

Il convitto

..una "opportunità" per affrontare più agevolmente gli studi



Sede storica dell'Istituto Tecnico Agrario

UNA LUNGA STORIA

L'Istituto Tecnico Agrario Statale "P. Cuppari" di Alanno nasce nel 1859, per l'istruzione degli orfani figli di agricoltori e nel 1933 diventa Regia Scuola Agraria e solo successivamente Istituto Tecnico Agrario per la formazione di Periti Agrari. Con il nuovo riordino degli istituti superiori di secondo grado diventa nel 2010 Istituto Tecnico per il Settore Tecnologico, con corso di studio in "AGRARIA, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA" suddiviso in 3 articolazioni

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

"Pietro Cuppari"

Alanno (PE)

**TRADIZIONE
E
FUTURO**



SERVIZI IL CONVITTO (Maschile) permette di soggiornare ad Alanno, settimanalmente dal Lunedì al Venerdì, per l'intero percorso di studi

ATTIVITA'



Soggiorno e alloggio



Cucina e mensa



Guardaroba Lavanderia



Primo Soccorso

L'utilizzo del convitto prevede il pagamento di una retta annuale, tramite la quale si ha diritto a vari SERVIZI

In convitto sono presenti gli Educatori che affiancano i ragazzi dal Lunedì al Venerdì, occupandosi di varie ATTIVITA'



Attività di studio



Attività sportive



Attività ricreative



Attività culturali



Convitto e Scuola sono a breve distanza



Via XX Settembre, 1 65020 Alanno (PE)

Tel. 085 8573102-000

peic81200e@istruzione.it

peic81200e@pec.istruzione.it

www.omnicomprensivoalanno.edu.it

Bonus - merito
fino a 500,00 €

per i nuovi iscritti al primo anno
(a cura del Comune di Alanno)



ATTIVITA' DIDATTICA

Struttura oraria

SETTIMANA DIDATTICA CORTA (LUNEDI - VENERDI)

Classi 1° anno
(33 ore settimanali)

Lunedì - Giovedì (6 h.) 08,00 - 13,50
Venerdì: (5 h.) 8,00 - 13,00

(2 rientri pomeridiani)
Martedì - Giovedì (2 h.) 14,30 - 16,30

Classi 2° -3° -4° -5° anno
(32 ore settimanali)

Lunedì - Venerdì (6 h.) 08,00 - 13,50

(1 rientro pomeridiano)
Martedì (2 h.) 14,30 - 16,30

2 pause
di
ricreazione



Attività settimanale di laboratorio



1° anno 4 ore
2° anno 4 ore
3° anno 8 ore
4° anno 9 ore
5° anno 10 ore

PIANO DI STUDI

Il piano di studio si sviluppa in 5 anni suddivisi in un Biennio comune ed un Triennio articolato con possibilità di scelta fra 3 indirizzi. Con l'esame di Stato finale, si consegue il diploma di Perito Agrario

PIANO DI STUDI COMUNE

DISCIPLINE	1 ANNO	2 ANNO	3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA STRANIERA	3	3	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ALT. ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
FISICA	3	3			
GEOGRAFIA	1				
CHIMICA	3	3			
TECNOLOGIE E TEC. DI RAPP. GRAFICA	3	3			
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3			
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1	
PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2

PIANO DI STUDI PER INDIRIZZO

"PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"		3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
DISCIPLINE				
PRODUZIONI VEGETALI		5	4	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	3	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZ.		3	2	2
GENIO RURALE		3	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	3
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				2

"GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"		3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
DISCIPLINE				
PRODUZIONI VEGETALI		5	4	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	2	2
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZ.		2	3	3
GENIO RURALE		2	2	2
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	2	
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				4

"VITICOLTURA ED ENOLOGIA"		3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
DISCIPLINE				
PRODUZIONI VEGETALI		5	4	
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE				4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		2	2	
ENOLOGIA				4
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZ.		3	2	2
GENIO RURALE		3	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			3	
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE				3
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO				2
TOTALE ORARIO		33	32	32
ORE DI LABORATORIO		4	4	8

COMPETENZE E SBocchi PROFESSIONALI



Competenze laboratoriali di analisi biochimiche per la certificazione della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari

Competenze per l'accesso a tutte le facoltà universitarie oltre a quelle specifiche di indirizzo agrario, agroalimentare, ambientale ed enologico



Competenze tecnico-chimiche dei processi di produzione e trasformazione dei prodotti e di miglioramento degli aspetti quantitativi e qualitativi



Competenze di sistemi produttivi ecosostenibili, di interventi di riqualificazione ambientale e progettazioni di edifici rurali ed aree verdi



Competenze per l'avviamento alla libera professione, per attività di consulenza e di collaborazione con aziende ed enti pubblici territoriali



Competenze di gestione ed organizzazione di aziende agrarie e delle relative attività produttive



Lab. CHIMICA



SALA PANEL TEST



Lab. LINGUISTICO



Lab. BIOLOGIA e MICROBIOLOGIA

"Per sapere
bisogna
anche fare"

i Laboratori

Per sperimentare e correlare gli apprendimenti, dalla teoria alla pratica



Lab. INFORMATICA e DISEGNO



Lab. FISICA



Lab. MECCANICA



Lab. ZOOTECCIA



SERRA Didattica



Lab. GENIO RURALE

L'AZIENDA AGRARIA dell'ISTITUTO

ALL'OLIVETO DELLA SCUOLA AL VIGNETO DELLA SCUOLA



27 ETTARI
di terreno per
le attività pratiche



IL FRANTOIO DIDATTICO

LA CANTINA DIDATTICA

Attività ed esperienze esterne

PCTO
Attività di
alternanza
scuola-lavoro

Attività
ai vigneti

Attività
agli uliveti

Collaborazioni con
ente Parco Majella

Erasmus
Viaggi Studio

Malta

Visite
didattiche

Aziende
casearie

Slovenia

Spagna

Aziende
agroalimentari

Aziende
viticolicole