



Ministero dell'Istruzione

***ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "MARCO POLLIONE
VITRUVIO"***

Castellammare di Stabia

**ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2022/2023
CLASSE QUINTA SEZIONE A**

INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Relativo all'azione educativa e didattica realizzata
15 MAGGIO 2023**

**Il presente documento, previsto dall'O.M. 11/2/99 pubblicata sulla G.U. n. 101 del
3/5/99 e richiamato in ordinanze successive, è stato:**

- **elaborato entro il 15/05/2023 dal C. d. C.**
- **affisso all'albo**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PREMESSA

Il presente documento indica gli elementi del **PERCORSO FORMATIVO** previsti dall'O.M.:

- **CONTENUTI**
- **METODI**
- **MEZZI**
- **SPAZI**
- **TEMPI**
- **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**
- **ATTIVITA' SVOLTE ED OBIETTIVI RAGGIUNTI**
- **PARTICOLARI ATTIVITA' REALIZZATE NELL'AMBITO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)**
- **PERCORSO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**
- **MODULI PLURIDISCIPLINARI**

Quanto sopra è riportato al fine dell'accertamento, da parte della Commissione d'esame, delle **CONOSCENZE, ABILITA'** e **COMPETENZE** acquisite dagli alunni in ottemperanza alle indicazioni fornite dal garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719

INDICE

1)	PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	pag. 5
	1.1 Situazione generale.....	pag. 5
	1.2 Composizione della classe.....	pag. 5
	1.3 Stabilità del corpo docente.....	pag. 6
	1.4 Quadro orario.....	pag. 7
	1.5 Andamento didattico e cause che hanno inciso, in positivo e in negativo, sul rendimento della classe	pag. 8
2)	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	pag. 8
3)	CREDITI SCOLASTICI.....	pag. 9
	3.1 Situazione di partenza.....	pag. 9
	3.2 Criteri adottati per l'attribuzione del credito scolastico.....	pag. 9
4)	OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO DI STUDI.....	pag. 10
	4.1 Obiettivi disciplinari.....	pag. 10
	4.2 Obiettivi trasversali.....	pag. 10
	4.3 Obiettivi tecnico-professionali	pag. 10
5)	ATTIVITA' DIDATTICHE.....	pag. 11
	5.1 Attività curricolari.....	pag. 12
	5.2 Attività integrative.....	pag. 12
	5.3 Attività facoltative e partecipazione alla realizzazione dei progetti..	pag. 12
	5.4 Attività di orientamento.....	pag. 12
6)	PERCORSI INTER-PLURIDISCIPLINARI.....	pag. 13
	6.1 Percorsi pluridisciplinari.....	pag. 13
	6.2 Percorso trasversale di educazione civica.....	pag. 17
7)	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	pag. 19
	7.1 Attività di PCTO svolte nel triennio 2020/2023.....	pag. 23
	7.2 Relazione finale del tutor.....	pag. 26
8)	METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE.....	pag. 28
	8.1 Metodi e mezzi didattici adottati.....	pag. 28
	8.2 Spazi e tempi.....	pag. 29
	8.3 Misurazione del grado di apprendimento.....	pag. 30
	8.4 Modalità di verifica e valutazione.....	pag. 31

ALLEGATI

- 1) Simulazioni seconda prova**
- 2) Griglie di valutazione**
- 3) Relazioni Finali delle discipline sull'attività didattica svolta**
- 4) Programmi Analitici Consuntivi delle discipline**
- 5) Certificazioni delle competenze PCTO (depositata agli atti della scuola)**
- 6) Documentazione riservata (depositata agli atti della scuola)**

1) PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1.1 SITUAZIONE GENERALE

La Classe quinta sez. A dell'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, è costituita da ventiquattro alunni, tre femmine e ventuno maschi, di cui tre con bisogni educativi speciali, di cui uno segue la programmazione differenziata, e due con disturbi specifici dell'apprendimento DSA, per i quali sono state adottate tutte le misure dispensative e compensative previste dalla norma. Nel complesso gli alunni, tranne uno, provengono dalla classe precedente, IVA, tutti hanno nel complesso un curriculum piuttosto regolare, uno solo è ripetente. Quasi tutti i discenti, di estrazione sociale varia, hanno avuto un percorso scolastico regolare, evidenziando, nel corso degli studi un grado di formazione culturale nel complesso adeguato. Gli insegnanti nel corso dell'anno scolastico hanno sviluppato, la propria azione educativo-didattica mettendo in atto una serie di strategie mirate al miglioramento del rapporto tra alunni e tra questi e i docenti. Il che ha portato ad un giusto spirito di collaborativo. Gli insegnanti, inoltre, riferendosi continuamente ai prerequisiti evidenziati dagli allievi, alle loro esigenze e ai contenuti disciplinari, hanno svolto le lezioni utilizzando una metodologia flessibile, così da favorire una maggiore partecipazione alle stesse, cosa che ha agevolato l'apprendimento dei contenuti proposti. I docenti, inoltre, hanno avuto cura di proporre gli argomenti, tenendo sempre ben presente, dove possibile l'interdisciplinarietà e i loro risvolti pratici. La gran parte dei discenti, visti gli obiettivi e i criteri di valutazione fissati nel PTOF e nei piani di lavoro, hanno risposto all'azione educativo-didattica, in media, in maniera sostanzialmente positiva, grazie anche al possesso di una preparazione di base piuttosto adeguata, anche sul piano dell'andamento disciplinare, gli stessi hanno sempre avuto comportamenti e atteggiamenti positivi tra di loro e nei confronti dei docenti, qualche eccezione è legata ai ritardi di alcuni, che se pur sanzionati, sono comunque continuati, pesando sulla valutazione finale. La classe ha raggiunto nel complesso un discreto livello generale di apprendimento, notevole per alcuni alunni, discreto nella maggior parte di essi, sufficienti in pochi altri. Gli obiettivi generali sono stati perseguiti giungendo a risultati in positiva evoluzione.

