

I Laboratori



TRASFORMAZIONI ALIMENTARI CHIMICO-ENOLOGICO



PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Il Diploma consente l'accesso a qualsiasi Facoltà Universitaria; I corsi di laurea più indicati sono quelli di Agraria, Scienze Forestali e Ambientali, Medicina, Veterinaria, Enologia, Chimica e tutti i percorsi scientifici.

SBOCCHI PROFESSIONALI DEL PERITO AGRARIO

- Accanto ai tradizionali ambiti professionali nel settore agricolo, il perito agrario trova oggi collocazione anche:
- nell' industria agroalimentare e di trasformazione dei prodotti agricoli
 - come addetto al controllo qualità dei prodotti ai diversi livelli della filiera produttiva,
 - come tecnico esperto addetto al controllo produttivo e all'assistenza tecnica delle aziende che seguono linee produttive dell'agricoltura integrata e biologica,
 - come tecnico addetto alla progettazione, allestimento e manutenzione di spazi verdi pubblici e privati,
 - come tecnico addetto al settore ambientale nella valutazione di impatto ambientale e di progetti di mitigazione,
 - come tecnico ed esperto negli studi di pianificazione urbana e territoriale,
 - come progettista nelle opere di miglioramento fondiario,
 - come tecnico progettista di interventi di restauro ambientale e paesaggistico,
 - come direttore di parchi e di aree protette,
 - come libero professionista

DOVE SIAMO



Località Viatosto, 54 - 14100 ASTI
Tel. 0141.214187 - Fax 0141.410661
www.istitutopennaasti.edu.it
e-mail: atis004003@istruzione.it

ISTITUTO TECNICO AGRARIO



G. PENNA ASTI

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Istituto Tecnico Agrario
"Agraria agroalimentare
e agroindustria"
Istituto Professionale
"Servizi per l'enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera"

DIPLOMA NEL SETTORE TECNOLOGICO

INDIRIZZO: AGRARIA AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

Corso quinquennale

Il corso di studi ha una durata di cinque anni suddiviso in due bienni ed un quinto anno; al termine si consegue il Diploma. Al momento dell'iscrizione alla classe terza gli studenti scelgono una delle due articolazioni sotto indicate.

Primo biennio (classi I e II): consente la formazione nelle discipline di base, propedeutiche alle materie professionalizzanti. Viene valorizzato l'insegnamento laboratoriale, in particolare nelle discipline tecnico-scientifiche.

Secondo biennio (classi III e IV): in base all'articolazione, si affrontano le discipline caratterizzanti l'indirizzo per costruire le competenze professionali. Gli aspetti teorico e pratico si coniugano durante l'attività pratica effettuata nell'Azienda agraria annessa all'Istituto, nelle attività di laboratorio e nelle visite guidate alle realtà produttive del territorio.

Quinto anno (classi V): vengono approfondite le conoscenze delle discipline di indirizzo privilegiando l'approccio teorico-pratico-laboratoriale.

- Articolazione: **Produzioni e Trasformazioni**

In questa articolazione vengono approfondite le problematiche relative all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzo delle biotecnologie.

- Articolazione: **Viticultura ed Enologia**

Vengono approfondite le problematiche relative all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzo delle biotecnologie. Inoltre tale articolazione consente l'accesso all'anno di specializzazione per Enotecnico.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE 1° BIENNIO		
DISCIPLINE	classe 1 ^a	classe 2 ^a
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
GEOGRAFIA	1	
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	2	3
TECNICHE INFORMATICHE	3	
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3
ESERCITAZIONI AGRARIE (esercitazioni pratiche)	2	
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1
TOTALE MODULI SETTIMANALI	33	32
TOTALE MODULI SETTIMANALI presenza		8

Corso serale per adulti

Sono attivi i corsi Tecnico Agrario e Professionale Alberghiero, organizzati in 3 periodi didattici con orario serale da settembre a giugno. Possono iscriversi gli adulti in possesso del diploma di scuola media. Il percorso sarà personalizzabile per ogni allievo, riconoscendo i crediti formativi già acquisiti, con la possibilità di fruire a distanza di una parte delle lezioni.



AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"			
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	3 ^a	4 ^a	5 ^a
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 ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	
PRODUZIONI ANIMALI	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	5	4	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2	3	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	3	2	3
GENIO RURALE	3	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2	3
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2
TOTALE MODULI SETTIMANALI	32	32	32
TOTALE MODULI SETTIMANALI		26	

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"			
DISCIPLINE	2° BIENNIO		5° ANNO
	3 ^a	4 ^a	5 ^a
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 ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	
PRODUZIONI ANIMALI	3	2	2
PRODUZIONI VEGETALI	5	4	
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2	3	
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	3	2	3
GENIO RURALE	3	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		3	
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE			4
ENOLOGIA			4
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE			2
TOTALE MODULI SETTIMANALI	32	32	32
TOTALE MODULI SETTIMANALI		26	

In tutte le classi si garantisce l'insegnamento di educazione civica come previsto dalla L.92/19 per almeno 33 ore annuali