

Di seguito vengono elencati alcuni dei progetti già attuati e altri in fase di attuazione nel Corso diurno e nel Corso Serale:

- Progetto Cinema
- Api e miele
- Impariamo ad alimentarci correttamente
- Corso di Sommelier I livello in Sicilia e II livello nel Vinitaly di Verona
- Matematica di base
- Parliamo Inglese!
- Corso ECDL
- Corso per il rilascio del patentino per la guida del ciclomotore
- Progetto Alternanza Scuola-Lavoro a Scerni (CH)
- Viaggio Studio a Malta per certificazione Europea L2- Lingua Inglese
- Campo scuola a Cirella di Diamante nell'ambito scientifico ambientale
- Progetto per alunni diversamente abili "Una magia chiamata cavallo"
- Progetto per alunni diversamente abili "Una serra per crescere".



Foto viaggio studio a Malta

**PROFILI, SBOCCHI PROFESSIONALI E LAVORATIVI
DIPLOMA DI QUALIFICA OPERATORE AGRO-TURISTICO**

La qualifica dà la possibilità di entrare subito nel mondo del lavoro, ad esempio nel settore agrario, presso enti pubblici ed aziende private, oppure si può scegliere di diventare imprenditore agriturismo. E' questa, una figura professionale attuale che permette di destinare parte della azienda all'ospitalità turistica preparando e servendo pasti e bevande, offrendo degustazioni dei prodotti tipici aziendali e organizzando attività ricreative e culturali del territorio. Il settore agriturismo è uno dei pochi che non risente della crisi che ha investito gli altri settori.

DIPLOMA DI MATURITA' DI AGRO-TECNICO.

L'agrotecnico è una figura in grado di assistere processi produttivi di aziende nelle fasi di trasformazione e commercializzazione, e intervenire per la difesa dell'ambiente nei territori rurali. Dopo il Diploma, si possono frequentare corsi di specializzazione, proseguire gli studi presso qualsiasi facoltà universitaria oppure immergersi nel mondo del lavoro e occuparsi della gestione di aziende agrarie.

Le iscrizioni all'Istituto sono già aperte e scadono il 27/02/2010; i modelli si possono scaricare dal sito della scuola o ritirare presso l'IPAA, e gli uffici di Segreteria in via Municipio. Gli uffici di segreteria sono aperti tutti i giorni dalle ore 8,00 alle 14,00- martedì, giovedì e venerdì anche di pomeriggio dalle ore 14,30 alle 17,30



**ISTITUTO COMPRENSIVO BIANCHI –
SCIGLIANO**
Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura
e l'Ambiente
Scigliano

Via Municipio Tel. e Fax 0984966289

E-Mail csmm229001@istruzione.it

csic864005@istruzione.it

Indirizzo Web:

<http://www.omnicomprensivoscigliano.it/>

**Il Comune di Scigliano provvede al servizio di trasporto
alunni**



Istituto Comprensivo Bianchi - Scigliano

**L' I. P. A. A.
di**

SCIGLIANO

D. S. Prof.ssa Fernanda PETRISANO

(CORSO DIURNO E CORSO SERALE)

**“UNA SCUOLA APERTA A INTERE
GENERAZIONI:
DA FIGLI A GENITORI DA NIPOTI A NONNI”**



a cura delle
**FUNZIONI STRUMENTALI
(CORSO DIURNO E SERALE)
AREA N. 4:**

- Coordinamento e rapporti Enti Pubblici e Aziende per Stage
- Orientamento;
- Logistica per attività professionali.

Prof.ssa Stefania Ferrari
Prof.ssa Ada Aragona

QUESTO OPUSCOLO HA LO SCOPO DI DARVI UNA CORRETTA ED ESURIENTE INFORMAZIONE SULLE FINALITA' DEL NOSTRO ISTITUTO E SULLE COMPETENZE CHE SARANNO ACQUISITE.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPAA è ubicato in un edificio scolastico, ristrutturato recentemente, in via S. Lucia (fraz. Serra), 87057 Scigliano (CS) Tel. e Fax 0984-966055 Segreteria Tel./Fax 0984- 966298 e-mail: csic864005@istruzione.it <mailto:csmm229001@istruzione.it> Sito: <http://www.omnicomprensivoscigliano.it/>

Gli alunni sono distribuiti in 5 aule. L'Istituto dispone di:

- laboratorio di informatica dotato di 12 postazioni multimediali più quella centrale e collegamento gratuito ad Internet;
- laboratorio scientifico per effettuare analisi, esperimenti e per l'esecuzione di analisi sul vino e sull'olio;
- piccola biblioteca con servizio di comodato per gli studenti e uso gratuito del fotocopiatore;
- efficiente Cantina didattica dove viene prodotto il vino rosso Savuto DOC e il vino bianco I.G.T.;
- Azienda agricola a indirizzo vitivinicolo, olivicolo e orticolo.
- Serra con stazione meteorologica di recente installazione per attuare sperimentazioni ed innovazioni didattiche.

Gli alunni svolgono attività pratica sia nell'Azienda che nella Cantina rendendosi, quindi, protagonisti attivi dei processi produttivi e di commercializzazione dei prodotti. L'Istituto vuole rappresentare una risorsa nel e per il territorio offrendo opportunità formative per giovani e adulti.



Laboratorio di Informatica



Laboratorio Serra



Cantina Didattica



L'impianto formativo è così strutturato:

- un biennio iniziale dedicato ad una azione formativa di base;
- un monoennio (classe III) in cui si concentra l'organico approfondimento di indirizzo; al termine del monoennio si consegue la Qualifica di Operatore Agro-Turistico;
- un biennio post-qualifica (classi IV e V) indirizzato ad affinare nell'alunno le conoscenze culturali e le competenze professionali; il percorso culmina nell'esame di Stato e nel conseguimento del Diploma di Agro-Tecnico.

Costituisce parte integrante del biennio post-qualifica l'area professionalizzante, che fornisce un'ulteriore specializzazione acquisita attraverso i corsi tenuti da esperti esterni ed interni e le attività di stage formativi.

Nell'Istituto si studiano le seguenti materie per il numero di ore accanto indicato:

Disc. Insegn/ ore	Class e I°	Class e II°	Class e III°	Class e IV°	Class e V°
Italiano	5	5	3	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Storia delle tradizioni Rurali			2		
Lingua Straniera - Inglese	3	3	2	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e Legislazione				3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra	3				
Biologia		3			
Ed. Fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Principi di Agricoltura	5	3			
Chimica e pedologia	5	3			
Contabilità Agraria		3			
Fisica e laboratorio	2	2			
Tecnologia agro-Ambientale			4		
Principi di alim			4		
Org. e gest. Att. Turistica			6		
Ecologia applica				3	3
Tec.di trasf. prod. Agricoli				4	4
Contabilità tecn. Amm.va				3	
Economia Agr.			3	2	3
Economia dei mercati					2
Elementi di disegno	2				

ATTIVITA' INTEGRATIVE

L'importante scopo di arricchire l'offerta formativa ha portato nostro Istituto a caratterizzarsi anche per le numerose attività integrative in orario extra - curriculare.

Le attività integrative si fondano sulla realizzazione di progetti che per la loro natura hanno maggiore potenzialità rispetto alla formazione della persona, e gli attestati che vengono rilasciati sono riconosciuti e quindi spendibili nel mondo del lavoro.