1.2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	STUDENTI	PROVENIENZA
1	A. A.	QUARTA A
2	A. D.	QUARTA A
3	A. A. A.	QUARTA A
4	A. F.	QUARTA A
5	B. A. P.	QUARTA A
6	B. C.	QUARTA A
7	C. A.	QUARTA A
8	C. S.	QUARTA A
9	C. A.	QUARTA A
10	D. S.	QUARTA A

11	D. G. M.	QUARTA A
12	D. G. R.	QUARTA A
13	D. M. N.	QUARTA A
14	E. F.	QUARTA A
15	L. M. C.	QUARTA A
16	M. P.	QUARTA A
17	M. V.	QUINTA A
18	P. A.	QUARTA A
19	P. V.	QUARTA A
20	R. M.	QUARTA A
21	S. G. P.	QUARTA A
22	S. A.	QUARTA A
23	S. G.	QUARTA A
24	V. C.	QUARTA A

1.3 STABILITA' DEL CORPO DOCENTE NEL SECONDO BIENNIO E NEL MONOENNIO FINALE

Di seguito si riportano i docenti componenti del Consiglio di Classe con l'indicazione degli anni di continuità didattica sulla classe, comprensivi dell'anno in corso:

N.	MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA in anni
1	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	COSENZA MARIANNA	3
2	STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	COSENZA MARIANNA	3
3	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	CHIACCIO FILOMENA	3
4	MATEMATICA	CESARIO PIERGIORGIO	3
5	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	SASSI GABRIELLA	2
6	ITP TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	SOMMA VINCENZO MATTEO MARIA	3
7	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	MIGLIACCIO NICOLA	1
8	PRODUZIONI VEGETALI	DILENGITE RAFFAELE	3
9	ITP PRODUZIONI VEGETALI	SOMMA VINCENZO	3

		MATTEO MARIA	
10	PRODUZIONI ANIMALI	AURORA ROSALIA	1
11	ITP PRODUZIONI ANIMALI	GIUGLIANO ANTONIO	1
12	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	MIGLIACCIO NICOLA	1
13	ITP BIOTECNOLOGIE AGRARIE	GIUGLIANO ANTONIO	1
14	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	MIGLIACCIO NICOLA	1
15	ITP GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	GIUGLIANO ANTONIO	1
16	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CHIACCHIERA CIRO	1
17	RELIGIONE CATTOLICA	LONGOBARDI DOMENICO MAURIZIO	3
18	SOSTEGNO	PUCILLO MARIA ROSARIA	1

1.4 QUADRO ORARIO

<i>AREA COMUNE</i>	<i>Ore</i>
<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i>	4
<i>STORIA</i>	2
<i>MATEMATICA</i>	3
<i>LINGUA INGLESE</i>	3
<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	2
<i>RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE</i>	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>	<i>Ore</i>
<i>PRODUZIONI ANIMALI</i>	2
<i>PRODUZIONI VEGETALI</i>	4
<i>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</i>	3
<i>ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE</i>	3
<i>BIOTECNOLOGIE AGRARIE</i>	3
<i>GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO</i>	2

1.5 ANDAMENTO DIDATTICO E CAUSE CHE HANNO INCISO, IN POSITIVO O IN NEGATIVO, SUL RENDIMENTO DELLA CLASSE

DISCIPLINE	ELEMENTI POSITIVI	ELEMENTI NEGATIVI
ANDAMENTO DIDATTICO	Clima sereno e collaborativo. Buona partecipazione al dialogo educativo.	Attenzione ed impegno quasi sempre costante.
DISCIPLINA	Comportamento corretto ed educato.	Nessuno
FREQUENZA	La frequenza è stata in genere assidua. Tutte le assenze sono state puntualmente giustificate.	Nessuno
RAPPORTO DOCENTI	Cordiale in genere con tutti i docenti. Dinamiche interpersonali positive.	Nessuno

2) DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	Materia	Ore	Cognome Nome
1	Lingua e letteratura italiana	4	Cosenza Marianna
2	Storia, cittadinanza e Costituzione	2	Cosenza Marianna
3	Lingua e civiltà INGLESE	3	Chiacchio Filomena
4	Matematica	3	Cesario Piergiorgio
5	Trasformazione dei prodotti	3	Sassi Gabriella
6	ITP Trasformazione dei prodotti	(2)	Somma Vincenzo Matteo Maria
7	Economia, Estimo, marketing e legislazione	3	Migliaccio Nicola
8	Produzioni vegetali	4	Dilengite Raffaele
9	ITP Produzioni vegetali	(3)	Somma Vincenzo Matteo Maria
10	Produzioni animali	2	Aurora Rosalia
11	ITP Produzioni animali	(1)	Giugliano Antonio
12	Biotecnologie agrarie	3	Migliaccio Nicola
13	ITP Biotecnologie agrarie	(2)	Giugliano Antonio
14	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	2	Migliaccio Nicola
15	ITP Gestione dell'Ambiente e del Territorio	(1)	Giugliano Antonio
16	Scienze motorie e sportive	2	Chiacchiera Ciro
17	Religione cattolica o attività alternativa	1	Longobardi Domenico Maurizio
18	Sostegno		Pucillo Maria Rosaria
		Tot 32	

3) CREDITI SCOLASTICI

3.1 SITUAZIONE DI PARTENZA

Il riepilogo dei crediti scolastici attribuiti al terzo e al quarto anno ai sensi del dell'allegato A del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 62 sono riportati sul tabellone finale, dal quale si evincono i crediti dell'anno in corso e la somma totale. Il verbale dello scrutinio finale relativo all'anno in corso con l'attribuzione dei crediti scolastici sarà a disposizione della Commissione d'Esami.

3.2 CRITERI ADOTTATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

IL CREDITO SCOLASTICO esprime la valutazione "del grado di preparazione complessivamente raggiunto da ciascun allievo nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto e tenendo in considerazione anche l'assiduità della frequenza scolastica, la frequenza dell'area di progetto, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi" (ART.11 del Regolamento).

IL VOTO di ogni singola disciplina, che concorre alla formazione della media finale, risulta composto da partecipazione al dialogo educativo (ART.11 comma 2 del Regolamento) "con il conseguente superamento della stretta corrispondenza con la media aritmetica dei voti attribuiti in itinere o in sede di scrutinio finale, e, quindi, anche di eventuali criteri restrittivi seguiti dai docenti" (ART.8 comma 2 O.M. 38, 11/2/1999).

4) OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO DI STUDI

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- ✓Integrazione dell'allievo nella classe e nella scuola quale presupposto dell'integrazione Sociale;
- ✓Educazione alla legalità, alla libertà, all'apprezzamento dei valori della vita, all'accettazione del diverso, al rispetto dell'ambiente;
- ✓Potenziamento e riscoperta della propria identità;
- ✓Incremento della motivazione alla professionalizzazione.

Livello di conseguimento degli obiettivi: sufficiente per pochi, buono per gran parte della classe, ottimo per alcuni.

B) OBIETTIVI COGNITIVI

- ✓Potenziamento delle capacità di apprendimento e di utilizzo delle conoscenze.
- ✓Potenziamento delle capacità di decodificazione dei linguaggi specifici di ogni disciplina.
- ✓Potenziamento della capacità comunicative ed espressive.
- ✓Consolidamento delle capacità di approccio problematico con la realtà.
- ✓Potenziamento delle capacità logiche, analitiche e sintetiche.
- ✓Consolidamento di una equilibrata coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e sulla capacità di relazionarsi con gli altri.

Livello di conseguimento degli obiettivi: sufficiente per pochi, buono per gran parte della classe, talvolta ottimo.

