



Ministero dell'Istruzione

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

Castellammare di Stabia

**ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2023/2024
CLASSE QUINTA SEZIONE A**

INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Relativo all'azione educativa e didattica realizzata
15 MAGGIO 2024**

**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 15/05/2024 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. 6 |
| | 1.3 Stabilità del corpo docente..... | pag. 7 |
| | 1.4 Quadro orario..... | pag. 8 |
| | 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. 9 |
| 3) | CREDITI SCOLASTICI..... | pag. 10 |
| | 3.1 Situazione di partenza..... | pag. 10 |
| | 3.2 Criteri adottati per l'attribuzione del credito scolastico..... | pag. 10 |
| 4) | OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO DI STUDI..... | pag. 10 |
| | 4.1 Obiettivi disciplinari..... | pag. 11 |
| | 4.2 Obiettivi trasversali..... | pag. 11 |
| | 4.3 Obiettivi tecnico-professionali | pag. 11 |
| 5) | ATTIVITA' DIDATTICHE..... | pag. 14 |
| | 5.1 Attività curricolari..... | pag. 14 |
| | 5.2 Attività integrative..... | pag. 14 |
| | 5.3 Attività facoltative e partecipazione alla realizzazione dei progetti.. | pag. 15 |
| | 5.4 Attività di orientamento..... | pag. 16 |
| 6) | PERCORSI INTER-PLURIDISCIPLINARI..... | pag. 17 |
| | 6.1 Percorsi pluridisciplinari..... | pag. 17 |
| | 6.2 Percorso trasversale di educazione civica..... | pag. 21 |
| 7) | PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO..... | pag. 24 |
| | 7.1 Attività di PCTO svolte nel triennio 2021/2024..... | pag. 25 |
| | 7.2 Relazione finale del tutor..... | pag. 29 |
| 8) | METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE..... | pag. 31 |
| | 8.1 Metodi e mezzi didattici adottati..... | pag. 31 |
| | 8.2 Spazi e tempi..... | pag. 31 |
| | 8.3 Misurazione del grado di apprendimento..... | pag. 32 |
| | 8.4 Modalità di verifica e valutazione..... | pag. 33 |

