



Youth
IN EUROPE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



I.I.S.S. "VIRGILIO" MUSSOMELI

LICEO CLASSICO

I.P.S.A.S.R

LICEO LINGUISTICO

I.P.S.E.O.A

LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R SERALE

ORIENTAMENTO SCOLASTICO

*Indirizzo professionale dei servizi per
l'agricoltura e lo sviluppo rurale*

VIRGILIO Mussomeli



INTRODUZIONE



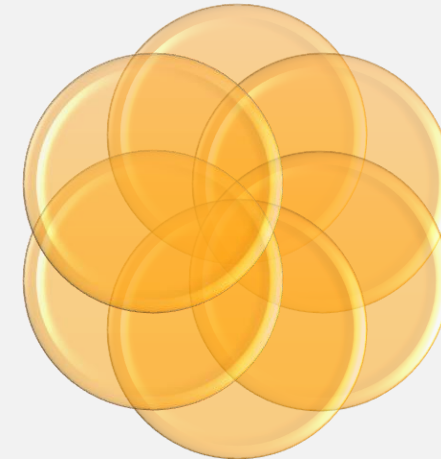
L'Istituto Virgilio è una realtà scolastica che ha una **caratteristica fondamentale**: in essa coesistono **5 indirizzi**; questo permette di partecipare a progetti che coinvolgono tutte le realtà e offrono nuove e differenti competenze.

In sostanza **storia, letteratura, arte, scienze, cucina, natura si intrecciano continuamente** e gli alunni formano il loro sapere in maniera più completa!

Agrario
serale

Agrario

Liceo
classico



Liceo
linguistico

Liceo
scientifico

Alberghiero

ISTITUTI PROFESSIONALI

L'INDIRIZZO PROFESSIONALE DEI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO
SVILUPPO RURALE

L'INDIRIZZO PROFESSIONALE DEI
SERVIZI ENOGASTRONOMICI E PER
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Due percorsi
di studio che
si completano
a vicenda

offrendo un
continuo
scambio che
va dalla terra
alla tavola



ISTITUTO AGRARIO



PERCHÉ SCEGLIERE QUESTO INDIRIZZO

Percorso di studi indicato per chi ama le coltivazioni, gli allevamenti e la valorizzazione del patrimonio rurale ed agroalimentare e, in generale, le attività più vocate per il nostro territorio.

Se ami la natura ed i prodotti direttamente provenienti dalla terra, avrai la possibilità non solo di studiare le migliori tecniche di coltivazione, allevamento o produzione, ma potrai tu stesso immergerti nell'ambiente mettendo alla prova le proprie abilità.



QUALI PROSPETTIVE CON IL DIPLOMA?

Con il diploma si può

accedere alla libera professione (agrotecnico) e all'insegnamento ITP

Diventare esperto nella gestione di parchi e riserve naturali
Tecnico forestale



E tanto altro...

- ✓ Consulente di imprese agricole e zootecniche;
- ✓ Progettazione e direzione di piani aziendali di sviluppo agrario;
- ✓ Esperto di cooperazione agricola;
- ✓ Pianificatore dell'ambiente rurale;
- ✓ Consulente per le qualità;
- ✓ Progettazione, direzione e collaudo di opere di miglioramento fondiario;
- ✓ Vivaista;
- ✓ Perizia per la stima dei danni alle colture;
- ✓ Stime di scorte e di miglioramenti fondiari;
- ✓ Esperto in tecniche di produzioni vegetali e di allevamento;
- ✓ Valutazione degli interventi fitosanitari;
- ✓ Addetto alla trasformazione e vendita dei prodotti;
- ✓ Operatore di mangimifici, cantine e caseifici;
- ✓ Addetto ai controlli di qualità;
- ✓ Ricercatore presso enti pubblici e privati;
- ✓ Direzione e manutenzione di parchi pubblici, privati e delle zone urbane;
- ✓ Accesso ai bandi proposti nel settore pubblico.

QUALI PROSPETTIVE UNIVERSITARIE?

- Il diploma di maturità professionale è indicato particolarmente per chi desidera proseguire gli studi in facoltà come:
 - Scienze e tecnologie agrarie;
 - Scienze e tecnologie alimentari;
 - Veterinaria.