4.1 OBIETTIVI DISCIPLINARI (Conoscenze)

(Vedi allegato al documento n° 3 al documento - Relazioni Finali delle discipline)

4.2 OBIETTIVI TRASVERSALI (Capacità)

Obiettivo	Raggiunto da		
	Tutti	La maggioranza	Alcuni
Comunicare efficacemente utilizzando linguaggi appropriati, anche tecnici	X		
Analizzare, interpretare e rappresentare i dati ed utilizzarli nella soluzione di problemi	X		
Partecipare al lavoro organizzato individuale e/o di gruppo accettando ed esercitando il coordinamento	X		
Saper individuare le relazioni delle strutture e delle dinamiche del contesto in cui si opera	X		
Effettuare scelte, prendere decisioni ricercando e assumendo le opportune informazioni	X		

4.3 OBIETTIVI TECNICO-PROFESSIONALI (Competenze)

(Vedi allegato n° 3 al documento - Relazioni Finali delle discipline)

5) ATTIVITA' DIDATTICHE

5.1 ATTIVITA' CURRICOLARI

Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica sono state organizzate secondo una divisione in due quadrimestri del tempo scuola.

5.2 ATTIVITA' INTEGRATIVE

La programmazione dei percorsi didattici interdisciplinari e multidisciplinari ha avuto come scopo finale, non solo il miglioramento dell'offerta formativa, ma anche una preparazione più concreta e meglio rispondente alle prove che gli allievi dovranno affrontare nel corso degli Esami di Stato.

A) Educazione alla legalità.

L'Istituto ha attuato progetti finalizzati all'educazione alla legalità, anche in collaborazione con gli Enti locali ed avvalendosi dell'esperienza e del materiale messo a disposizione da associazioni presenti su tutto il territorio nazionale, al fine di fornire agli studenti una prospettiva di più ampio respiro sui temi inerenti alla salvaguardia delle leggi e delle Istituzioni:

- Progetto "DICO A TE" in collaborazione con la Cooperativa Primavera e l'ASL NA3.
- Progetto Fondazione Exodus contro le ludopatie e le dipendenze ed educazione finanziaria
- "Progetto "Generazioni connesse" del MIUR contro il Cyberbullismo
- Marcia della pace

B) Prevenzione rischi, salute, ambiente.

Sicuramente temi connessi tra loro, tanto da giustificare la scelta di un solo ampio progetto che, continuando le attività intraprese già negli anni precedenti, coinvolge docenti ed allievi in attività formative basate su esperienze pratiche e concrete. Gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività:

- Partecipazione al seminario Rotaract (Rotary Club Castellammare di Stabia) – Progetto BADEMA contro la violenza psicologica e il bullismo
- Sportello psicologico

C) Cineforum, Giornate Vitruviane e Vitruvio's Got Talent si sono svolti nel corso del triennio e nel corrente anno scolastico.

5.3 ATTIVITA' FACOLTATIVE E PARTECIPAZIONE ALLA REALIZZAZIONE DEI PROGETTI

La programmazione dei percorsi didattici interdisciplinari e multidisciplinari ha avuto come scopo finale, non solo il miglioramento dell'offerta formativa, ma anche una preparazione più concreta e meglio rispondente rispetto alle prove che gli allievi dovranno affrontare nel corso degli Esami di Stato.

In modo specifico per le classi quinte, è stato necessario trovare momenti atti all'individuazione dei possibili percorsi interdisciplinari da seguire nella stesura dei lavori finali oggetto d'esame, anche al fine di assicurare una certa omogeneità di impostazione del lavoro: per questo motivo sono stati attivati progetti finanziati con i Fondi europei ai quali alcuni alunni della classe hanno preso parte

ATTIVITA'	ARGOMENTO / DESTINAZIONE	PARTECIPANTI
“Percorso Di...Vino”	Progetto	<i>Alcuni alunni</i>
“Chimica scientifica”	Progetto	<i>Alcuni alunni</i>

5.4 ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Modalità formativa

Gli studenti sono stati responsabilizzati rispetto alle scelte scolastiche e professionali, cercando di potenziare alcuni tratti fondamentali della loro personalità, come la sicurezza di sé, la decisionalità, l'autonomia.

Si è cercato di rafforzare interessi e motivazioni, di far affiorare abilità e tendenze, per favorire scelte libere e consapevoli. Si è tenuto conto delle abilità di base degli allievi, cercando di potenziare in essi interessi e motivazioni, attitudini particolari, favorendo la formazione di una coscienza critica nei confronti dell'ambiente circostante e del tempo che vivono, abituandoli alla responsabilità delle decisioni nelle molteplici occasioni che la vita scolastica offre ogni giorno.

Modalità informativa

Si è provveduto al reperimento di adeguato materiale informativo al fine di fornire agli

studenti la possibilità di utilizzare nel modo migliore le tendenze e le abilità emerse, in prospettiva di una scelta professionale libera e consapevole. Gli alunni della classe hanno partecipato ad alcuni incontri con personale specializzato e con docenti universitari sia presso l'istituto che attraverso la partecipazione agli incontri organizzati dalle varie facoltà universitarie a Napoli e Salerno.

ATTIVITA'	ARGOMENTO / DESTINAZIONE	PARTECIPANTI
Progetto Erasmus	Orientamento in uscita	Tutta la classe
Orientamento professioni militari AssoOrienta	Orientamento in uscita	Tutta la classe
Recruiting Day	Orientamento in uscita	Tutta la classe
Orientamento Facoltà di Ingegneria Edile/Gestionale	Orientamento in uscita	Tutta la classe
Progetto Ulisse Rotary "ITS"	Orientamento in uscita	Tutta la classe
I lavori del millennio	Work experience	Tutta la classe

6) PERCORSI INTER-PLURIDISCIPLINARI

I percorsi tematici pluridisciplinari, deliberati dal Consiglio di Classe nell'ambito della definizione della Programmazione di classe, sono i seguenti:

6.1 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

PERCORSI TEMATICI MULTIDISCIPLINARI			
TEMATICHE	MATERIE	ARGOMENTI	METODOLOGIE
1. La filiera dell'olio d'oliva	Lingua e Letteratura Italiana	<i>La canzone dell'ulivo</i> , G. Pascoli.	Lezioni frontali, Lezioni multimediali, Cooperative Learning, Learning by doing, Visione di video e documentari, Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e discussioni
	Storia, Cittadinanza e Costituzione	La produzione di massa	
	Lingua e Civiltà Inglese	Olive oil: production, industry and commercial grades	
	Matematica	Crescenza e decrescenza di funzioni	
	Trasformazione dei Prodotti	Il processo produttivo dell'olio di oliva. La composizione chimica dell'olio d'oliva e le analisi sull'olio. Difetti e alterazioni dell'olio d'oliva. Classificazione e confezionamento.	

