PROGETTI E CORSI

Elenco corsi extrascolastici

- *Apicoltura*
- *Trattrice*
- *Motosega e decespugliatore*
- *Potatura ulivo*
- *Potatura vite*
- *Corsi Sommelier*
- *La birra del Duca*
- *Tiro a volo FITAV*
- *Sperimentazione RIALE*
- *Federmanager Sardegna*

Concorsi

- *Bacco & Minerva*
- *Gara Istituti Agrari*
- *Giochi della Chimica*
- *Mad for Science*
- *Campionati studenteschi*

Progetti Erasmus

- *Demain*
- *Grape*
- *Distill'inno*

Re.N.Is.A.
Rete Nazionale Istituti Agrari

ERASMUS+

"COLTIVA IL TUO FUTURO: CRESCI CON NOI TRA NATURA, INNOVAZIONE E PASSIONE PER LA TERRA."



"DAL 1885 UNA SCUOLA CHE OPERA IN ARMONIA CON LA NATURA"

CONTATTI

ISS Duca degli Abruzzi

Via dell'Acquedotto romano, SNC
Zona Industriale Est, Elmas (CA)

www.ducadegliabruzzi.edu.it

070 213085 - 070 243386

ISTITUTO AGRARIO DUCA ELMAS 1885

Istituto di Istruzione Superiore

DUCA DEGLI ABRUZZI

LICEO TECNOLOGICO PER L'AGRARIA, L'AGROALIMENTARE E L'AGROINDUSTRIA



ORIENTAMENTO

SCUOLA

2026 - 2027

ELMAS

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO



	DISCIPLINE	CLASSI / ORE III	IV	V
MATERIE COMUNI	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 attività alternative	1	1	1
MATERIE DI INDIRIZZO	Complementi di matematica	1	1	
	Produzioni animali	3*	3*	2*
	Produzioni vegetali	5*	4*	4*
	Trasformazione dei prodotti	2*	2*	2*
	Genio rurale	2*	2*	2*
	Economia, estimo, marketing e legislazione	2*	3*	3*
	Biotecnologie agrarie	3*	2*	
	Gestione ambiente e territorio			4*
	ORE SETTIMANALI	32 (8)	32 (9)	32 (10)

Le ore indicate con* sono comprensive delle attività di laboratorio che prevedono la compresenza di insegnanti tecnico pratici.

TERRITORIO

Nell'articolazione **"GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"** vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

VITICOLTURA E ENOLOGIA

Nell'articolazione **"VITICOLTURA ED ENOLOGIA"** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

TRADIZIONE

	DISCIPLINE	CLASSI / ORE III	IV	V
MATERIE COMUNI	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 attività alternative	1	1	1
MATERIE DI INDIRIZZO	Complementi di matematica	1	1	1
	Produzioni animali	3	3	2
	Viticoltura e difesa della vite			4
	Produzioni vegetali	5	4	
	Trasformazione dei prodotti	2	2	
	Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
	Biotecnologie agrarie		3	
	Biotecnologie vitivinicole			3
	Genio rurale	3	2	
	Gestione ambiente e territorio			2
	Enologia			4
	ORE SETTIMANALI	32 (8)	32 (9)	32 (10)

Le ore indicate con* sono comprensive delle attività di laboratorio che prevedono la compresenza di insegnanti tecnico pratici.

Il diplomato in Agraria , Agroalimentare e Agroindustria con articolazione in "Viticoltura ed enologia" può acquisire la specializzazione in **ENOTECNICO** frequentando un ulteriore anno per acquisire specifiche competenze relative al settore vitivinicolo



INNOVAZIONE

	DISCIPLINE	CLASSI / ORE III	IV	V
MATERIE COMUNI	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 attività alternative	1	1	1
MATERIE DI INDIRIZZO	Complementi di matematica	1	1	
	Produzioni animali	3*	3*	2*
	Produzioni vegetali	5*	4*	4*
	Trasformazione dei prodotti	2*	3*	3*
	Genio rurale	3*	2*	
	Economia, estimo, marketing e legislazione	3*	2*	3*
	Biotecnologie agrarie		2*	3*
	Gestione ambiente e territorio			2*
	ORE SETTIMANALI	32 (8)	32 (9)	32 (10)

Le ore indicate con* sono comprensive delle attività di laboratorio che prevedono la compresenza di insegnanti tecnico pratici.

Nell'articolazione **"PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.



PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI