



I.P. "PERSOLINO-STROCCHI"

sede legale "Strocchi" - Servizi commerciali - Via Medaglie D'Oro, 92 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546 622600

sede "Persolino" - Servizi per l'agricoltura - Via Firenze, 194 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546 22932

Codice fiscale 90033400392 - Sito internet: <http://www.persolinostrocchi.edu.it/>

E-mail: rarc060009@istruzione.it; PEC: rarc060009@pec.istruzione.it

Esame di Stato - Anno scolastico 2022-2023

Documento del consiglio di classe

redatto ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017,

CLASSE 5C



Istituto Professionale indirizzo Agricoltura, sviluppo rurale,
valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse
forestali e montane

Docente coordinatore: Prof. Luca Vicini

Dirigente scolastico
Daniele Gringeri

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Pagina
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D' INDIRIZZO	3
CONTRATTO FORMATIVO	5
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	6
PROFILO E STORIA DELLA CLASSE	7
CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO	8
PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - ATTIVITÀ E METODOLOGIE	9
COMPETENZE TRASVERSALI	14
ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI, PROGETTI, VISITE GUIDATE ONLINE ED IN PRESENZA SVOLTE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023	15
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL' APPRENDIMENTO	16
CRITERI DI VALUTAZIONE - PTOF	17
PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (ART. 20 COMMA 3 OM 45/2023	18
SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	19
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	21
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	26
PROVE INVALSI	31
RELAZIONI E PROGRAMMI DISCIPLINARI SVOLTI	32
FIRME DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	81-82
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	82

<p>ALLEGATI:</p> <p>1 - Credito scolastico</p> <p>2 - Allegati riservati (per gli alunni certificati con L. 104/92), PEI</p> <p>3 - Allegati riservati - PDP per ogni alunno con BES</p> <p>4 - Griglie di valutazione Simulazioni di esame</p> <p>5- Riepilogo UDA triennio</p>	
--	--

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DI INDIRIZZO

L'indirizzo Agricoltura sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane, ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali. L'identità dell'indirizzo è riferita ad attività professionali che si esplicano in servizi tecnici a sostegno delle aziende agricole nel campo della gestione amministrativa, dell'ambiente, del miglioramento della vita rurale. Il relativo percorso comprende una formazione tecnica di buon livello e lo sviluppo di competenze per l'analisi socio-economica di realtà produttive, acquisite in dimensioni applicative, considerate dal punto di vista fisico, ecologico, paesaggistico, produttivo, culturale e ricreativo.

L'Istituto Professionale Persolino Strocchi di Faenza si propone di permettere a tutti gli studenti di esprimere le loro potenzialità e di raggiungere una preparazione articolata. Privilegiando "il fare" come strumento per il sapere mira a fornire agli alunni, oltre ad un'ampia e solida preparazione culturale, abilità e conoscenze utili per inserirsi con competenza per intervenire con la necessaria flessibilità nei diversi processi di produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

Al termine del percorso quinquennale lo studente ha competenze nella valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali che gli permettono di operare nei processi delle diverse filiere produttive. Le competenze sono rafforzate da percorsi di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) comprendenti lezioni tenute da esperti del settore e tirocini aziendali presso Associazioni, Aziende private ed Enti pubblici.

L'indirizzo di studio è finalizzato a sviluppare competenze specifiche riguardanti le diverse forme di marketing, sia per la promozione della cultura dei prodotti del territorio a livello nazionale e internazionale, sia ad assistere produttori, trasformatori e distributori per adeguarsi alle nuove esigenze e ai modelli di comportamento in materia di alimentazione. Il diplomato approfondisce inoltre gli aspetti economici relativi al mercato di settore, analizza le dinamiche di sviluppo e valorizzazione delle produzioni locali nell'ambito della crescente globalizzazione.

In particolare, il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Agricoltura sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" è in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agroindustriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità.
- Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.
- Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione.
- Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale.
- Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- Rapportarsi con gli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche.
- Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
- Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio;
- Assistere le entità produttive e trasformatrici proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi;
- Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità;
- Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing;
- Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio;
- Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico;
- Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini;

Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

CONTRATTO FORMATIVO

L'istituto Persolino Strocchi di Faenza sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base non solo solida, ma anche attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti **laboratori di agrari e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madrelingua inglese** e realizza **stage e tirocini** presso aziende nel settore frutticolo/vitivinicolo, orticolo, floristico, vivaistico e presso Associazioni di produttori.