		Normativa di settore	
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Costo di un litro di olio.	
	Produzioni Vegetali	La coltura dell'olivo	
	Produzioni Animali	Sottoprodotti della lavorazione dei semi oleosi usati nell'alimentazione zootecnica	
	Biotecnologie Agrarie	Principali parassiti dell'olivo	
	Gestione dell'Ambiente e Territorio	L'olivo nel Paesaggio; la difesa del paesaggio attraverso la sopravvivenza della coltura dell'olivo nelle zone collinari della Penisola Sorrentina.	
	Scienze Motorie e Sportive	Adattare il movimento in situazione	
	Religione cattolica	La scienza e la tecnica a servizio dell'uomo	
2. La filiera produttiva del latte	Lingua e Letteratura Italiana	<i>I pastori</i> , G. D'Annunzio.	Lezioni frontali, Lezioni multimediali, Cooperative Learning, Learning by doing, Visione di video e documentari, Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e discussioni
	Storia, Cittadinanza e Costituzione	L'impresa di Fiume	
	Lingua e Civiltà Inglese	Dairy products : Cooling, Pasteurization, Homogenization	
	Matematica	Le funzioni e la produzione industriale	
	Trasformazione dei Prodotti	Composizione chimica e proprietà del latte. Fattori di variabilità. I trattamenti del latte alla produzione. Destinazione ed usi del latte crudo. Risanamento e conservazione.	
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Stima del costo di un litro di latte	
	Produzioni Vegetali	I sottoprodotti delle lavorazioni frutticole e il frascame come fonte alimentare per gli animali allevati	
	Biotecnologie Agrarie	L'utilizzo dei microrganismi per la produzione dei derivati del latte.	
	Produzioni Animali	Fabbisogni nelle bovine da latte	
	Gestione dell'Ambiente e Territorio	Gestione del siero del latte, corrette procedure di smaltimento	
Religione cattolica	La sapienza come il latte e il miele		

	Scienze Motorie e Sportive	L'alimentazione dello sportivo	
3. La filiera vitivinicola italiana	Lingua e Letteratura Italiana Storia, Cittadinanza e Costituzione	<i>Vino generoso</i> , I. Svevo Il proibizionismo in America	Lezioni frontali, Lezioni multimediali, Cooperative Learning, Learning by doing, Visione di video e documentari, Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e discussioni
	Lingua e Civiltà Inglese	Wine production: fermentation, ageing, filtering and bottling	
	Matematica	Il concetto di limite	
	Trasformazione dei Prodotti	La trasformazione dell'uva in vino. L'ammestamento nella vinificazione in rosso. Le operazioni prefermentative. Macerazione e fermentazione. Svinatura e pressatura delle vinacce. Il controllo delle fermentazioni secondarie. Travasi, colmature e rifermentazioni.	
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Costo di un litro di vino	
	Produzioni Vegetali	Il Nuovo Quadro Normativo per il settore vitivinicolo	
	Produzioni Animali	L'utilizzo dei sottoprodotti industriali nell'alimentazione zootecnica	
	Biotecnologie Agrarie	Principali parassiti della vite	
	Gestione dell'Ambiente e Territorio	Smaltimento consapevole e riutilizzo dei sottoprodotti dell'industria vinicola.	
	Scienze Motorie e Sportive	Riflettere sui comportamenti dell'industria alimentare e riconoscere gli effetti del rapporto alimentazione-salute	
	Religione cattolica	L'alcolismo. Il vizio e le dipendenze	
	Lingua e Letteratura Italiana Storia, Cittadinanza e Costituzione	Un invito a tavola, L. Pirandello La politica di Giolitti nel Sud Italia	
	Lingua e Civiltà Inglese	Cheese making	
	Matematica	La monotonia di una funzione	
	Trasformazione dei Prodotti	Il disciplinare di produzione del Provolone del Monaco DOP: zona di produzione, materie prime, processo di trasformazione, origini, legame con	

4. Il provolone del monaco DOP		l'ambiente, etichettatura e logotipo.	Lezioni frontali, Lezioni multimediali, Cooperative Learning, Learning by doing, Visione di film e documentari, Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e discussioni
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Costo di produzione del Provolone del monaco, richiesta del mercato e prezzo di vendita.	
	Produzioni Vegetali	L'incidenza delle tecniche di allevamento sostenibili ai fini del benessere animale, effetti sulla produzione del latte vaccino.	
	Produzioni Animali	Fabbisogni alimentari delle vacche in lattazione.	
	Bioteologie Agrarie	L'attività dei microrganismi e enzimi quali fattori di sapidità e stagionatura del Provolone del Monaco.	
	Gestione dell'Ambiente e Territorio	La corretta gestione dei sottoprodotti dell'industria casearia.	
	Scienze Motorie e Sportive	Riflettere sui comportamenti dell'industria alimentare e riconoscere gli effetti del rapporto alimentazione-salute.	
	Religione cattolica	Le risorse della terra per il benessere dell'uomo.	
5. I limoni di Sorrento IGP	Lingua e Letteratura Italiana	Il mondo contadino raccontato da Giovanni Verga.	Lezioni frontali, Lezioni multimediali, Cooperative Learning, Learning by doing, Visione di film e documentari, Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e discussioni
	Storia, Cittadinanza e Costituzione	La battaglia del grano	
	Lingua e Civiltà Inglese	How to transform and preserve fruit and vegetables	
	Matematica	I grafici della produzione e lo studio di funzione	
	Trasformazione dei Prodotti	Il processo produttivo del limoncello.	
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Reddito netto, ottenibile da un limoneto allevato con la tecnica classica della Penisola Sorrentina.	
	Produzioni Vegetali	La Coltivazione del limone di Sorrento; impianto, allevamento, tecniche colturali, potatura	
	Produzioni Animali	Alimenti zootecnici	
	Biotenologie Agrarie	Principali parassiti del Limone	
	Gestione dell'Ambiente e Territorio	Riduzione dell'impatto ambientale mediante la tecnica di agricoltura biologica integrata applicata al limone di Sorrento IGP	
	Scienze Motorie e Sportive	L'alimentazione dello sportivo	

	Religione Cattolica	Il giardino dei limoni nei monasteri benedettini	
--	---------------------	--	--

6.2 PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
DESTINATARI: classi 5°A Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria	Periodo: I QUADRIMESTRE/ II QUADRIMESTRE ore: 33
TITOLO DELL'UDA	L'UNIONE EUROPEA E LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI
COMPITO/PRODOTTO ATTESO	Realizzazione di un testo multimediale (file, power point, brochure virtuale o video) sugli argomenti trattati
OBIETTIVI FORMATIVI	<ul style="list-style-type: none"> •Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le funzioni essenziali. •Riconoscere le cause, le concause, gli effetti e i rimedi possibili dei problemi di cui si occupano le organizzazioni internazionali per proporre soluzioni di risanamento/superamento a varie scale e a scala globale, in modo coerente con il profilo di un cittadino •Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. •Sviluppare le competenze comunicative in situazioni professionali relative all'indirizzo.
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare collegamenti tra informazioni contenute in testi narrati o letti o filmati con conoscenze già possedute. • Utilizzo del PC e delle reti telematiche
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> •Competenza alfabetica funzionale •Competenza multilinguistica •Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria •Competenza digitale •Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare •Competenza in materia di cittadinanza •Competenza imprenditoriale •Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