ALLEGATI

- 1) Simulazioni prima prova**
- 2) Simulazioni seconda prova**
- 3) Prove scritte di educazione civica**
- 4) Griglie di valutazione**
- 5) Relazioni Finali delle discipline sull'attività didattica svolta**
- 6) Programmi Analitici Consuntivi delle discipline**
- 7) Certificazioni delle competenze PCTO (depositata agli atti della scuola)**
- 8) 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 diciotto alunni, dei quali diciassette frequentanti, tre femmine e quattordici maschi. Nella classe sono presenti quattro alunni con disabilità per i quali è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI). Uno degli alunni diversamente abili segue la programmazione della classe con obiettivi minimi; pertanto, le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Per gli altri tre alunni diversamente abili si tratta invece di una programmazione con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali, per i quali le prove d'esame finale saranno non equipollenti e sarà rilasciato un "Attestato dei crediti formativi" ai sensi dell'articolo 20, comma 5 del D.lgs. 62/2017. Nella classe sono poi presenti tre alunni con bisogni educativi speciali per i quali è stato predisposto e realizzato un piano didattico personalizzato (PDP), per cui le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso. Nella relazione finale sugli alunni, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Nel complesso tutti gli alunni, tranne uno solo che è ripetente, provengono dalla classe precedente quarta A agraria. La classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per comportamento, interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. Un gruppo di alunni ha mostrato interesse e impegno in tutte le discipline ed alcuni alunni in particolare si sono distinti per il costante interesse nei confronti dell'attività didattica, per la premura nell'assolvere gli impegni scolastici e per il livello di apprendimento conseguito rispetto al resto della classe. Un altro gruppo di alunni invece ha rivelato una partecipazione passiva durante le lezioni, caratteristica che è perdurata nonostante i continui tentativi degli insegnanti di stimolarli alla partecipazione attiva. L'intensità maggiore o minore dell'impegno, oltre alla presenza di lacune pregresse e di difficoltà oggettive riscontrate in alcuni allievi, hanno rappresentato la linea di demarcazione fra le diverse fasce di rendimento. Nonostante in alcune discipline ci sia stata negli anni l'alternanza di diversi docenti, tutti gli studenti hanno dimostrato una sufficiente disponibilità al dialogo con i docenti che si sono avvicinati e al confronto con i diversi metodi di insegnamento. Gli insegnanti nel corso dell'anno scolastico hanno sviluppato la propria azione educativo didattica considerando le esigenze degli alunni e mettendo in atto una serie di strategie con metodologie flessibili per favorire una maggiore partecipazione e per agevolare l'apprendimento dei contenuti proposti. I docenti, inoltre, hanno avuto cura di proporre gli argomenti, ove possibile, tenendo presente l'interdisciplinarietà e gli aspetti applicativi. Gli alunni sono stati coinvolti in attività pratiche e di laboratorio affrontate con un approccio multidisciplinare che ha sicuramente incrementato il loro bagaglio culturale e formativo e durante le quali alcuni alunni si sono distinti per l'impegno profuso, la partecipazione all'attività didattica e per il buon livello di conoscenze e di competenze raggiunto. Nello svolgimento dei programmi si è talvolta reso necessario procedere ad una semplificazione dei contenuti più complessi. Il lavoro di coordinamento e di interazione del Consiglio di Classe ha mirato ad aiutare gli alunni più deboli a superare situazioni di difficoltà ed è stato teso al miglioramento dei rapporti tra gli alunni e tra alunni e docenti e alla crescita nei discenti di spirito di solidarietà e collaborazione. I rapporti scuola-famiglia sono sempre stati buoni; i genitori hanno manifestato piena disponibilità alla collaborazione in occasione degli incontri generali con gli insegnanti e delle singole comunicazioni che si sono rese necessarie durante l'anno scolastico. La classe ha preso parte a tutte le attività extrascolastiche proposte, dimostrando un discreto interesse. Sul piano dell'andamento disciplinare, gli alunni hanno assunto comportamenti corretti e atteggiamenti positivi tra di loro e nei confronti dei

docenti, per cui si può ritenere che tutti gli alunni abbiano assimilato i principi educativi basilari e raggiunto un equilibrio globalmente soddisfacente sul piano della convivenza e del rispetto reciproco. 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. La preparazione globale raggiunta risulta nel complesso discreta: a fronte di un gruppo di alunni che presenta alcune valutazioni appena sufficienti, nella classe c'è anche un gruppo di alunni con valutazioni buone o ottime. Oltre agli obiettivi specifici delle singole discipline, sono stati perseguiti lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi e rielaborazione. Gli obiettivi generali prefissati sono stati perseguiti da quasi tutti gli alunni giungendo a risultati in positiva evoluzione.

1.2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

| | STUDENTI | PROVENIENZA |
|----|-----------------|--------------------|
| 1 | A. M. | QUARTA A |
| 2 | B. C. | QUARTA A |
| 3 | B. G. | QUARTA A |
| 4 | C. G. | QUARTA A |
| 5 | C. S. | QUARTA A |
| 6 | C. F. | QUARTA A |
| 7 | D. O. C. M | QUARTA A |
| 8 | D. G. F. P. | QUARTA A |
| 9 | D. I. V. | QUARTA A |
| 10 | D. M. G. | QUARTA A |
| 11 | G. F. | QUARTA A |
| 12 | M. M. | QUARTA A |
| 13 | M. V. | QUINTA A |
| 14 | P. C. | QUARTA A |
| 15 | P. D. A. | QUARTA A |
| 16 | S. A. | QUARTA A |
| 17 | S. U. P. | QUARTA A |
| 18 | Z. E. | 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 | CHIACCHIO FILOMENA | 3 |
| 4 | MATEMATICA | CESARIO PIERGIORGIO | 1 |
| 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 | 2 |
| 8 | PRODUZIONI VEGETALI | MIGLIACCIO NICOLA | 1 |
| 9 | ITP PRODUZIONI VEGETALI | SOMMA VINCENZO MATTEO MARIA | 2 |
| 10 | PRODUZIONI ANIMALI | AURORA ROSALIA | 2 |
| 11 | ITP PRODUZIONI ANIMALI | SOMMA VINCENZO MATTEO MARIA | 1 |
| 12 | BIOTECNOLOGIE AGRARIE | DILENGITE RAFFAELE | 2 |
| 13 | ITP BIOTECNOLOGIE AGRARIE | VITIELLO DARIO | 1 |
| 14 | GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO | MIGLIACCIO NICOLA | 1 |
| 15 | ITP GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO | VITIELLO DARIO | 1 |
| 16 | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | SORRENTINO CIRO | 1 |
| 17 | RELIGIONE CATTOLICA | LONGOBARDI DOMENICO MAURIZIO | 3 |
| 18 | SOSTEGNO | FATTORUSO ANNARITA | 1 |
| 19 | SOSTEGNO | PUCILLO MARIA ROSARIA | 1 |
| 20 | SOSTEGNO | VANACORE ERMELINDA | 3 |

1.4 QUADRO ORARIO

| | |
|---|------------|
| AREA COMUNE | Ore |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 |
| STORIA | 2 |
| MATEMATICA | 3 |
| LINGUA INGLESE | 3 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE | 1 |
| AREA DI INDIRIZZO | Ore |
| PRODUZIONI ANIMALI | 2 |
| PRODUZIONI VEGETALI | 4 |
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI | 3 |
| ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE | 3 |
| BIOTECNOLOGIE AGRARIE | 3 |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO | 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. Nel complesso sufficiente partecipazione al dialogo educativo. | Attenzione ed impegno discontinui per alcuni, specie in alcune discipline. |
| DISCIPLINA | Comportamento sostanzialmente corretto ed educato. | Comportamento eccessivamente vivace per alcuni alunni, soprattutto in alcune discipline. |
| FREQUENZA | La frequenza è stata regolare per la maggioranza della classe. Tutte le assenze sono state giustificate. | Alcuni alunni hanno superato il limite massimo di assenze consentite per la validità dell'anno scolastico. |
| 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 | Migliaccio Nicola |
| 9 | ITP Produzioni vegetali | (3) | Somma Vincenzo Matteo Maria |
| 10 | Produzioni animali | 2 | Aurora Rosalia |
| 11 | ITP Produzioni animali | (1) | Somma Vincenzo Matteo Maria |
| 12 | Biotechnologie agrarie | 3 | Dilengite Raffaele |
| 13 | ITP Biotechnologie agrarie | (2) | Vitiello Dario |
| 14 | Gestione dell'Ambiente e del Territorio | 2 | Migliaccio Nicola |
| 15 | ITP Gestione dell'Ambiente e del Territorio | (1) | Vitiello Dario |
| 16 | Scienze motorie e sportive | 2 | Sorrentino Ciro |
| 17 | Religione cattolica o attività alternativa | 1 | Longobardi Domenico Maurizio |
| 18 | Sostegno | (9) | Fattoruso Annarita |
| 19 | Sostegno | (9) | Pucillo Maria Rosaria |
| 20 | Sostegno | (9) | Vanacore Ermelinda |
| | | 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).

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 la maggioranza della classe, discreto per gran parte degli alunni, buono o ottimo per pochi.

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 la maggioranza della classe, discreto per gran parte degli alunni, buono o ottimo per pochi.

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)

PROFILO EUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE IN USCITA (PECUP) 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. Allo stesso tempo, 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.

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 "Essere Umani" della Regione Campania contro la violenza di genere*

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:

- *Progetto “DICO A TE” in collaborazione con l’ASL NA3 Sud – Sportello psicologico*
- *Progetto Rent Reloaded dell’Arcidiocesi Sorrento Castellammare per dialogare sull’affettività e sull’identità sessuale*
- *Corso sulla Sicurezza RO.S.S. - Emergenza e Primo Soccorso*

C) Cineforum, Giornate Vitruviane e Vitruvio’s Got Talent si sono svolti nel corso del triennio. In particolare, nel corrente anno scolastico gli alunni grazie al progetto “Ciak si impara” hanno avuto la possibilità di assistere alle seguenti tre proiezioni di interesse culturale e didattico: “Mia”, “Hill of Vision” e “Primadonna”.