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard di saperi minimi, determinati a livello nazionale, per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; sono previsti, inoltre, i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e stage aziendali.

L'ampliamento dell'offerta di base è costituito da una serie di attività integrative realizzate dall'istituto e riguardanti principalmente:

- Il territorio;
- L'orientamento;
- L'educazione alla salute e alla legalità.

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire; analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docenti	Materie	Ore curricolari
Area comune		
Giordana Evangelista	Lingua e letteratura italiana	4
Giordana Evangelista	Storia	2
Alessia Bartolucci	Inglese	2
Fabia Callegati	Matematica	3
Eleonora Goni	Scienze motorie	2
Davide Bandini	Religione	1
Area di indirizzo		
Michele Martelli	Agricoltura Sostenibile e Biologica	2
Irene Cameldi	Agronomia del Territorio Agrario e Forestale	2
Irene Cameldi	Economia Agraria e Legislazione di Settore Agrario e Forestale*	4
Luca Vicini	Gestione e Valorizzazione delle Attività Produttive e Sviluppo del Territorio e Sociologia Rurale	3
Luca Vicini	Silvicoltura, Dendrometria e Utilizzazioni Forestali *	2
Alessandra Pepe	Tecniche delle Produzioni Vegetali e Zootecniche *	3
Melania Vitale	Tecnologie Agroalimentari *	2
Maiorino Alessia (*)	Compresenza in Silvicoltura, Dendrometria e Utilizzazioni Forestali	2
Maiorino Alessia (*)	Compresenza in Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	4
Maiorino Alessia (*)	Compresenza in Tecniche delle Produzioni Vegetali e Zootecniche	3
Maiorino Alessia (*)	Compresenza in Tecnologie agroalimentari	2
Fabio D'apollo	sostegno	18

* *Compresenza*

Coordinatore: Prof. Luca Vicini

Segretario: Prof.ssa Alessia Maiorino

PROFILO E STORIA DELLA CLASSE

Composizione	All'inizio dell'anno scolastico la classe era composta da 20 studenti (tutti ragazzi), mentre, dal mese di marzo il numero si è ridotto a 19 a causa del ritiro di un componente. Sono presenti 3 alunni diversamente abili con obiettivi minimi, 8 alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento e 1 alunno con BES.
Comportamento	In generale si sono dimostrati corretti, anche se, in diverse occasioni, non sono mancati richiami all'attenzione al comportamento e ai ritardi sistematici. Generalmente disponibili al dialogo educativo e all'ascolto, anche se, alcuni di loro, non hanno mostrato la motivazione e la costanza necessarie al percorso didattico. Gruppo generalmente coeso. Hanno mantenuto un comportamento maturo e rispettoso in occasione dello stage aziendale, delle esercitazioni pratiche presso le aziende private che collaborano con la scuola e durante il viaggio di istruzione, dove, non sono mancati i complimenti da parte dei tecnici delle strutture che ci hanno ospitato.
Frequenza	Alcuni studenti hanno frequentato con costanza e regolarità, mentre altri hanno riportato un alto numero di assenze.
Impegno	Per quanto riguarda le attività svolte in classe, si riscontra una certa disomogeneità: alcuni studenti hanno mostrato impegno piuttosto regolare, rispettando l'andamento delle attività; altri sono stati più discontinui, non raggiungendo risultati soddisfacenti e costanti su diverse discipline. L'impegno domestico è stato, nella maggior parte dei casi scarso con ritardi nella consegna dei compiti assegnati che, troppo spesso, si sono dimostrati approssimativi ed inadeguati ad una classe quinta; altri studenti, al contrario, hanno dimostrato impegno più costante, raggiungendo risultati decisamente migliori. Per ciò che riguarda le attività pratiche nell'azienda della scuola ma, soprattutto, nelle strutture esterne, il gruppo si è dimostrato omogeneo, raggiungendo risultati più che soddisfacenti.
Partecipazione	Complessivamente la partecipazione è risultata sufficiente: i progetti legati a temi di attualità e al contesto sociale hanno avuto un riscontro accettabile nella maggior parte degli studenti; risultati migliori si sono riscontrati nelle iniziative di ordine pratico legate alle materie di indirizzo.
Obiettivi conseguiti	Alcuni studenti hanno acquisito una soddisfacente conoscenza dei contenuti delle discipline, una discreta capacità nell'uso tecnico della lingua e relativa professionalità; Parte degli alunni con costante impegno hanno ottenuto risultati più che soddisfacenti. Altri alunni, nonostante un impegno non del tutto continuo, hanno saputo recuperare le carenze del primo periodo didattico raggiungendo risultati sufficienti. Infine bisogna osservare che alcuni elementi, al