COMPETENZE MIRATE	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in varie situazioni • Cogliere gli aspetti caratterizzanti dell'Unione Europea e dei suoi principi • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • Produrre testi orali e scritti riguardanti differenti scopi • Saper riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale 	
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura. • Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari. • Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore di riferimento • Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche 	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> •La nascita dell'Unione Europea •Le competenze dell'Unione Europea •Le organizzazioni internazionali •L'ONU •La Dichiarazione universale dei diritti umani •La cittadinanza internazionale delle persone fisiche •La Globalizzazione •I migranti. 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e multimediali • Formazione a distanza sulla piattaforma G-Suite • Brain storming • Ricerca-azione • Cooperative learning 	
AMBIENTI E MATERIALI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula, piattaforma Google G-Meet •Testi multimediali, dispense, materiali didattici integrativi •Appunti, software didattici. 	
RISORSE UMANE	<u>Docenti della classe:</u> Economia agraria ed alimentare Lingua e Letteratura italiana	ore 3 3

	Storia	3
	Lingua inglese	3
	Matematica	3
	Produzioni animali	3
	Produzioni vegetali	3
	Trasformazioni dei prodotti	3
	Biotecnologie agrarie	3
	Gestione dell'ambiente e del territorio	2
	Scienze motorie e sportive	2
	Religione cattolica o attività alternativa	2
ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'argomento • Ricerche su Internet e su fonti diverse • Stesura progressiva dei testi • Condivisione dei risultati 	
TIPOLOGIE DI VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione del processo: osservazione degli alunni durante il lavoro mediante griglie • Valutazione del prodotto: chiarezza, completezza, coerenza, originalità grafica del prodotto. • Autovalutazione 	

7) PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

L'azione formativa negli anni è stata finalizzata ad introdurre gli allievi alla transizione scuola-lavoro, mediante il raccordo tra il sistema dell'Istruzione e la realtà produttiva, attraverso l'attuazione di percorsi PCTO che favoriscano l'attuale e la futura acquisizione, da parte degli alunni, durante il percorso scolastico, di conoscenze e competenze tecniche e professionali. Il percorso formativo mira ad indirizzare l'allievo in campo lavorativo per favorire l'incontro futuro tra la domanda e l'offerta di lavoro, nonché migliorare il rendimento scolastico nel prosieguo degli studi. Il percorso, articolato su più progetti e in coerenza con gli obiettivi formativi di indirizzo, si è sviluppato nel corso del triennio, in un'ottica di pluralità esperienziale, coinvolgendo gli allievi in attività relative allo sviluppo di competenze professionali coniugabili con la dimensione del cittadino consapevole, che abbia come valori condivisi il rispetto di sé, degli altri, del patrimonio comune e dell'ambiente, la collaborazione e l'accettazione dell'altro, la valorizzazione delle diversità, fondamenti di una società democratica che consentano di relazionarsi in modo costruttivo con la realtà economica, produttiva e sociale. I PCTO nascono dall'esigenza di fornire le prime basi di competenze, abilità e conoscenze per creare una figura professionale, quella dell'operatore nella produzione e trasformazione dei prodotti, in grado di organizzare produzioni animali e vegetali,

trasformare e commercializzare i relativi prodotti, nonché' di utilizzare le biotecnologie e i mezzi informatici per una agricoltura futura "sostenibile". L'idea è quella di creare una figura professionale flessibile e capace di adattarsi a qualsiasi realtà lavorativa, in un periodo di grave crisi economica che colpisce in modo particolare il settore agricolo ma che, tuttavia, trova proprio nel settore del recupero della ruralità e delle produzioni di eccellenza un fortissimo attrattore turistico ed economico.

Attraverso le esperienze ed attività proposte agli allievi, nel corso del triennio si sono perseguiti quindi, in particolare, i seguenti obiettivi:

- l'acquisizione di attitudini e atteggiamenti finalizzati all'orientamento dei giovani nei vari ambiti professionali;
- l'apprendimento di capacità operative per lo svolgimento degli specifici ruoli;
- lo sviluppo dei saperi tecnico-professionali in contesti produttivi;
- l'acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- la socializzazione nell'ambiente di lavoro;
- la capacità di riutilizzare le esperienze proposte sia in altri contesti produttivi, sia in ambiente scolastico
- la motivazione allo studio, al lavoro e all'attività imprenditoriale in genere;
- l'esperienza di percorsi innovativi di PCTO, a supporto dei percorsi curriculari della scuola secondaria superiore.

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA DEL DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Il diplomato dell'istituto tecnico indirizzo "**Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**" articolazione "**Produzioni e Trasformazioni**" ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti della filiera agroalimentare ed al rispetto dell'ambiente. Nel contempo, asseconda un bisogno di competenze tecniche nel settore florovivaistico in regime protetto, ad elevato know-how tecnologico, trainante l'intera economia locale e nazionale. Interviene, inoltre, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. La preparazione scolastica specifica fornisce conoscenze attuali ed innovative e abilità tecniche il più possibile rispondenti alle aspettative del mondo del lavoro. Essa rende il "perito agrario" disponibile, determinato, culturalmente e professionalmente preparato, versatile, aperto all'arricchimento e all'aggiornamento e capace di adattarsi alle diverse situazioni operative.

In particolare, è **in grado di**:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando risultati delle ricerche più avanzate;

- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" articolazione "Produzioni e trasformazioni" al termine del percorso quinquennale consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

OBIETTIVI FORMATIVI:

- ❖ saper comunicare in maniera chiara e corretta;
- ❖ saper lavorare in team e relazionarsi con le altre figure professionali;
- ❖ saper stabilire contatti con l'ambiente esterno;
- ❖ saper risolvere le problematiche emergenti nelle diverse situazioni lavorative.
- ❖ saper progettare, realizzare, conservare e migliorare interventi e strategie legati ai settori
agricolo, zootecnico, produttivo e di supporto;
- ❖ conoscere i fattori economici alla base dell'organizzazione delle aziende, le principali normative e le leggi dell'agricoltura e dell'ambiente, sia di tipo giuridico sia di tipo economico, per collaborare nell'assistenza, organizzazione e conduzione dei vari tipi di azienda;
- ❖ sviluppare le capacità legate alla raccolta e all'analisi dei dati per redigere relazioni e bilanci e per impostare stime e perizie;
- ❖ conoscere il funzionamento e le manutenzioni delle principali macchine agricole, la loro economia e i campi di impiego;
- ❖ analizzare gli aspetti chimici, biologici e fisici del terreno al fine di definirne le potenzialità produttive e gli interventi atti a migliorarlo;
- ❖ descrivere gli aspetti e le tecniche fondamentali della conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici;
- ❖ conoscere gli elementi e le procedure per la definizione della qualità dei prodotti;
- ❖ conoscere le esigenze e gli interventi colturali per le principali colture, sapendo ottimizzare l'impiego dei fattori produttivi a disposizione in funzione delle esigenze delle singole specie vegetali e delle razze animali;
- ❖ saper valutare ed analizzare le problematiche connesse all'esercizio zootecnico ed agricolo anche in riferimento alla tutela ambientale
- ❖ tendere a presentare situazioni nelle quali attuare processi decisionali che tengano conto della elevata variabilità del sistema economico-sociale.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato avrà una preparazione articolata nel settore tecnico scientifico, soprattutto agrario. Ciò gli consentirà l'impiego nel mondo del lavoro in vari settori e l'esercizio della libera professione, dopo un periodo di tirocinio ed un esame finale che permette l'iscrizione all'albo dei periti agrari. Oltre alla libera professione, i settori più significativi in cui il diplomato è chiamato ad operare sono rappresentati da: enti, associazioni, consorzi, cooperative di gestione e di amministrazione legati all'agricoltura e all'ambiente rurale; aziende agricole nei diversi

