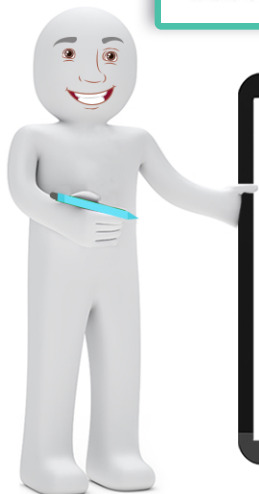




Castellammare di Stabia (NA)

**ISTITUTO  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
ITRUVIO**



**TECNICO COSTRUZIONI,  
AMBIENTI E TERRITORIO**



**TECNICO  
AGRARIA AGROALIMENTARE  
E AGROINDUSTRIA**



**TECNICO DEL TURISMO**



**PROFESSIONALE PER I  
SERVIZI COMMERCIALI**

**NEW**



**PROFESSIONALE  
AGRICOLTURA E VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO**  
Sede in S. Antonio Abate



**CORSI SERALI  
PER TUTTI GLI INDIRIZZI**

Durante gli **Open Day** il personale di segreteria sarà a disposizione delle famiglie per effettuare l'iscrizione on-line

Via D'Annunzio, 25 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)  
Tel. 081.8714642  
E-mail: nais00900g@istruzione.it

**www.istitutovitrivio.edu.it**



**You Tube**



## TECNICO COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO



Il tecnico **DIPLOMATO** nell'attuale contesto economico-sociale e demografico rappresenta una figura professionale in continua ed evidente evoluzione, un professionista del territorio con competenze sempre più specifiche in ambiti ambientali e innovativi: dal rilievo con droni, al BIM (building information modeling che è una sorta di contenitore di informazioni sull'edificio) alla modellazione 3D, alla certificazione energetica, al risparmio energetico ed all'acustica e per tutto ciò che concerne la sicurezza nei cantieri, l'impiantistica, la consulenza legale e fiscale ed alle compravendite di immobili.

### **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Il diplomato in Costruzioni, Ambiente e Territorio può operare come collaboratore di livello intermedio, presso istituzioni, enti pubblici e privati di certificazione ambientale e patrimoniale, nei ruoli di:

- Tecnico delle costruzioni civili, stradali, impiantistiche e professioni assimilate
- Topografo rilevatore e disegnatore di prospezioni e progetti
- Operatore CAD
- Tecnico della gestione di cantieri edili (Direttore di cantiere e dei lavori)
- Tecnico della sicurezza nei cantieri edili
- Responsabile del servizio di prevenzione e sicurezza del lavoro
- Esperto di antinfortunistica
- Tecnico del controllo ambientale
- Tecnico per la valutazione del risparmio energetico nelle costruzioni edili
- Assistente tecnico presso studi notarili e strutture di servizio
- Insegnamento tecnico pratico negli istituti tecnici
- Tecnico delle valutazioni immobiliari ed operatore della pratica catastale



**INDIRIZZO COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO**  
**Struttura generale del piano di studi e quadro orario (Settimanale)**

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Tecnologie Informatiche	3				
<i>Di cui in compresenza</i>	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro			2	2	2
<i>Di cui in compresenza</i>			2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>ARTICOLAZIONE "COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO"</b>					
Progettazione, Costruzioni e Impianti			7	6	7
<i>Di cui in compresenza</i>			3	4	4
Geopedologia, Economia ed Estimo			3	4	4
<i>Di cui in compresenza</i>			2	2	3
Topografia			4	4	4
<i>Di cui in compresenza</i>			3	3	3
<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



## TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



Il tecnico **DIPLOMATO** ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente. Interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici, come la realizzazione dei processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate.

### **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Il tecnico **DIPLOMATO** ha una preparazione articolata nel settore scientifico e agrario. Ciò consente l'impiego nel mondo del lavoro in vari settori oltre l'esercizio della libera professione, dopo un periodo di tirocinio ed un esame finale per l'iscrizione all'albo dei Periti Agrari.

