

SEMINARI



SALA CONVEGNI



ACCORDI DI RETE:

La Scuola stipula accordi di rete con altre scuole del territorio, Enti, Associazioni, Università, per lo svolgimento di attività didattiche, di ricerca e di formazione coerenti con le proprie finalità

- Debate Calabria
- Gutenberg
- In corsa per l'amore
- Comunicazione e mondo del lavoro
- Crescere in Calabria
- Verso una scuola amica



Il progetto Scuola sicura insegna ai ragazzi i comportamenti corretti da tenere in caso di calamità naturali.

Lo Sportello Didattico offre agli studenti la possibilità di essere sostenuti nel processo di apprendimento con interventi personalizzati per recuperare lacune, superare difficoltà di apprendimento, migliorare il metodo di lavoro e approfondire argomenti di studio.



IL NOSTRO ISTITUTO



- Edificio storico;
- Convitto e semiconvitto (mensa, cucina, infermeria);
- Palestra;
- Biblioteca (6.000 volumi storici e moderni);
- Laboratorio musicale.

- Istituto di Istruzione Superiore Tecnico Agrario "Vittorio Emanuele II" - Catanzaro
Via Vinicio Cortese n. 1
Centralino : +39 0961.726345 - Fax : +39 0961.72683

Sedi Associate:

- Gizzeria: Via Lungomare A. Vespucci, 37
Telefono 0968.972 85

- Casa Circondariale

Email: czis021007@istruzione.it
PEC: czis021007@pec.istruzione.it

website: <http://www.iisvemanele.edu.it>



VITTORIO EMANUELE II
CATANZARO



Qui si coltiva
il sogno di un
futuro migliore...



SEDE DI
CATANZARO



SEDE DI
GIZZERIA

OPEN DAY 12-17
GENNAIO 2021

PERCHÉ SCEGLIERE IL NOSTRO ISTITUTO

I nuovi Istituti Tecnici Agrari, Agroalimentari e Agroindustriali, il cui percorso formativo ha una durata quinquennale, hanno competenze generali necessarie per il proseguimento degli studi universitari, competenze professionali necessarie per l'inserimento (come tecnico) nel mondo del lavoro con lo sviluppo di articolazioni economicamente trainanti come "Produzioni e Trasformazioni" e "Gestione dell'Ambiente e del Territorio".

Specializzato in Produzioni e Trasformazioni Agroalimentari

Si occupa degli aspetti relativi alle produzioni degli alimenti, studia le caratteristiche dei prodotti impiegati, studia i processi produttivi e i controlli per garantire la qualità. Per fare questo deve conoscere i processi di produzione dei vegetali per l'alimentazione umana e zootecnica e le tecniche di allevamento degli animali.

Specializzato in Gestione Ambientale e del Territorio

Si occupa dell'ambiente che ci circonda: urbano, rurale o naturale. Ne conosce le caratteristiche e i problemi che possono essere generati dall'inquinamento o dalla cattiva gestione dell'uomo. In ambiente urbano si occupa delle aree a verde, dei parchi e dei giardini. In ambiente rurale si occupa dei problemi che interessano le aree coltivate dall'uomo e di produzione delle nuove energie alternative.

Specializzato in Viticoltura ed Enologia

Si occupa delle problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

CONVITTO

Nel convitto gli alunni hanno diritto alla massima assistenza didattico-educativa da parte della ES, appositamente nominata e degli istitutori che, in relazione alle risorse, presentano la loro programmazione educativa annuale e che si adoperano inoltre, per la realizzazione di progetti, che possono spaziare dalle attività ludico-sportive a quelle didattiche e che riguardano principalmente il nuoto, il calcio a cinque, la musica, il teatro e altri aspetti della creatività anche con l'ausilio delle attrezzature di cui la struttura è dotata.

Annesso all'istituto Tecnico Agrario c'è il Convitto. Posto nell'ambito dello stesso edificio, esso ospita circa 50 alunni convittori provenienti dalle zone più lontane e 20 semiconvittori. Sono convittori gli alunni che, risiedendo lontano dalla scuola, spesso in province limitrofe, hanno una necessità abitativa vera e propria. Questi, generalmente, si recano a casa il sabato e la domenica ed hanno la possibilità di uscire in permesso

pomeridiano durante la settimana. I ragazzi che abitano relativamente vicino all'Istituto hanno la possibilità di usufruire del semiconvitto, consumare il pranzo alla mensa e trattenersi per lo studio fino alle ore 18,00 dal lunedì al venerdì, raggiungendo poi la propria abitazione.

Percorsi formativi dell'ISTRUZIONE TECNICA

L'identità degli istituti tecnici si caratterizza per una solida base culturale di carattere scientifico e tecnologico, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico con l'obiettivo di far acquisire agli studenti saperi e competenze necessari per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'Università e alla Formazione e Istruzione Tecnica Superiore. Il percorso formativo ha una durata quinquennale al termine del quale l'alunno consegue il diploma di istruzione secondaria superiore in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". Il percorso prevede un primo biennio con funzione orientativa finalizzato all'assolvimento dell'obbligo di istruzione e in cui prevalgono le discipline dell'area generale, un secondo biennio dove prevalgono le discipline dell'area di indirizzo e un quinto anno finalizzato ad acquisire adeguate competenze professionali idonee anche alla prosecuzione degli studi.

Dopo il primo biennio l'alunno dovrà scegliere per il successivo triennio una delle tre articolazioni presenti nel nostro istituto: **» Produzione e trasformazione; Gestione dell'ambiente e del territorio; viticoltura ed enologia».**



I NOSTRI LABORATORI

- Laboratorio di Micropropagazione
- Laboratorio di Chimica Agraria
- Laboratorio di Scienze Naturali,
- Fitopatologia, Entomologia
- Laboratorio di Zootecnia
- Laboratorio di Informatica
- Azienda agraria
- Serre e tunnel didattici
- Cantina didattica (con impianto di spumantizzazione)
- Oleificio didattico
- Laboratorio di GIS & Geobotanica
- Laboratorio di Trasformazioni Agro-Alimentari
- Laboratorio di Cosmetica Naturale
- Laboratorio GIS (con Droni)