orientamenti di produzione; industrie di trasformazione e di conservazione dei prodotti agricoli e zootecnici; agenzie e aziende di commercializzazione; industrie di supporto e di servizio. Il diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" può, infine, proseguire gli studi iscrivendosi a qualsiasi facoltà universitaria, con preferenza per quelle di Scienze Agrarie e forestali, Scienze Veterinarie, Scienze della Produzione Animale, Economia e Commercio, Biotecnologie Vegetali, Enologia.

7.1 ATTIVITA' DI PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO 2020/2023

Le attività di PCTO svolte dagli alunni hanno avuto come scopo quello di sviluppare la preparazione di base attraverso il rafforzamento degli assi culturali, come quello linguistico e storico sociale e, tramite le discipline dell'area di indirizzo, far acquisire delle competenze spendibili in vari contesti, come quello del lavoro, mettendoli in grado di assumere autonome responsabilità nei contesti di stage e di collaborare in gruppo alla soluzione di problemi.

Anno Scolastico 2020/2021

DATA	TIPOLOGIA ESECUTIVA	RIF. Registro attività	ATTIVITA' SVOLTA	NOTE AGGIUNTIVE
2020/2021	Curricolare	Corso di Formazione	Corso Sicurezza	8 ore <i>Tutta la classe</i>

In questo anno scolastico, a causa dell'emergenza pandemica SARS- COVID 19, non è stato possibile svolgere le attività preventivate dedicate al P.C.T.O.

Anno Scolastico 2021/2022

DATA	TIPOLOGIA ESECUTIVA	RIF. Registro attività	ATTIVITA' SVOLTA	NOTE AGGIUNTIVE
2021/2022	Curricolare	Progetto	Vinificazione in laboratorio	20 ore <i>Tutta la classe</i>
	Curricolare	Progetto	Raccolta olive e produzione olio in laboratorio	20 ore <i>Tutta la classe</i>
	Curricolare	Progetto	Produzione formaggio in laboratorio	10 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Orientamento in entrata	Open Day	20 ore <i>Alcuni alunni</i>

Anno Scolastico 2022/2023

DATA	TIPOLOGIA ESECUTIVA	RIF. Registro attività	ATTIVITA' SVOLTA	NOTE AGGIUNTIVE
2022/2023	Curricolare	Progetto	Vinificazione in laboratorio	20 ore <i>Tutta la classe</i>
	Curricolare	Progetto	Raccolta olive e produzione olio in laboratorio	30 ore <i>Tutta la classe</i>
	Curricolare	Progetto	Produzione formaggio in laboratorio	20 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Progetto	Potatura viti	24 ore <i>Tutta la classe</i>
	Curricolare	Attività Simulata	Partecipazione giornate di formazione per istituti agrari a Città della Scienza	24 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Attività Simulata	Visita alla Fiera "Agriumbria"	20 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Attività Simulata	Visita alla Fiera "CampaniAlleva" a Benevento	10 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Orientamento	Orientamento in uscita	20 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Progetto	Progetto Di...Vino	30 ore <i>Alcuni alunni</i>
	Extracurricolare	Progetto	Chimica scientifica	30 ore <i>Alcuni alunni</i>
	Curricolare	Progetto	Orientiamo il futuro	30 ore <i>Tutta la classe</i>
	Extracurricolare	Orientamento	Open Day	20 ore <i>Alcuni alunni</i>

Progetto "Produciamo qualcosa di buono"

Raccolta olive e produzione olio in laboratorio

Nell'ambito di tale progetto gli allievi hanno partecipato alla raccolta delle olive nei mesi di ottobre e novembre 2022, presso diversi oliveti dislocati in diverse zone della Penisola Sorrentina, da massa Lubrense a Vico Equense, e presso l'azienda agrituristica "Casa Scola" di Gragnano con piante della cultivar "frantoio". Gli strumenti utilizzati per la raccolta sono stati abbacchiatore ad aria compressa a pettine e reti di raccolta a spacco 10 x 10 metri. Le olive sono state poi portate presso il laboratorio dell'Istituto, dove gli alunni si sono occupati del lavaggio e della cernita, e sono state molite con un

minifrantoio Oliomio Gold a due fasi (uscita di olio e di sansa con acque di vegetazione). L'olio prodotto è stato poi analizzato dagli allievi per verificarne l'acidità.

Vinificazione in laboratorio

A partire dal mese di ottobre gli allievi si sono occupati del processo di vinificazione in laboratorio. Con l'attività svolta sono stati prodotti 1000 litri di vino rosso, nello specifico di tipo Aglianico di Montemarano di Avellino e 500 litri di vino bianco di tipo Falanghina del Sannio di Benevento.

L'uva è stata analizzata secondo tre parametri, acidità, zuccheri e pH per essere valutata sana. Successivamente la lavorazione è stata svolta in tre diverse fasi: in un primo momento è stata effettuata la separazione dei raspi dagli acini e la pigiatura. Al mosto è stato aggiunto metabisolfito di potassio nelle dosi consentite dalla legislatura vigente per le sue proprietà selettive nei confronti dei lieviti, per le proprietà antiossidanti e per una maggiore estrazione del colore durante la macerazione. Dopo 5 giorni di macerazione la parte liquida è stata separata dalle vinacce, che sono state pressate nel torchio. Il mosto in fermentazione è stato convogliato in damigiane da 54 litri, dove è rimasto per dieci giorni. Il vino è stato poi travasato in botti per l'affinamento, dopo essere stato separato da un deposito solido grossolano formato prevalentemente da residui di lieviti. Gli allievi hanno effettuato anche una vinificazione in bianco, senza macerazione.