Durante le Giornate Vitruviane hanno invece assistito allo show di Amedeo Colella “La Francia a Napoli” e allo show del comico Mariano Grillo e hanno partecipato alla “Partita del Cuore” presso lo stadio Romeo Menti di Castellammare di Stabia.

La classe si è contraddistinta per l’impegno in tutti i tornei sportivi, riuscendo ad ottenere ottimi risultati, qualificandosi in finale al torneo di calcio e vincendo i tornei di pallavolo, ping pong, bigliardino, salto alla corda e tiro alla fune, risultando così la classe vincitrice delle “Giornate Vitruviane”.

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 diversi progetti, tra i quali anche 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> |
| Acquisizione Eipass | Corso ed esame finale | <i>Alcuni alunni</i> |
| Potenziamento lingua inglese – Certificazioni B1 e B2 | Corso ed esame finale | <i>Due alunni</i> |
| Preparazione alle prove Invasi di matematica | Corso | <i>Una alunna</i> |
| Progetto Mentoring PNRR D.M.170/2022 | Progetto | <i>Una alunna</i> |
| Viaggio di Istruzione a Barcellona | Attività complementare | <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 |
|---|---------------------------------|---------------------|
| Orientamento professioni militari AssoOrienta | Orientamento in uscita | Tutta la classe |
| Incontro con i responsabili del Centro per l'impiego di Castellammare di Stabia | Orientamento in uscita | Tutta la classe |
| Progetto "Orizzonti" con Università degli Studi di Napoli Federico II | Orientamento in uscita | Tutta la classe |
| Seminario Fondazione ITS Bact | Orientamento in uscita | 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 | Gli ultimi decenni dell'Ottocento, una nuova sensibilità. | |
| | 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 I primi anni del Novecento, nuove teorie e nuove scoperte. | 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 | Un invito a tavola, L. Pirandello | Lezioni frontali, |
| | Storia, Cittadinanza e Costituzione | Affermazione della società di massa e critica alla borghesia | |
| | Lingua e Civiltà Inglese | Cheese making | |
| | Matematica | La monotonia di una funzione | |
| | Trasformazione dei Prodotti | Definizione di formaggio. Qualità del latte destinato alla caseificazione. Sostanze coagulanti e colture microbiche. Le fasi della caseificazione. Difetti e alterazioni dei formaggi. Classificazione dei formaggi. Tipicità dei prodotti. Lavorazioni particolari. | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| 4. La filiera produttiva del formaggio | Economia, Estimo, Marketing e Legislazione | Costo di produzione di un formaggio, richiesta del mercato e prezzo di vendita. | Lezioni multimediali, Cooperative Learning, Learning by doing, Visione di film e documentari, Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e discussioni |
| | 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. | |
| | Biotecnologie Agrarie | L'attività dei microrganismi e enzimi quali fattori di sapidità e stagionatura dei formaggi. | |
| | 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 | Naturalismo e Verismo, un diverso contesto storico-sociale | |
| | 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 | |
| | Biotecnologie | Principali parassiti del Limone | |

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|
| | Agrarie | | |
| | 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 |

| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <table border="1"> <thead> <tr> <th><u>Docenti della classe:</u></th> <th>ore</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Economia, Estimo, Marketing e Legislazione</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Lingua e Letteratura italiana</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Storia, Cittadinanza e Costituzione</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Lingua inglese</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Matematica</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Produzioni animali + ITP</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Produzioni vegetali + ITP</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Trasformazioni dei prodotti + ITP</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Biotecnologie agrarie + ITP</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Gestione dell'ambiente e del territorio</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Scienze motorie e sportive</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Religione cattolica o attività alternativa</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> | <u>Docenti della classe:</u> | ore | Economia, Estimo, Marketing e Legislazione | 3 | Lingua e Letteratura italiana | 3 | Storia, Cittadinanza e Costituzione | 3 | Lingua inglese | 3 | Matematica | 3 | Produzioni animali + ITP | 3 | Produzioni vegetali + ITP | 3 | Trasformazioni dei prodotti + ITP | 3 | Biotecnologie agrarie + ITP | 3 | Gestione dell'ambiente e del territorio | 2 | Scienze motorie e sportive | 2 | Religione cattolica o attività alternativa | 2 |
| <u>Docenti della classe:</u> | ore | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Economia, Estimo, Marketing e Legislazione | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lingua e Letteratura italiana | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Storia, Cittadinanza e Costituzione | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lingua inglese | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matematica | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzioni animali + ITP | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzioni vegetali + ITP | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trasformazioni dei prodotti + ITP | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Biotecnologie agrarie + ITP | 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 consentono 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 settore come quello agricolo, all'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 curricolari della scuola secondaria superiore.

