

1. Una scuola aperta

Gli alunni e le loro famiglie hanno a disposizione spazi scolastici per attività integrative, di supporto e di potenziamento all'attività didattica e per progetti di ampliamento dell'offerta formativa; gli alunni possono scegliere di fermarsi per creare gruppi di studio, usare le tecnologie presenti, vivere lo spazio e il tempo della scuola come parte centrale del loro quotidiano.

2. La persona al centro

Studentesse e studenti come protagonisti del proprio percorso formativo, incentrato sulla comprensione della realtà in cui viviamo e sulla formazione di un pensiero critico e libero. Il percorso formativo tiene conto di un importante processo integrato che coinvolge educazione emotiva, sociale ed intellettuale, attraverso la creazione di un ambiente favorevole nel quale ciascun allievo possa trovare spazi di espressione e di crescita.

3. L'inclusione

Attenzione per gli stili di apprendimento e per il metodo di studio; i percorsi didattici diventano flessibili per incontrare le esigenze dell'alunno in difficoltà, ma anche di quello con superiore capacità scolastica.

4. La sostenibilità e l'ambiente

L'identità ecologica ed ecologista dell'IIS Bonfantini in linea con i principi dell'Agenda 2030 si conferma attraverso il patrocinio Asvis e l'adesione alla Rete Nazionale Scuole Green. La globalità degli aspetti che gravitano intorno ad ambiente e sostenibilità rappresenta la base per insegnare ai nostri alunni il significato reale di accudire e darsi premura e questo li porta ad imparare anche tutto il resto.

5. La cultura come chiave per conoscere il mondo

Il giardino delle idee, tra divagazioni letterarie e culturali, per scoprire "il farsi del mondo" nella parola. La formazione umanistica passa anche attraverso l'esperienza dei diversi linguaggi espressivi: blog poetico, cinema, scrittura creativa, arte, letteratura.

6. L'imprenditorialità

Percorsi per educare all'imprenditorialità e al bene comune. Attenzione rivolta a conoscenze e abilità utili per avviare e gestire un'impresa in proprio oppure svolgere ruoli di gestione in un'impresa già avviata, con focus sull'imprenditoria agricola e agrituristica.



POST DIPLOMA

- ✓ Accesso a tutte le Facoltà Universitarie e agli Istituti Tecnici Superiori
- ✓ Accesso alle Libere Professioni inerenti il curriculum scolastico
- ✓ Accesso al corso per Periti Estimatori e all'esame per l'Ordine dei Periti Agrari



Informazioni utili

SABATO NON SCOLASTICO - ORARIO SCOLASTICO 5 giorni settimanali con:

opzione tradizionale:

lunedì 8.00-16.00 - da martedì a venerdì 8.00-14.00

opzione Agenda 2030 per il biennio:

da lunedì a giovedì 8.00-15.00 - venerdì 8.00-13.00

Come raggiungerci

BARANZELLI: Novara - Romagnano Sesia - Varallo

BARANZELLI: Borgomanero - Romagnano

ATAP linea 50: Vercelli - Gattinara - Romagnano

Dove siamo e contatti

Via Passerella, 4 - 28078 Romagnano Sesia

Tel.: 0163.831882 - E-mail: orientamento.romagnano@bonfantini.it

Campo Sperimentale Julia: Via Giustina, 10 - 28078 Romagnano Sesia

Dirigenza e Segreteria: Corso Risorgimento, 405 - 28100 Novara

Tel.: 0321.56191 - E-mail: nois00300g@istruzione.it



www.bonfantini.edu.it



www.facebook.com/BonfaNovara



www.instagram.com/bonfa_gram/



www.youtube.com/c/bonfachannel

Vieni a conoscerci!



I.I.S. "G. Bonfantini"



AGRI TECH 4.0

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

VIAGGI D'ISTRUZIONE
E USCITE DIDATTICHE

ATTIVITÀ POMERIDIANE
DI POTENZIAMENTO

PROGETTO BONFANTINI ED ENARTIS
PER MIGLIORARE
LE TECNICHE VITI-VINICOLE

PROGETTO FILIERA DEL LEGNO
IN COLLABORAZIONE
CON ASSOCIAZIONE
MONTE ROSA FORESTE

EDUCAZIONE
ALLA CITTADINANZA ATTIVA

INCLUSIONE PROGETTO
"MENTE SANA IN ORTO SANO"

ATTIVITÀ E PROGETTI SPORTIVI

attività



campo sperimentale



laboratorio di chimica



laboratorio di biotecnologie



laboratorio di enologia



laboratorio di informatica

la scuola

INDIRIZZO GAT	Ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	1^	2^	3^	4^	5^
STORIA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE FISICA	3 (1)	3 (1)			
SCIENZE INTEGRATE CHIMICA	3 (1)	3 (1)			
TECN. E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3 (1)	3 (1)			
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3 (2)				
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMIA	1				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3 (1)			
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1	
PRODUZIONE ANIMALI			3 (1)	3 (1)	2 (1)
PRODUZIONE VEGETALI			5 (2)	4 (3)	4 (3)
TRASFORMAZIONE PRODOTTI			2 (1)	2 (1)	2 (1)
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			2 (1)	3 (2)	3 (2)
GENIO RURALE			2 (1)	2 (1)	2 (1)
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2 (1)	2 (1)	
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO					4 (2)
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
TOTALE	33	32	32	32	32

INDIRIZZO VE	Ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	1^	2^	3^	4^	5^
STORIA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE FISICA	3 (1)	3 (1)			
SCIENZE INTEGRATE CHIMICA	3 (1)	3 (1)			
TECN. E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3 (1)	3 (1)			
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3 (2)				
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMIA	1				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3 (1)			
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1	
PRODUZIONE ANIMALI			3 (1)	3 (1)	2 (1)
PRODUZIONE VEGETALI			5 (2)	4 (3)	
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE					4 (3)
TRASFORMAZIONE PRODOTTI			2 (2)	2 (2)	
ENOLOGIA					4 (2)
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3 (1)	2 (1)	2 (1)
GENIO RURALE			3 (1)	2 (1)	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE				3 (1)	
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE					3 (2)
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO					2 (1)
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
TOTALE	33	32	32	32	32

Articolazione GAT Gestione Ambiente e Territorio

Svilupa competenze relative a:
tutela, gestione, conservazione e valorizzazione
del patrimonio ambientale e territoriale
nel rispetto degli equilibri
idrogeologici e paesaggistici.



I.I.S. "G. Bonfantini"

Articolazione VE Viticoltura ed Enologia

Svilupa competenze relative a:
gestione delle produzioni vitivinicole,
trasformazione e commercializzazione
dei prodotti vitivinicoli,
utilizzo integrato delle biotecnologie.

orari