Produzione formaggio in laboratorio

Gli allievi nel mese di febbraio e marzo hanno poi partecipato all'attività di produzione di formaggio tipo "caciotta" presso il laboratorio agrario dell'Istituto. Le operazioni sono consistite nel carico del latte nella piccola caldaia elettrica del laboratorio dell'istituto, addizione del caglio a 37 gradi, presa, rottura della cagliata e semicottura a 40 gradi. È stata poi effettuata la messa in forma nelle fuscelle e successivamente la salatura a secco delle forme il giorno successivo. Il tempo impegnato nelle attività è stato complessivamente di dieci ore in due giornate, nell'ambito delle quali gli allievi hanno collaborato anche a tutte le attività di predisposizione del laboratorio e di lavaggio delle apparecchiature.

Progetto "Potatura viti"

Gli studenti si sono recati in alcuni vigneti (vigneti vesuviani e vigneti in zona Montemerano di Avellino), per imparare alcuni criteri e tecniche di base, utili per cominciare a praticare la potatura della vigna. La potatura della vite è infatti una delle pratiche più importanti nella cura del vigneto, perché può incidere in modo determinante sulla qualità e sulla quantità di uva prodotta. Gli studenti hanno appreso i principali interventi da realizzare nella stagione di riposo vegetativo e in quella primaverile-estiva e quali sono le forme di allevamento maggiormente utilizzate nei vigneti.

Progetto “Di...Vino”

Gli alunni hanno avuto la possibilità di frequentare un corso di avvicinamento al vino propedeutico ad un vero e proprio corso di Sommelier, i cui obiettivi sono stati quelli di apprendere le diverse modalità di vinificazione e i principali metodi di spumantizzazione, capire ciò che caratterizza i diversi sentori del vino ed imparare a coglierne le sfumature, imparare a degustare un vino, conoscere gli strumenti tipici usati da un sommelier ed imparare ad aprire e a servire un vino e conoscere i vitigni ed i vini delle regioni italiane.

Progetto “Chimica Scientifica”

Il corso di Chimica Scientifica, realizzato grazie ad un progetto europeo, è volto al potenziamento delle competenze chimiche di base. In particolare, il corso è stato focalizzato al superamento dei test di ammissione universitari, in particolare i test di ammissione per medicina, veterinaria e professioni sanitarie e alla partecipazione degli studenti ai “Giochi della Chimica”.

Progetto “Orientiamo il futuro”

Nell’ambito del progetto “Orienta life” sono stati organizzati diversi webinar a cui gli studenti hanno partecipato, per avvicinarli alle nuove frontiere aperte dalle applicazioni delle Scienze e della Tecnologia nella società e nel mondo del lavoro.

Si precisa che le ore svolte dai singoli allievi, risultanti dalla partecipazione alle singole attività, si evincono dai registri di classe PCTO, agli atti dell’Istituzione scolastica.

7.2 RELAZIONE FINALE DEL TUTOR

Oggetto: Relazione Progetto P.C.T.O.- classe VA Agraria, Agroalimentare e Agroindustria a. s. 2022/2023

Le attività all’interno del progetto PCTO proposte per la classe V sezione A Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, articolazione “Produzioni e Trasformazioni”, durante il quinto anno di corso sono state le seguenti:

- ***VINIFICAZIONE IN LABORATORIO PER N. 20 ORE***
- ***RACCOLTA OLIVE E PRODUZIONE OLIO IN LABORATORIO PER N. 30 ORE***
- ***PRODUZIONE FORMAGGIO IN LABORATORIO PER N. 20 ORE***
- ***POTATURA VITI PER N. 24 ORE***
- ***VISITE A CITTA’ DELLA SCIENZA, AGRIUMBRIA E CAMPANIALLEVA***

PER N. 54 ORE

- **ORIENTAMENTO IN USCITA PER N. 20 ORE**
- **PROGETTO DI...VINO PER N. 30 ORE**
- **PROGETTO CHIMICA SCIENTIFICA PER N. 30 ORE**
- **PROGETTO ORIENTIAMO IL FUTURO PER N. 30 ORE**
- **ATTIVITA' DI LABORATORIO PER OPEN DAYS PER N. 20 ORE**

Gli studenti hanno assolto nel corso del secondo biennio e del quinto anno l'obbligo orario PCTO, superando il tetto minimo delle 150 ore stabilito dalla norma. Il programma di PCTO, condiviso con la Dirigenza Scolastica, i Consigli di classe, i dipartimenti dell'area di specializzazione, il Referente Alternanza Scuola-Lavoro ed i tutor esterni, è stato svolto integralmente.

Attività svolte in qualità tutor scolastico:

- a) Come tutor scolastico ho elaborato il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
 - b) Ho assistito e guidato lo studente nei percorsi di alternanza e verificato il corretto svolgimento;
 - c) Ho gestito le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro;
 - d) Ho monitorato le attività e affrontato le eventuali criticità che potevano emergere;
 - e) Ho valutato, comunicato e valorizzato gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
 - f) Ho promosso l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
 - g) Ho informato gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico) ed aggiornato il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- Come si evince dai suddetti compiti, il tutor interno è una figura cardine del percorso di alternanza scuola-lavoro degli studenti, in quanto segue il medesimo percorso dalla progettazione alla realizzazione, monitorando tutto il processo, correggendolo se necessario, valutandolo e comunicandone gli esiti agli organi scolastici preposti.

Realizzazione delle finalità prefissate in sede di organizzazione del percorso:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2 della Legge 107/2015, nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Tutti gli obiettivi stimati in sede di progettazione e valutati in modo costante nel monitoraggio in itinere, sono stati puntualmente conseguiti come risulta dagli esiti delle valutazioni soggettive fornite dallo scrivente tutor.

*Risultati raggiunti sulla base degli obiettivi prefissati in sede di organizzazione del percorso: **Ottimi.***

*Difficoltà e Ostacoli incontrati: **Nessuno.***

Castellammare di Stabia, 12/05/2023

Il tutor P.C.T.O.
Prof.ssa Gabriella Sassi

8) METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

8.1. METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie didattiche utilizzate nelle varie discipline sono riportate nella tabella che segue:

	I.R.C.	Lingua e Letteratura Italiana	Storia. Cittadinanza e Costituzione	Matematica	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Lingua e Civiltà Inglese	Produzioni Animali	Produzioni Vegetali	Biotechnologie agrarie	Gestione dell' ambiente e del territorio	Trasformazione dei prodotti	Scienze motorie
Lezioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

frontali												
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo	X				X		X	X		X	X	
Discussioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività di laboratorio						X	X	X		X	X	
Piattaforma Google Work Space	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2. SPAZI E TEMPI

La classe ha avuto a disposizione, per l'attività didattica, gli spazi, le strutture e le attrezzature scolastiche e la piattaforma Google Work Space. I tempi previsti dai programmi ministeriali ammontano a 32 ore settimanali.

8.3 MISURAZIONE DEL GRADO DI APPRENDIMENTO

La misurazione del grado di apprendimento è stata ottenuta attraverso una serie di prove di diverso tipo, facendo uso di griglie di valutazione dei dati.

Valutazione	Conoscenze	Capacità	Competenze	VOTO
Molto negativo	Poche o nessuna	Commette gravi errori e non riesce ad applicare le sue conoscenze	Nessuna capacità di analisi, sintesi, valutazione.	1-3
Insufficiente	Frammentarie e superficiali	Commette errori anche durante l'esecuzione di compiti semplici	Analisi, sintesi e valutazioni imprecise, valutazioni non approfondite	4
Mediocre	Superficiali ed incomplete	Commette qualche errore non grave.	Non approfondisce analisi e sintesi. Effettua semplici valutazioni, sintetizza le conoscenze solo se guidato	5
Sufficiente	Complete ma non approfondite	Applica le conoscenze ed esegue semplici compiti senza errori.	Effettua analisi e sintesi complete anche se non approfondite.	6
Discreto	Approfondite	Esegue compiti complessi e sa applicare contenuti e procedure senza commettere gravi errori.	Effettua analisi e sintesi anche approfondite. Guidato approfondisce le valutazioni	7
Buono	Approfondite e personali	Esegue compiti complessi senza commettere gravi errori. Applica autonomamente contenuti e procedure.	Effettua analisi e sintesi personali. Guidato è in grado di esprimere le valutazioni.	8
Ottimo	Approfondite, personali e consapevoli	Espone e organizza i contenuti in modo appropriato ed originale,	Effettua analisi e sintesi efficaci, rielaborando in modo autonomo e	9

		dimostrando padronanza nell'uso dei linguaggi e dei codici specifici.	consapevole le conoscenze acquisite	
Eccellente	Approfondite, personali, consapevoli e critiche	Esegue compiti complessi senza commettere errori. Applica criticamente le competenze acquisite.	Effettua analisi e sintesi critiche, rielaborando in modo autonomo e consapevole le conoscenze acquisite. Opera con sicurezza i collegamenti disciplinari e pluridisciplinari.	10

8.4. MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nella tabella che segue sono riportate le tipologie di verifica utilizzate disciplina per disciplina durante l'anno scolastico. Le valutazioni delle verifiche svolte da ogni alunno sono riportate nel registro elettronico.

	I.R.C.	Lingua e Letteratura Italiana	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Matematica	Produzioni Vegetali	Lingua e Civiltà Inglese	Produzioni Animali	Biotechnologie agrarie	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Gestione dell' ambiente e del Territorio	Trasformazione dei prodotti	Scienze Motorie
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione breve		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Produz. testi		X	X		X	X	X	X		X	X	
Prove strutturate		X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Prove semistrustrate		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Risoluzione di problemi		X	X	X	X		X	X	X		X	
Lavori di gruppo			X		X					X	X	
Grafici			X	X						X	X	
Verifiche tramite piattaforme multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

La valutazione è stata effettuata in base ai voti ricavati con i sopraindicati metodi tenendo però presente anche altri elementi che influiscono sul profitto degli allievi, in modo particolare:

- Impegno profuso

- Partecipazione al dialogo educativo in aula
- Assiduità nella frequenza in aula
- Progressi rispetto ai livelli di partenza
- Conoscenze e competenze acquisite
- Capacità di sintesi e collegamento delle conoscenze
- Sviluppo della personalità e formazione umana, senso di responsabilità
- Sviluppo delle capacità decisionali, valutative, orientative
- Percorsi di P.C.T.O.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Voto Numerico	DESCRIZIONE DEL COMPORTAMENTO
10	Comportamento estremamente corretto, partecipazione attiva, seria e collaborativa con docenti e con i compagni. L'osservanza del regolamento d'istituto è precisa.
9	Comportamento costantemente corretto. L'impegno e l'interesse sono costanti. La partecipazione è nel complesso seria, attiva e collaborativa con i docenti e con i compagni. Rispetta con attenzione il regolamento d'istituto.
8	Comportamento sostanzialmente corretto anche con i docenti ed i compagni. L'interesse e l'impegno sono nel complesso adeguati e soddisfacenti. Partecipa alla vita scolastica con regolarità. Non ha ricevuto note o ammonizioni. L'osservanza del regolamento d'istituto è soddisfacente.
7	Comportamento talora non corretto verso i compagni e i docenti. La partecipazione non è sempre adeguata in termini di frequenza delle lezioni, talora si presenta tardi a scuola. L'interesse e l'impegno non sono sempre soddisfacenti. Ha ricevuto più di 2 note disciplinari e ammonizioni verbali. L'osservanza del regolamento d'istituto non è quindi adeguata.
6	Comportamento non corretto (talora con particolare riguardo alla dignità e all'integrità della persona) verso i compagni, docenti, personale tutto della scuola. Si rende responsabile di numerose assenze e/o ritardi anche non giustificati. Gli interessi e l'impegno sono sovente insoddisfacenti. Ha ricevuto ripetute note scritte disciplinari annotate sul diario di classe e numerose ammonizioni verbali nel corso del Quadrimestre. E' in corso per motivi disciplinari in almeno una sospensione dall'attività didattica deliberata dal Consiglio di Classe.
5	Comportamento decisamente non corretto (con particolare riguardo alla dignità e all'integrità della persona) verso i compagni, i docenti e tutto il personale scolastico. Si rende responsabile, anche con l'inganno, di continue assenze e/o ammonizioni gravi ed è stato, nel corso dell'anno, destinatario di almeno una delle sanzioni disciplinari che prevedono un allontanamento dalla comunità scolastica. Successivamente alla erogazione della sanzione non ha dimostrato apprezzabili e concreti atteggiamenti di cambiamento nel comportamento

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	Materia	Cognome Nome	Firma
1	Lingua e letteratura italiana	Cosenza Marianna	
2	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Cosenza Marianna	
3	Lingua e Civiltà INGLESE	Chiacchio Filomena	
4	Matematica	Cesario Piergiorgio	
5	Trasformazione dei prodotti	Sassi Gabriella	
6	ITP Trasformazione dei prodotti	Somma Vincenzo Matteo Maria	
7	Economia, Estimo, marketing e legislazione	Migliaccio Nicola	
8	Produzioni vegetali	Dilengite Raffaele	
9	ITP Produzioni vegetali	Somma Vincenzo Matteo Maria	
10	Produzioni animali	Aurora Rosalia	
11	ITP Produzioni animali	Somma Vincenzo Matteo Maria	
12	Biotecnologie agrarie	Migliaccio Nicola	
13	ITP Biotecnologie agrarie	Giugliano Antonio	
14	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	Migliaccio Nicola	
15	ITP Gestione dell'Ambiente e del Territorio	Giugliano Antonio	
16	Scienze motorie e sportive	Chiacchiera Ciro	
17	Religione cattolica o attività alternativa	Longobardi Maurizio	
18	Sostegno	Pucillo Maria Rosaria	

Il Coordinatore di classe
prof. Nicola Migliaccio

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Angela Cioffi