7.1 ATTIVITA' DI PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO 2021/2024

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 2021/2022

| DATA | TIPOLOGIA ESECUTIVA | RIF. Registro attività | ATTIVITA' SVOLTA | NOTE AGGIUNTIVE |
|-----------|---------------------|------------------------|------------------|---------------------------------|
| 2021/2022 | Curricolare | Corso di Formazione | Corso Sicurezza | 8 ore <i>Tutta la classe</i> |

Anno Scolastico 2022/2023

| DATA | TIPOLOGIA ESECUTIVA | RIF. Registro attività | ATTIVITA' SVOLTA | NOTE AGGIUNTIVE |
|-----------|---------------------|-------------------------|---|----------------------------------|
| 2022/2023 | Curricolare | Progetto | Vinificazione in laboratorio | 10 ore <i>Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Progetto | Raccolta olive e produzione olio in laboratorio | 15 ore <i>Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Progetto | Produzione formaggio in laboratorio | 5 ore <i>Tutta la classe</i> |
| | Extracurricolare | Orientamento in entrata | Open Day | 20 ore <i>Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | Visita alla Fiera "Agriumbria" | 20 ore <i>Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | Partecipazione giornate di formazione per istituti agrari a Città della Scienza | 18 ore <i>Tutta la classe</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | Visita alla Fiera "CampaniAlleva" | 20 ore <i>Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Progetto | Progetto Di...Vino | 30 ore <i>Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Progetto | Chimica scientifica | 30 ore <i>Alcuni alunni</i> |

Anno Scolastico 2023/2024

| DATA | TIPOLOGIA ESECUTIVA | RIF. Registro attività | ATTIVITA' SVOLTA | NOTE AGGIUNTIVE |
|-----------|------------------------|---------------------------|--|---|
| 2023/2024 | Curricolare | Progetto | Raccolta olive e produzione olio in laboratorio | <i>30 ore di cui 10 ore tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Progetto | Vinificazione in laboratorio | <i>20 ore di cui 10 ore tutta la classe</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | Visita alla Fiera “AgriLevante” | <i>8 ore Tutta la classe</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | Visita villaggio Coldiretti Napoli | <i>8 ore Tutta la classe</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | Visita Tenuta Vannulo e Cantina San Salvatore | <i>30 ore Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Orientamento | Progetto “Orizzonti” con Università Federico II | <i>15 ore Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Orientamento | AssOrienta Professioni Militari | <i>2 ore Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Orientamento | Incontro con i responsabili del Centro per l’impiego di Castellammare di Stabia | <i>1 ora Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Orientamento | Seminario Fondazione ITS Bact | <i>2 ore Tutta la classe</i> |
| | Curricolare | Progetto | Corso Sicurezza ROSS | <i>8 ore</i> |
| | Extracurricolare | Orientamento | Orientamento in uscita presso Università di Agraria Portici | <i>8 ore Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Progetto | Progetto Di...Vino | <i>20 ore Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Progetto | Acquisizione Eipass | <i>20 ore Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Progetto | Certificazione Inglese livello B2 | <i>30 ore Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Attività Simulata | App competenze digitali LV8 | <i>20 ore Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Orientamento | Open Day sede principale | <i>8 ore Alcuni alunni</i> |
| | Extracurricolare | Orientamento | Open Day sede di S. Antonio Abate | <i>15 ore di cui 5 ore tutta la classe</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 2023, presso diversi oliveti dislocati in diverse zone della Penisola Sorrentina e precisamente a Massa Lubrense, 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 Montepulciano 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. 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.

