° ANNO**	**4° ANNO**	**5° ANNO**
Lingua e letteratura italiana	**4**	**4**	**4**
Lingua inglese	**3**	**3**	**3**
Storia	**2**	**2**	**2**
Matematica	**3**	**3**	**3**
Scienze motorie e sportive	**2**	**2**	**2**
Religione cattolica o attività alternative	**1**	**1**	**1**

ARTICOLAZIONE "TESSILE, ABBIGLIAMENTO E MODA"			
Complementi di matematica	**1**	**1**	**-**
Chimica applicata e nobilitazione dei materiali per i prodotti di moda	**3**	**3**	**3**
Economia e marketing delle aziende della moda	**2**	**3**	**3**
Tecnologia dei materiali e dei processi produttivi e organizzativi della moda	**5**	**4**	**5**
Ideazione, progettazione e industrializzazione dei prodotti moda	**6**	**6**	**6**
di cui in compresenza (laboratorio)	**9**	**8**	**10**

TECNICO INDUSTRIALE

CHE COSA IMPARO?

Il diplomato avrà competenze specifiche nel campo dei materiali, sulle macchine e sui dispositivi utilizzati nelle industrie. Collaborerà nella progettazione, costruzione e collaudo dei dispositivi e dei prodotti nel contesto di interesse; interverrà nella manutenzione ordinaria e nell'esercizio di sistemi meccanici ed elettromeccanici complessi; sarà in grado di dimensionare, installare e gestire semplici impianti industriali.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il diploma di tecnico nell'indirizzo meccanica e meccatronica permette l'inserimento in aziende del settore metalmeccanico, in industrie che producono macchine e componenti meccanici e meccatronici, in studi tecnici di progettazione e che si occupano di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il tecnico meccanico collabora con ingegneri e tecnici specializzati in varie attività: dalla progettazione, alla produzione e al montaggio di componenti meccanici. Partecipa inoltre all'installazione e alla manutenzione di macchine utensili, sistemi di automazione e impianti di produzione industriale.

Può quindi contribuire alle diverse fasi che caratterizzano la progettazione meccanica:

- Creazione disegni tecnici in 2D e 3D secondo le specifiche del progetto;
- Svolgimento di test e analisi sui prototipi per verificarne il funzionamento;
- Correzione di eventuali errori o malfunzionamenti;
- Controllo del componente o sistema meccanico sviluppato in modo da soddisfare le esigenze del committente.

Altri compiti che vengono assegnati ai tecnici meccanici sono inerenti:

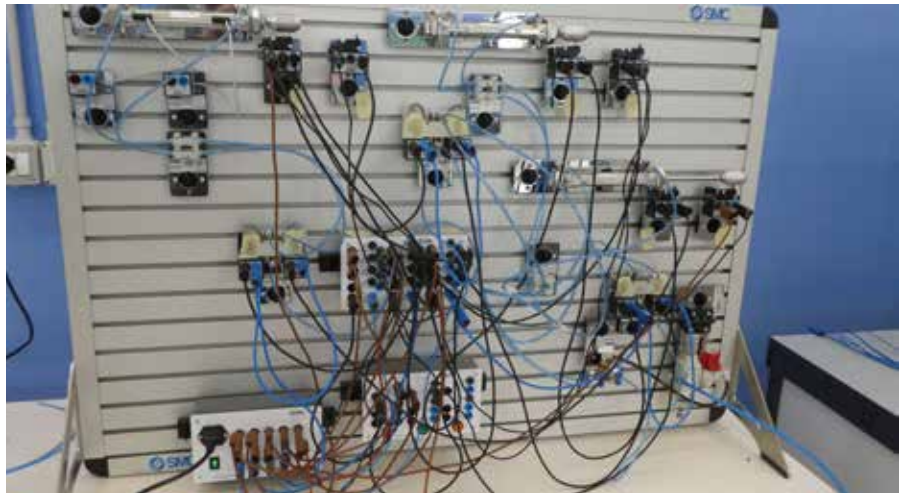
- alle diverse lavorazioni meccaniche, utilizzando macchine utensili tradizionali e a CNC;
- al controllo qualità del prodotto finito con gli appositi strumenti di misura;
- all'assemblaggio e al montaggio di componenti meccanici e di macchinari.

PIANO DI STUDI

DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1

ARTICOLAZIONE "MECCANICA E MECCATRONICA"

Complementi di matematica	1	1	-
Meccanica, macchine ed energia	4	4	4
Sistemi di automazione	4	3	3
Tecnologie meccaniche di processo	5	5	5
Disegno, progettazione e organizzazione industriale	3	4	5
di cui in compresenza (laboratorio)	8	9	10







Istituto Tecnico Economico

MARZOTTO - LUZZATTI

ITE MARZOTTO - LUZZATTI
Viale Trento 1
Valdagno (VI)
Tel. 0445 402339

viis022004@istruzione.it

www.iisvaldagno.it

Referente per l'orientamento • **orientamentoite@iisvaldagno.it**
Referente per l'inclusione • **inclusione@iisvaldagno.it**



Orario segreteria
La segreteria riceve
dal lunedì al venerdì • 10.30 - 12.30

TECNICO ECONOMICO

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

CHE COSA IMPARO?

L'azienda è l'ambiente che impara a conoscere lo studente che frequenta questo indirizzo. Il percorso di studi accompagna lo studente a conseguire competenze nell'ambito economico (organizzazione di un'impresa, pianificazione della produzione, rendicontazione...) e nell'ambito normativo. Lo studio del diritto porta ad approfondire la realtà in cui viviamo, ponendo attenzione ai valori umani che la caratterizzano. Le competenze linguistiche e informatiche che si acquisiscono aiutano ad interagire con gli altri nel contesto internazionale che sempre più utilizza il web come canale di comunicazione.
È l'indirizzo per coloro che vogliono inserirsi con successo nel settore aziendale, assicurativo, economico e finanziario, per coloro che sono interessati alla gestione e alla promozione delle imprese e al contatto con il mondo dell'economia e della finanza, dato che saranno in grado di intervenire nella pianificazione, nella gestione e nel controllo di attività aziendali, di trovare soluzioni innovative riguardanti il processo, il prodotto e il marketing.

COSA POSSO FARE DOPO?

Studi professionali, Banche, Assicurazioni (contabilità, budget, acquisti , vendite, marketing..), Aziende, Libera professione, Pubblica amministrazione, Associazioni di categoria.
È la scuola giusta per:

- Per coloro che vogliono inserirsi con successo nel settore aziendale, assicurativo, economico e finanziario
- Per coloro che vogliono intervenire nella pianificazione, nella gestione e nel controllo di attività aziendali, trovare soluzioni innovative riguardanti il processo, il prodotto, il marketing e la promozione di un'azienda.



PIANO DI STUDIO

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	2	2	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	6	7	8
Diritto	-	-	3	3	3
Economia politica	-	-	3	2	3
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

TECNICO ECONOMICO

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

CHE COSA IMPARO?

Il percorso di studi prevede di approfondire l'informatica applicata alla vita aziendale. Il computer è uno strumento basilare di comunicazione ed è molto utilizzato per gestire e coordinare tutto il lavoro in azienda. Le competenze acquisite in ambito economico e normativo, permettono allo studente di migliorare il lavoro all'interno di un'azienda, contribuendo a rendere il lavoro più efficiente e quindi aumentando i profitti. Le ore di laboratorio consentono di acquisire dimestichezza con lo strumento informatico, per diventare capaci di fare valutazioni e scelte in ambito aziendale. È l'indirizzo per coloro che vogliono inserirsi con successo nel settore aziendale, assicurativo, economico e finanziario, occupandosi principalmente della parte degli applicativi utili alla gestione e alla promozione delle imprese. Saranno infatti in grado di intervenire nella pianificazione, nella gestione e nel controllo di attività aziendali, di trovare soluzioni innovative riguardanti il processo, il prodotto e il marketing, di migliorare qualità e sicurezza dell'ambiente lavorativo.



COSA POSSO FARE DOPO?

Pubblica amministrazione, Banche, Assicurazioni, Aziende (contabilità, budget, acquisti, vendite, marketing, centro analisi dati, ufficio sistemi informativi), Software house, Aziende informatiche, Studi professionali, Libera professione.
È la scuola giusta per:

- Per coloro che vogliono inserirsi con successo nel settore aziendale, assicurativo, economico e finanziario
- Per coloro che vogliono migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

PIANO DI STUDIO

DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Informatica	4 (2)	5 (2)	5 (2)
Seconda lingua comunitaria	3	-	-
Economia aziendale	4 (1)	7 (1)	7 (1)
Diritto	3	3	2
Economia politica	3	2	3
TOTALE ORE SETTIMANALI	**32**	**32**	**32**

Istituto Tecnico Economico MARZOTTO - LUZZATTI

I NOSTRI LABORATORI

- Laboratorio di informatica di base
- Laboratorio di informatica gestionale
- Laboratorio multimediale
- Laboratorio linguistico

L'ISTITUTO DISPONE DI:

Aula magna multimediale attrezzata per conferenze e proiezioni
Biblioteca dotata di testi specialistici per materie di indirizzo
Aule dotate di LIM

PER UNA FORMAZIONE PIÙ COMPLETA

- Educazione alla salute e alla sicurezza
- Formazione assistita da e-learning
- Progetti individualizzati per valorizzare le eccellenze
- Stage all'estero: progetto Erasmus+
- Corsi di recupero e sportelli
- Centro per certificazioni "British Institutes"
- Centro per le certificazioni "Centre de langue française - CCI Paris Ile-de-France"
- Educazione alla legalità: cittadinanza attiva
- Esami per il conseguimento dell'ICDL e della certificazione ECF plus
- Microsoft Azure: gli studenti che sono iscritti a questo programma possono scaricare i prodotti Microsoft
- Orientamento alla scelta della specializzazione, alle facoltà universitarie, al mondo del lavoro
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento - alternanza scuola lavoro
- Tutte le specializzazioni consentono l'accesso alle facoltà universitarie e agli ITS.

ORARIO DELLE LEZIONI

dal Lunedì al Venerdì	7.50 - 13.25
un pomeriggio	14.10 - 16.00





TECNICO ECONOMICO

TURISMO

CHE COSA IMPARO?

Lo studio delle lingue e l'approfondimento del contesto internazionale in cui siamo inseriti sono tra le competenze principali acquisite in questo percorso. La storia dell'arte e la geografia consentono di esaminare le ricchezze del nostro territorio, mentre lo studio del diritto e dell'economia forniscono le conoscenze normative e aziendali: l'obiettivo è quello di imparare a valorizzare il patrimonio artistico e culturale dell'ambiente che ci circonda, creando dei percorsi turistici o gestendo imprese (agenzie, hotel, musei...).
È l'indirizzo per coloro che intendono valorizzare il territorio sfruttando le proprie capacità comunicative e linguistiche, e che sono interessati a promuovere il patrimonio artistico e paesaggistico esaltando le specificità e le esperienze artigianali e culturali dei diversi territori.
Saranno infatti in grado di contribuire a valorizzare la ricchezza ambientale e artistica anche per uno sviluppo turistico ecosostenibile, di comunicare in almeno tre lingue straniere, a facilitare le relazioni interpersonali in situazioni interculturali.

COSA POSSO FARE DOPO?

- Guida turistica (dopo il superamento di un concorso regionale),
- Accompagnatore turistico
- Consulente e promotore turistico
- Interprete e traduttore (dopo il conseguimento di un diploma)
- Agenzie di viaggio e di pubblicità
- Imprese ed aziende di trasporto
- Aeroporti
- Organizzazioni professionali di congressi e fiere
- Enti pubblici e privati di promozione
- Programmazione e coordinamento dell'offerta turistica
- Servizi di comunicazione e pubbliche relazioni.

È la scuola giusta per:

- Per coloro che intendono sfruttare le proprie capacità comunicative e linguistiche per contribuire all'innovazione e allo sviluppo tecnologico dell'impresa turistica
- Per coloro che sono interessati a promuovere e valorizzare il patrimonio artistico e paesaggistico esaltando le specificità e le esperienze artigianali e culturali del territorio.