In particolare, il perito agrario avrà competenze per:

- Conduzione tecnica di aziende agrarie;
- Tecnico di organizzazioni cooperative consortili;
- Tecnico presso industrie di prodotti per l'agricoltura;
- Tecnico presso industrie di trasformazione di prodotti agricoli;
- Impiego tramite concorso presso: i Ministeri delle risorse agricole e forestali, Finanze, Commercio, Uffici agrari delle Regioni, Province, Comuni, Associazioni intercomunali;
- Insegnamento tecnico pratico negli istituti agrari;
- Inserimento nei programmi sulla qualità e igiene degli alimenti nelle aziende agricole e di trasformazione dei prodotti agricoli HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- Inserimento nei programmi sulla sicurezza aziendale e sul lavoro (D.M. 81/2008 ex Legge 626/1994)



**INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**  
**Struttura generale del piano di studi e quadro orario (settimanale)**

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Tecnologie Informatiche	3				
<i>Di cui in compresenza</i>	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"</b>					
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
<i>Di cui in compresenza</i>			2	2	1
Produzioni vegetali			5	4	4
<i>Di cui in compresenza</i>			3	3	3
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
<i>Di cui in compresenza</i>			1	2	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione			3	2	3
Genio rurale			3	2	
<i>Di cui in compresenza</i>			2	1	
Biotechnologie agrarie				2	3
<i>Di cui in compresenza</i>				1	2
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
<i>Di cui in compresenza</i>					1
<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Tramite i laboratori si realizzano attività inerenti ad altre due articolazioni dell'indirizzo: **Gestione dell'Ambiente e del Territorio e Vinicoltura ed Enologia.**



## TECNICO DEL TURISMO



Il tecnico **DIPLOMATO** avrà acquisito:

- competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macro fenomeni economici nazionali ed internazionali;
- conoscenze relative alla normativa civilistica, fiscale e dei sistemi aziendali
- competenze nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale del territorio
- capacità di integrazione nell'ambito professionale specifico, linguistico ed informatico, tali da operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

### SBOCCHI FORMATIVI E PROFESSIONALI

Al termine degli studi potrà candidarsi per differenti figure lavorative:

- Guida turistica
- Operatore turistica
- Operatore in agenzia
- Animatore turistico
- nei Musei
- nei Parchi
- per le Istituzioni pubbliche
- nei Consorzi
- negli Uffici turistici locali



## INDIRIZZO TECNICO DEL TURISMO

### Struttura generale del piano di studi e quadro orario (settimanale)

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria - Tedesco	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera - Spagnolo			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





## PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI



Il percorso di studi consente di conseguire già al terzo anno la qualifica professionale. L'articolazione delle attività laboratoriali e del piano di studi consente di

- personalizzare gli apprendimenti
- realizzare il progetto formativo individuale
- attivare percorsi mirati di alternanza scuola-lavoro

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali"

- partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali con autonomia e responsabilità nell'ambito della gestione aziendale;
- utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione;
- supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione;
- collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali.

### SBOCCHI PROFESSIONALI

- Partecipazione ai concorsi pubblici che richiedano il diploma di scuola superiore;
- accesso a corsi post diploma di specializzazione e a tutte le facoltà universitarie;
- continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma
- impiego in aziende, pubbliche o private, commerciali, industriali e dei servizi.
- Impiego in uffici contabili di banche e assicurazioni
- Impiego nel settore vendita di imprese commerciali





## INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

### SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

Struttura generale del piano di studi e quadro orario (settimanale)

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e Costituzione	1	1	1	1	1
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	4	4	4
Scienze della Terra e Biologia	2	2			
Geografia	1	1			
Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione	4	4			
<i>Di cui in presenza</i>	2	2			
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8
<i>Di cui in presenza</i>	4	4	2	2	3
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria - Francese	3	3	3	3	3
Tecniche di comunicazione			3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### QUALIFICA OPERATORE DEI SERVIZI DI IMPRESA

L'operatore amministrativo-segretariale è in grado di gestire ed organizzare le attività d'ufficio, di utilizzare gli strumenti ed i software informatici e di operare, autonomamente, nel rispetto delle direttive amministrative.

### QUALIFICA OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

L'operatore ai servizi di vendita esegue, autonomamente, attività relative all'organizzazione del punto di vendita, alla gestione dei prodotti/servizi commerciali, turistici e della comunicazione, alla relazione con i clienti ed i fornitori.





## PROFESSIONALE AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Il DIPLOMATO ha competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali. In particolare, avrà competenze per:

- gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agroindustriale, agri-turistico;
- individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
- intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.

### INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO CON AZIENDA ANNESSA

Struttura generale del piano di studi e quadro orario (settimanale)

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
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
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3	3			
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1			
Ecologia e Pedologia	3	3			
Biologia applicata			3		
Chimica applicata e processi di trasformazione			3	2	
Tecniche di allevamento vegetale e animale			2	3	
Agronomia territoriale e sistemi forestali			5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione del settore				5	6
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura					3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

*Indirizzi:*

## **SETTORE TECNICO:**

- **CONSTRUZIONE, AMBIENTE E TERRITORIO**
- **TURISMO**
- **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

## **SETTORE PROFESSIONALE:**

- **SERVIZI COMMERCIALI**

Sedi didattiche: Castellammare di Stabia e Pimonte

## **DESTINATARI DELLA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA:**

- Adulti in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e che non hanno concluso il percorso di studio,
- coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno.