Visita “Agrilevante 2023”

I ragazzi della classe hanno avuto la possibilità di visitare, accompagnati dai propri docenti, “Agrilevante 2023”, esposizione internazionale svoltasi a Bari dal 5 all'8 ottobre 2023. La fiera è dedicata a macchine, impianti e tecnologie per l'agricoltura e rappresenta la manifestazione più importante in campo agricolo non solo per il centro e il sud Italia, ma per l'intero bacino mediterraneo, l'Europa balcanica e il Medio Oriente. All'interno della fiera è presente anche un'ampia sezione dedicata alla zootecnia.

Visita Tenuta Vannulo

Gli alunni hanno partecipato ad una visita guidata della Tenuta Vannulo, azienda agraria che si trova alle pendici del monte Soprano, nella piana di Paestum. La visita si è svolta in diverse tappe: visita del caseificio ed osservazione della lavorazione della mozzarella, visita dell'allevamento delle bufale e visita al Museo della civiltà contadina. Il caseificio interno alla tenuta lavora e trasforma ogni giorno solo latte aziendale

biologico di bufala utilizzando tecniche artigianali, senza l'ausilio di macchine automatiche. La lavorazione della mozzarella è strutturata in vari passaggi: il latte crudo viene filtrato e poi fatto cagliare; in seguito, viene lasciato "maturare" con grande attenzione, per poi passare alle fasi della filatura e della mozzatura. È proprio questo momento che dà il nome alla mozzarella: due persone, con gesti sapienti, "mozzano" la pasta stringendola tra il dito pollice e l'indice, così da ottenere i pezzi della grandezza desiderata. Le bufale della tenuta sono circa seicento. Ognuna di esse ha un nome proprio e sono allevate con cura: possono muoversi a piacimento e pascolare in undici ettari di terreno, vengono curate solo con rimedi omeopatici e vengono nutrite con il foraggio raccolto nei campi della tenuta. Le strutture destinate all'allevamento sono ampie e confortevoli, dotate di docce e spazzole a libero accesso. E le tecniche di mungitura, automatizzate, contribuiscono anch'esse al benessere degli animali, oltre che all'igiene e alla qualità del latte. Le bufale sono libere di farsi mungere secondo il loro ritmo, grazie ad un robot, mediante il quale le bufale possono decidere in autonomia i tempi del procedimento: si tratta di un sistema attivo 24 ore su 24 e agisce con l'ausilio di un braccio meccanico e una telecamera 3D.

Visita Cantina San Salvatore

"Cantina San Salvatore" è un'azienda agricola biologica con sede a Giungano, in Cilento, che porta avanti un progetto di sviluppo agricolo in cui si dà valore ad una produzione consapevole ed ecosostenibile. Produce vini IGP con la collaborazione del famoso enologo italiano Riccardo Cotarella, alcuni dei quali vincitori di diversi premi, sull'etichetta dei quali vi è un bufalo stilizzato, che rappresenta un omaggio all'animale simbolo del Cilento che produce le più pregiate mozzarelle italiane oramai apprezzate in tutto il mondo. Gli alunni hanno visitato la cantina e gli impianti, guidati da un tecnico agrario, con il quale hanno approfondito tutti gli aspetti della vinificazione dei diversi vini, rossi, bianchi, rosati e spumanti, attualmente prodotti dall'azienda.

Attività di orientamento in uscita

Gli allievi hanno partecipato al progetto ORIZZONTI realizzato dall'Università degli Studi di Napoli Federico II, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania, nel quadro delle misure PNRR per l'*Orientamento attivo nella transizione Scuola-Università*. Si tratta di un percorso di orientamento della durata di 15 ore, articolato in moduli, che mira a sostenere gli studenti e le studentesse nel percorso che li avvicinerà alla scelta universitaria e/o di formazione terziaria, aiutandoli a far emergere e a riconoscere le proprie aspirazioni, inclinazioni e attitudini. Gli alunni hanno inoltre incontrato orientatori della Fondazione ITS Academy, del Centro per l'impiego di Castellammare di Stabia, e di AssOrienta, ricevendo così anche informazioni circa le innumerevoli possibilità di studio e di carriera all'interno delle Forze Armate e delle Forze di Polizia.

App competenze digitali LV8

LV8 è la app di Fondazione Vodafone che consente attraverso un videogioco di apprendimento per smartphone di accumulare nuove competenze digitali certificate e riconosciute nel mondo del lavoro e di arricchire così il proprio curriculum. Il videogioco è strutturato in diversi livelli, con approfondimenti che consentono di consolidare i diversi argomenti.