Il passo successivo potrebbe essere il conseguimento **dell'abilitazione all'esercizio della professione di agronomo** o l'impegno in aziende agricole e agroalimentari:

- lavoro in aziende agricole, vivaistiche, allevamenti, aziende agro industriali;
- giardinaggio, manutenzione aree verdi;
- laboratori chimici pubblici e privati



Comunque la scuola offre le opportune competenze per affrontare **qualsiasi altro percorso di studi!**

DISCIPLINE

Classi	I	II	III	IV	V
Attività e insegnamenti dell'area generale					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
R.C. o attività alternative	1	1	1	1	1
	18	18	15	15	15



Attività e insegnamenti dell'area di indirizzo

Classi	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia) *	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
Scienze integrate (Chimica) *	1	1			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Ecologia e Pedologia *	3	3			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni **	4	4			
Biologia applicata			3		
Chimica applicata. e processi di trasformazione			3	2	
Tecniche di allevamento vegetale e animale			2	3	
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			4	5	6
Valorizzazione attività produttive e legislazione di settore				5	6
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura					3
	14	14	17	17	17

* Attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico -pratici



ARTICOLAZIONI

Alla fine del secondo anno si potrà scegliere tra due articolazioni

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE

Vengono approfondite le tecniche di trasformazione e commercializzazione dei prodotti vegetali e animali e l'utilizzazione delle biotecnologie

OPERATORE AGRICOLO

Vengono approfondite le tecniche di valorizzazione del territorio e le problematiche relative alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale e rurale



ISTITUTO AGRARIO LABORATORI



**LABORATORIO
TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE**



**LABORATORIO DI
ANALISI CHIMICHE**



MINICASEIFICIO



AZIENDA AGRARIA

I.I.S. Virgilio Mussomeli



**LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE
DEI
PRODOTTI AGROALIMENTARI**



Nel laboratorio di Trasformazione dei Prodotti Agroalimentari del nostro Istituto Agrario tutte le classi del triennio frequentano una parte delle ore di esercitazione **con l'insegnante teorico e pratico, affrontando i diversi aspetti della disciplina (composizione delle materie prime e dei trasformati, analisi chimiche di controllo del processo e della qualità, aspetti normativi).**



LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Vengono organizzati moduli di attività in ambito di Alternanza Scuola Lavoro, anche in orario pomeridiano.



Apprendimento laboratoriale e realizzazione di filiere brevi di trasformazione che valorizzano i prodotti **dell'azienda agricola didattica dell'Istituto** con la creazione di prodotti a km 0.



LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



SI REALIZZANO:

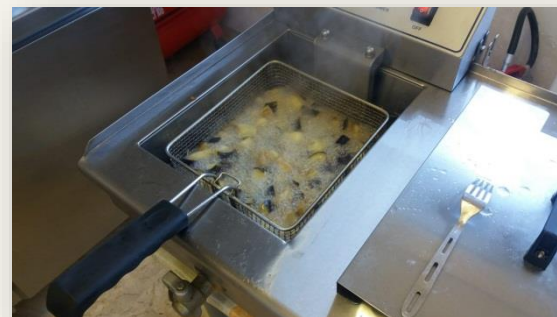
SUGHI E PASSATE





MARMELLATE E
CONFETTURE





CONSERVE E CAPONATE





Azienda Agraria dell'Istituto

AZIENDA AGRICOLA «POLIZZELLO»



Situata in contrada Polizzello, nell'azienda sono presenti **ciliegeto, frassineto da manna, vigneto, meleto, pereto, oliveto, piante aromatiche, colture ortive, coltivazioni destinate alle esercitazioni pratiche durante le nostre lezioni.**



TECNICHE DI INNESTO E
POTATURA

SERRA-TUNNEL



Oltre all'azienda, la nostra scuola dispone di un'altra appezzamento di terreno situato a ridosso dell'istituto. In esso si trova anche la serra-tunnel utilizzata per le coltivazioni stagionali e per le sperimentazioni riguardanti le fasi di maturazione.

SERRA-TUNNEL



Attività in
campo

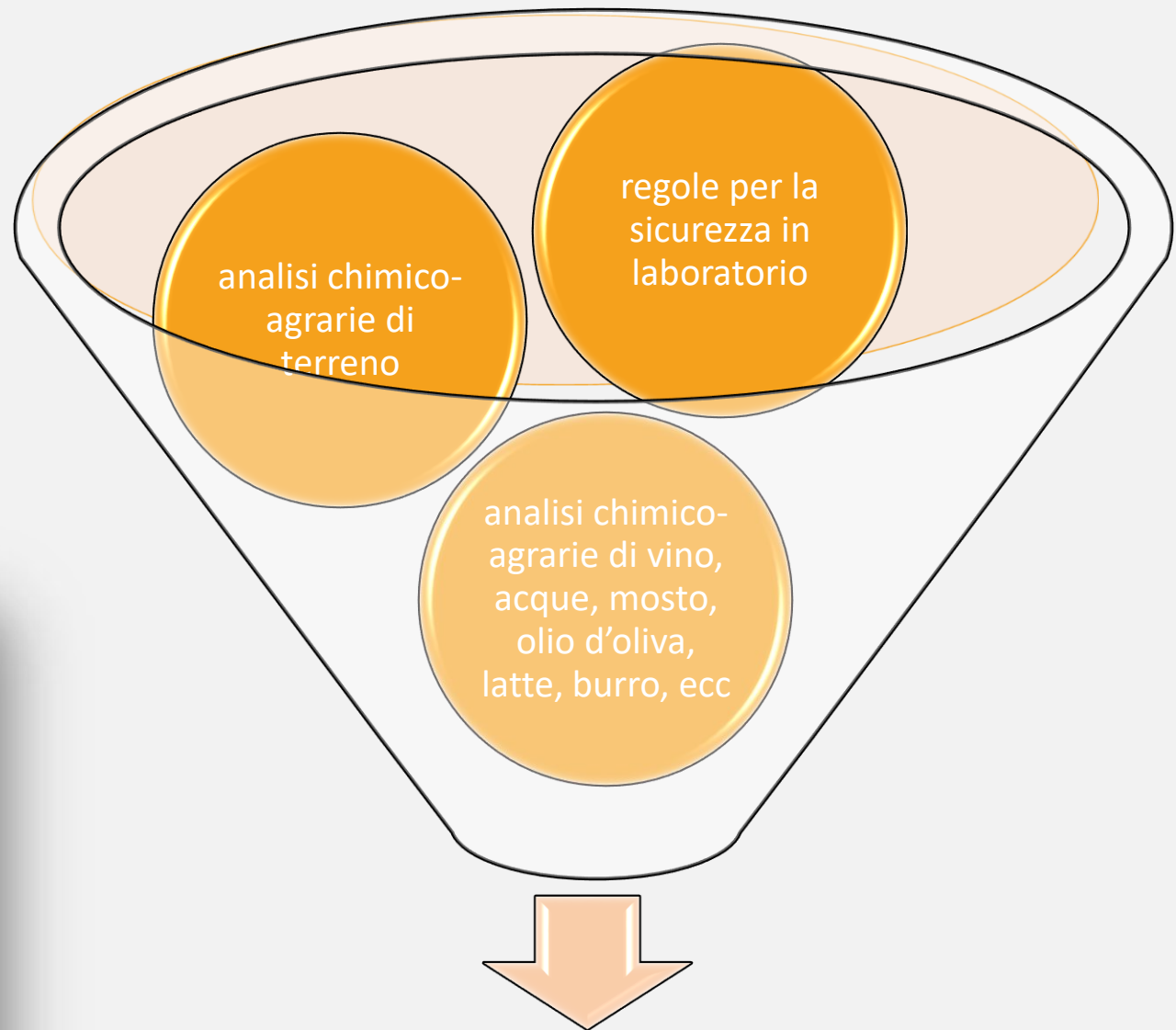


LE NOSTRE PRODUZIONI...



Zafferano

LABORATORIO DI ANALISI CHIMICO-AGRARIE



Il **laboratorio** è vissuto come luogo di attenta gestione del lavoro individuale ed acquisizione di indispensabili **competenze tecnico-professionali**



LABORATORIO DI ANALISI CHIMICO-AGRARIE





LABORATORI IN SICUREZZA



MULINO TRADIZIONALE



La nostra scuola dispone all'interno del laboratorio anche di un **mulino**

Valorizzazione dei grani antichi



strumento per comprendere la filiera dei cereali



MULINO A PIETRA



SETTORE ENOLOGIA

LABORATORIO DI SCIENZE E MERISTEMATICA





LABORATORIO DI SCIENZE E MERISTEMATICA



Caseificio dell'Istituto



CASEIFICIO



laboratorio attrezzato di recente nel nostro istituto, grazie ai fondi europei

dotato di impianti all'avanguardia nel settore della trasformazione del latte nei suoi derivati



si svolgono interessanti esperienze di caseificazione, guidati da mastri casari, leader nel nostro territorio

Si svolgono attività di alternanza scuola-lavoro, nuova metodologia didattica introdotta nelle scuole superiori a partire dal 2015



consente di fare veri tirocini formativi e preparare gli alunni al futuro con competenze spendibili immediatamente nel mondo del lavoro.

I nostri alunni realizzano

Piacentino ennese

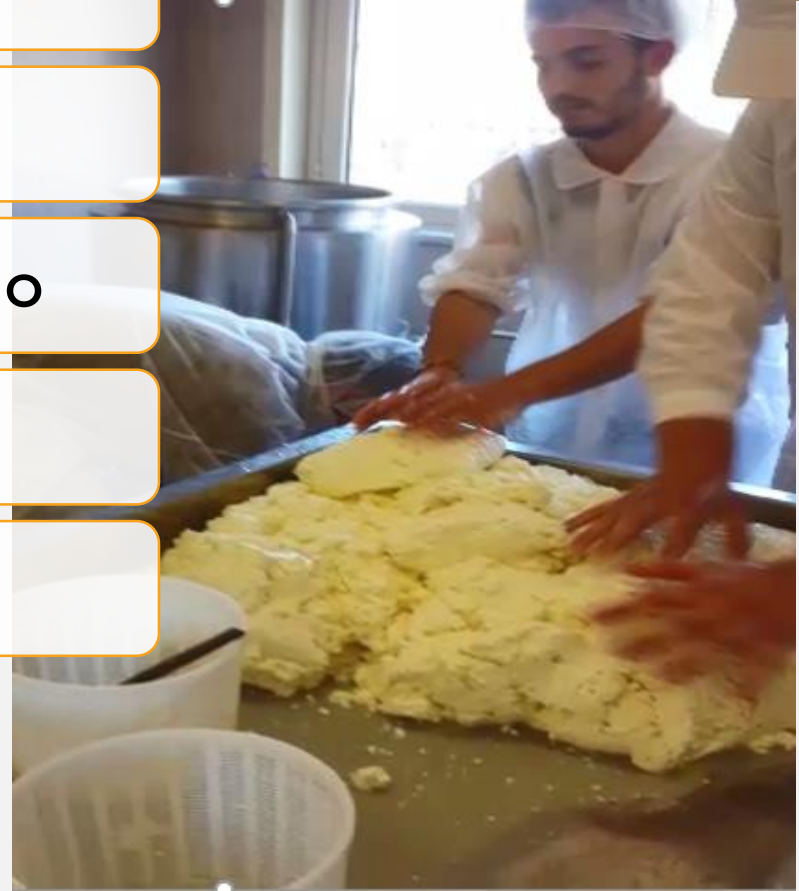
Mozzarella

Caciocavallo

Pecorino siciliano

Tuma persa

Ricotta



ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO STAGE E VISITE GUIDATE



Birrifico
Semedorato



Consorzio Grana
Padano Brescia



Fieragricola Verona



Fico Bologna



Cooperativa
Sant'Orsola - Trento



Cooperativa
Sant'Orsola - Trento



Londra

COME ISCRIVERSI

Puoi collegarti al portale

<https://www.istruzione.it/iscriziononline/>

Se vuoi, più semplicemente, puoi compilare il modulo word che trovi sul nostro sito scolastico nella sezione

ORIENTAMENTO (<https://www.virgiliomussomeli.edu.it/>) e

inviarlo alla seguente mail:

- clis008003@istruzione.it

CONTATTI

Per qualsiasi dubbio o chiarimento scrivi alle seguenti mail o contatta i seguenti numeri:

Istituto Virgilio 0934 993967

Referente Orientamento prof. Nando Di Salvo
ferdinando.disalvo@virgiliomussomeli.edu.it

Responsabile di sede IPSASR prof.ssa Concetta Tona
concetta.tona@virgiliomussomeli.edu.it

Responsabile di sede IPSEOA prof.ssa Lia Diliberto
marialia.diliberto@virgiliomussomeli.edu.it

VISITA IL NOSTRO ISTITUTO

Contattando la scuola o inviando una mail ai referenti indicati nei contatti, potrai fissare un appuntamento e venire a visitare in sicurezza il nostro Istituto!

TI ASPETTIAMO NELLA NOSTRA
SCUOLA!