PIANO DI STUDIO

DISCIPLINE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua comunitaria	-	-	3	3	3
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Arte e territorio	-	-	2	2	2
Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

Istituto Professionale

MARZOTTO - LUZZATTI

IP MARZOTTO - LUZZATTI
Via De Gasperi 1
Valdagno (VI)
Tel. 0445 401007

viis022004@istruzione.it

www.iisvaldagno.it

Referente per l'orientamento • **orientamentoip@iisvaldagno.it**
Referente per l'inclusione • **inclusione@iisvaldagno.it**



Orario segreteria
La segreteria riceve
dal lunedì al venerdì • 10.30 - 12.30

I NOSTRI LABORATORI

- Laboratorio di informatica 3.0
- Laboratorio di macchine utensili tradizionali e computerizzate
- Laboratorio di saldatura
- Laboratorio di elettronica-elettrotecnica
- Laboratorio di scienze integrate (fisica, chimica, biologia, igiene)
- Laboratorio di modellazione idraulica e disegno cad
- Laboratori dei servizi per la sanità e assistenza sociale

L'ISTITUTO DISPONE DI:

Aula magna multimediale attrezzata per conferenze e proiezioni
Palestra
Biblioteca
LIM in tutte le aule

PER UNA FORMAZIONE PIÙ COMPLETA

- Educazione alla salute e alla sicurezza
- Attività sportive
- Progetto inclusivo: baskin & scuola
- Formazione assistita da e-learning
- Progetti individualizzati per valorizzare le eccellenze
- Stage all'estero: progetto Erasmus+
- Corsi di recupero e sportelli
- Centro per certificazioni "University of Cambridge"
- Centro per certificazioni "British Institutes"
- Centro per le certificazioni "Centre de langue française – CCI Paris Ile-de-France"
- Esami per il conseguimento dell'ICDL e della certificazione ECF plus
- Microsoft Azure - gli studenti che sono iscritti a questo programma possono scaricare i prodotti Microsoft
- Certificazione software per disegno meccanico CSWA (certified solidworks associated)
- Esami per il conseguimento del patentino di robotica riconosciuto da Comau-Pear-son
- Educazione alla legalità: cittadinanza attiva
- Tutte le specializzazioni consentonol'accesso alle facoltà universitarie e agli ITS.

ORARIO DELLE LEZIONI

dal Lunedì al Venerdì	7.50 - 13.25
un pomeriggio	14.10 - 16.00

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

CHE COSA IMPARO?

È l'indirizzo per coloro che sono affascinati dalle macchine e dal loro funzionamento, che vogliono inserirsi nel sistema della qualità, della manutenzione, del collaudo di apparati e impianti civili e industriali nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza. Il Diplomato nell'indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici.
È in grado di:

- controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine e per la dismissione dei dispositivi;
- utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono;
- assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamentodei dispositivi; agire nel suo campo di intervento delle specifiche normative ed assumendosi autonome responsabilità.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il diplomato in Mautenzione e Assistenza Tecnica possiede competenze per poter lavorare in qualità di Montatore, Istallatore, Addetto alla costruzione di stampi e attrezzature, Meccanico, Manutentore meccatronico. Il diploma permette il proseguimento degli studi presso:

- ITS con percorsi post-diploma di durata biennale
- Università con la frequenza dei corsi di laurea triennali e/o magistrali più congruenti alle conoscenze acquisite



PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Scienze)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	3	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Tecnol. e tecniche di rappresentazione grafica	2	3	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	5	4	5
Tecnol. meccaniche e applicazioni	-	-	4	5	4
Tecnol. elettriche-elettroniche e applicazioni	-	-	4	4	3
Tecnol. e tecniche e installazioni e manutenzioni a diagnostica	-	-	4	4	5
Inglese tecnico	-	-	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

CHE COSA IMPARO?

È l'indirizzo per coloro che posseggono buone doti di interazione positiva con le persone e desiderano intervenire nella gestione e nella promozione di servizi per attività di assistenza e animazione sociale. Il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale" possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione e alla promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.
È in grado di:

- Partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;
- Rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati per orientare l'utenza verso idonee strutture;
- Intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti diservizio per attività di assistenza e di animazione sociale;
- Applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;
- Organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;
- Interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento;
- Individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitaridella vita quotidiana.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il diplomato in Servizi Per La Sanità e Assistenza Sociale possiede competenze per lavorare negli asili nido (con laurea), ludoteche, centri socio ricreativi per minori, strutture per anziani, strutture per disabili, assistenza domiciliare e strutture socio-sanitarie, insegnante tecnico pratico negli istituti professionali. Il diploma permette proseguimento degli studi presso qualsiasi università.



PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Scienze)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Biologia)	-	2	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Scienze umane e sociali	4	3	-	-	-
Metodologie operative	4	4	3	2	2
Igiene e cultura medico-sanitaria	-	-	4	4	4
Psicologia generale e applicata	-	-	5	5	5
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario	-	-	3	4	4
Inglese tecnico	-	-	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE

CHE COSA IMPARO?

È l'indirizzo per coloro che amano la natura, il lavoro all'aria aperta e desiderano impegnarsi concretamente per la tutela dell'ambiente e per la salvaguardia delle risorse idriche.
Il Diplomato di istruzione professionale in "Gestione delle acque e risanamento ambientale" è in grado di:

- Collaborare alla gestione e manutenzione delle sorgenti, dei corsi d'acqua, dei laghie degli invasi artificiali;
- Intervenire in tema di acque, smaltimento dei reflui e nella gestione degli aspetti ambientali ad essi correlati;
- Controllare e gestire gli argini, le fasce tampone, le aree riparie dei corsi d'acqua, dei laghi e degli invasi artificiali;
- Analizzare e interpretare planimetrie, schemi di bacini e di infrastrutture e gli schemi di processo per la regolazione degli impianti;
- Diagnosticare le eventuali anomalie di funzionamento o guasti;
- Contribuire alla corretta manutenzione delle reti idriche e fognarie e assicurare il funzionamento degli impianti idrici e la distribuzione della fornitura idrica in conformità alle normative vigenti;
- Monitorare le reti e gli impianti di adduzione e di distribuzione al fine di ridurre leperdite attraverso la manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Gestire e coordinare lo smaltimento dei materiali, anche organici e le relative attrezzature.

COSA POSSO FARE DOPO?

Il diplomato in "Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale" possiede le competenze per poter lavorare presso Enti pubblici territoriali (comuni, province, regione, amministrazioni dello stato), Aziende pubbliche e private per l'erogazione dei servizi pubblici (ad esempio: Addetto alla gestione di reti e impianti idrici, del monitoraggio e controllo delle risorse idriche e degli interventi per il riutilizzo delle acque reflue; Progettista di sistemi di gestione ambientale e della sicurezza; Tecnico per aziende di fornitura acqua potabile; Tecnico nel settore dei servizi, delle utenze, delle MULTI UTILITY; Tecnico nei consorzi di bonifica e per i servizi legati alla protezione civile; Tecnico per gli uffici delle amministrazioni pubbliche con compiti di controllo e di prevenzione ambientale.)
Il diploma in "Gestione delle acque e risanamento ambientale" permette il proseguimento degli studi presso:

- gli Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.) con percorsi post-diploma di durata biennale;
- l'Università, con la frequenza dei corsi di laurea triennali e/o magistrali più congruenti alle conoscenze acquisite (ad esempio: Ingegneria Ambientale, Ingegneria Idraulica, Ingegneria Fisica, Scienze Geologiche, Scienze e gestione del territorio, Chimica e altri).

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Scienze)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	2	2	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	-	-	-
Tecnologie delle risorse idriche e geologiche	4	4	4	4	4
Chimica applicata alla gestione delle risorse idriche e risanamento ambientale	-	-	5	5	5
Microbiologia applicata alla gestione e risanamento ambientale	-	-	3	3	3
Tecniche di controllo delle reti ed impianti civili e industriali	-	-	5	5	5
Inglese tecnico	-	-	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

ISTITUTO PROFESSIONALE















Città di Valdagno

PROGETTO GIOVANI VALDAGNO