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.

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. 2023/2024

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:

- **RACCOLTA OLIVE E PRODUZIONE OLIO PER N. 30 ORE**
- **VINIFICAZIONE IN LABORATORIO PER N. 20 ORE**
- **VISITE A AGRILEVANTE, VILLAGGIO COLDIRETTI, TEUTA VANNULO E CANTINE SAN SALVATORE PER N. 46 ORE**
- **ORIENTAMENTO IN USCITA PER N. 28 ORE**
- **PROGETTO DI...VINO PER N. 20 ORE**
- **ACQUISIZIONE CERTIFICAZIONE EIPASS PER N. 20 ORE**
- **CERTIFICAZIONE B2 INGLESE PER N. 30 ORE**
- **CORSO SICUREZZA ROSS EMERGENZA E PRIMO SOCCORSO PER N. 8 ORE**
- **ATTIVITA’ DI LABORATORIO PER OPEN DAYS PER N. 23 ORE**
- **APP COMPETENZE DIGITALI LV8 PER N. 20 ORE**

Gli studenti hanno assolto nel corso del secondo biennio e del quinto anno l'obbligo orario PCTO, e hanno quasi tutti superato 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, 13/05/2024

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

8) METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

8.1. METODI E MEZZI DIDATTICI ADOTTATI

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 frontali | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| 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 | 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, dimostrando padronanza nell'uso dei linguaggi e dei codici specifici. | Effettua analisi e sintesi efficaci, rielaborando in modo autonomo e consapevole le conoscenze acquisite | 9 |
| 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 |
| Prod. testi | | X | X | | X | X | X | X | | X | X | |
| Prove strutturate | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | |
| Prove semistrutturate | | 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 | <i>M. Cosenza</i> |
| 2 | Storia, Cittadinanza e Costituzione | Cosenza Marianna | <i>M. Cosenza</i> |
| 3 | Lingua e Civiltà INGLESE | Chiacchio Filomena | <i>F. Chiacchio</i> |
| 4 | Matematica | Cesario Piergiorgio | <i>P. Cesario</i> |
| 5 | Trasformazione dei prodotti | Sassi Gabriella | <i>G. Sassi</i> |
| 6 | ITP Trasformazione dei prodotti | Somma Vincenzo Matteo Maria | <i>V. Somma</i> |
| 7 | Economia, Estimo, marketing e legislazione | Migliaccio Nicola | <i>N. Migliaccio</i> |
| 8 | Produzioni vegetali | Migliaccio Nicola | <i>N. Migliaccio</i> |
| 9 | ITP Produzioni vegetali | Somma Vincenzo Matteo Maria | <i>V. Somma</i> |
| 10 | Produzioni animali | Aurora Rosalia | <i>R. Aurora</i> |
| 11 | ITP Produzioni animali | Somma Vincenzo Matteo Maria | <i>V. Somma</i> |
| 12 | Biotecnologie agrarie | Dilengite Raffaele | <i>R. Dilengite</i> |
| 13 | ITP Biotecnologie agrarie | Vitiello Dario | <i>D. Vitiello</i> |
| 14 | Gestione dell'Ambiente e del Territorio | Migliaccio Nicola | <i>N. Migliaccio</i> |
| 15 | ITP Gestione dell'Ambiente e del Territorio | Vitiello Dario | <i>D. Vitiello</i> |
| 16 | Scienze motorie e sportive | Sorrentino Ciro | <i>C. Sorrentino</i> |
| 17 | Religione cattolica o attività alternativa | Longobardi Domenico Maurizio | <i>M. Longobardi</i> |
| 18 | Sostegno | Fattoruso Annarita | <i>A. Fattoruso</i> |
| 19 | Sostegno | Pucillo Maria Rosaria | <i>M. Pucillo</i> |
| 20 | Sostegno | Vanacore Ermelinda | <i>E. Vanacore</i> |

Il Coordinatore di classe

prof.ssa Gabriella Sassi

G. Sassi

Il Dirigente Scolastico

prof.ssa Angela Croffi

A. Croffi