## **I NOSTRI PERCORSI DI ISTRUZIONE**

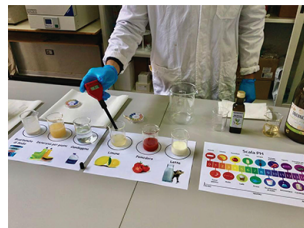
hanno un orario complessivo pari al 70% (23/24 ore settimanali) degli analoghi "percorsi diurni" per favorire e rendere più agevole la partecipazione degli adulti.

L'Istituto, per favorire e sostenere il ritorno alla formazione degli adulti offre e realizza attività di Accoglienza, mediante colloqui con l'interessato per la valutazione dei titoli e la valorizzazione del patrimonio di competenze lavorative comunque acquisite.

Questi percorsi offrono un'ottima opportunità per consentire agli aspiranti studenti di concludere il proprio corso di studi mai concluso.

*Non è mai troppo tardi*

Tutti gli studenti dei corsi serali possono partecipare a tutte le attività organizzate dall'Istituto: eventi, viaggi di istruzione, corsi per le certificazioni linguistiche, informatiche ECDL, EIPASS, sicurezza sul lavoro.



## Indirizzo Professionale SERVIZI COMMERCIALI

DISCIPLINE	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Lingua Francese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto ed Economia	3	3	3
Tecniche Professionali Servizi Commerciali	5	6	5
<i>Di cui in coodocenza</i>	2	2	2
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1
<b>Totale ore settimanali di lezione</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>23</b>



## Indirizzo Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

DISCIPLINE	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Produzioni Animali	2	2	2
Produzioni Vegetali	4	4	3
Trasformazione dei prodotti		3	2
Economia, Estimo marketing e legislazione	2	2	2
Genio Rurale	2	2	
Biotecnologie agrarie	2		2
Gestione dell'ambiente e del territorio			2
Religione Cattolica	1	1	1
<b>Totale ore settimanali di lezione</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>23</b>



## Indirizzo Tecnico di Turismo

DISCIPLINE	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Lingua Tedesca	2	2	2
Lingua Spagnola	3	3	3
Matematica	3	3	3
Arte e Territorio	1	2	2
Geografia turistica	2	2	1
Religione Cattolica	1	1	1
Discipline Turistiche e Aziendali	4	3	3
Diritto e legislazione Turistica	2	2	2
<b>Totale ore settimanali di lezione</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>23</b>



## Indirizzo Tecnico Cosruzioni, Ambiente e Territorio

DISCIPLINE	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro	2	2	2
Progettazione, costruzioni e impianti	5	5	4
Geopedologia, economia ed estimo	2	3	3
Topografia	3	3	3
Religione Cattolica	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>23</b>



I nostri progetti:

## Vinificazione con metodo Champenois



## Olificazione



## Aiuola d'Artista



## Corso Drone e rilascio patentino



I nostri progetti:

# Giornate Vitruviane



## Partita del Cuore



## AULE SPECIALI E LABORATORI

- LABORATORI D'INFORMATICA
- LABORATORI DI GRAFICA DIGITALE
- LABORATORI LINGUISTICI
- LABORATORI DI FISICA E CHIMICA
- LABORATORI DI TOPOGRAFIA
- LABORATORIO DI AGRARIA
- VINIFICAZIONE
- OLEFICAZIONE
- CASEARIO
- LABORATORIO STEAM
- LABORATORIO PER L'INCLUSIONE
- SERRE TECNOLOGICHE
- ORTO SCOLASTICO
- BIBLIOTECA
- AULA VIDEO
- PALESTRA COPERTA
- BAR INTERNO

Laboratorio di  
**TOPOGRAFIA**



Laboratorio di  
**INFORMATICA**



Laboratorio di  
**GRAFICA DIGITALE**



Laboratorio di  
**STEM**



Laboratorio di  
**AGRARIA**



CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

I DIPLOMI CONSEGUITI CON GLI INDIRIZZI DEL NOSTRO ISTITUTO DANNO ACCESSO A TUTTE LE FACOLTÀ UNIVERSITARIE.

visita il nostro sito:

[www.istitutovitruvio.edu.it](http://www.istitutovitruvio.edu.it)