momento della stesura di questo documento, presentano una preparazione lacunosa, non raggiungendo la sufficienza in diverse discipline.

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO¹

CL ASS I	Itali ano	Stor ia	Ingl ese	Mat ema tica	Agri colt ura sost e biol	Agr ono mia	Eco no mia agra ria	Gest ione e valo rizza zion e	Silvi colt ura	Tec nich e delle pro duzi oni	Tec nolo gie agro alim enta ri	Scie nze Mot orie	Reli gion e
3 [^]	A	A	A	A	-	A	A	A	-	A	-	A	A
4 [^]	B	B	A	A	A	B	B	B	-	B	A	A	A
5 [^]	C	C	B	A	B	B	B	B	A	B	B	A	A

¹ Le lettere A,B,C (nella colonna di ogni disciplina) indicano i diversi docenti che si sono avvicendati nella classe negli ultimi tre anni. Es. se il docente di italiano è stato lo stesso per i tre anni si inserirà sempre A. Se è cambiato inglese in 5[^] dopo due anni con lo stesso docente si inserirà per es. AAB. Se tre anni con docenti diversi A, B, C.

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE
ACQUISITE – ATTIVITÀ E METODOLOGIE**

COMPETENZE DI RIFERIMENTO PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza in scienze, tecnologie</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore; - riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni; - comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; - comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire; - adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici; - partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e costruire un proprio progetto di vita. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni; - esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e</p>

		<p>selezionando le informazioni significative;</p> <ul style="list-style-type: none"> - argomentare una propria idea con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento; - interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di genere; - operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio; - scrivere testi di forma diversa (istruzioni per l'uso, lettere, CV europeo, articoli). 	<p>abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; - analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi della culture diverse. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in</p>	<p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p>

<p>diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere in maniera globale testi scritti di diversa tipologia e genere; - partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; - scrivere testi chiari adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico. 	<p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning.</p> <p>Metodo induttivo.</p> <p>Ricerca guidata.</p> <p>Attività di recupero e potenziamento.</p>
<p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti; - ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali; - utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera; - utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa; - utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati; - riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete; - utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p>

			Attività di recupero e potenziamento
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza	Lo studente è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali; - riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie rispettando strutture spaziali e temporali del movimento; - interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. 	Lezioni frontali. Esercitazioni individuali e a gruppi. Utilizzo del metodo globale, analitico e misto. Lezioni dialogate.
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Competenza imprenditoriale Competenza digitale Competenza matematica Competenza in scienze e tecnologie	Lo studente è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - costruire semplici modelli matematici in economia; - individuare le principali strutture e funzioni aziendali; - individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto; - applicare le normative sulla sicurezza personale ed ambientale; - utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali; - riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. 	Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva Esercitazioni programmate e discussioni guidate. Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico. Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning Metodo induttivo Ricerca guidata Attività di recupero e potenziamento
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi	Competenza matematica	Lo studente è in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; 	Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.

<p>culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; - operare con i numeri interi e relazionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; - conoscere e usare misure di grandezze geometriche delle principali figure geometriche del piano e dello spazio; - risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; - rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche; - porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica; - utilizzare diverse forme di rappresentazione per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali; - calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi; - riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali; - analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici; - discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea; - collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. 	<p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
--	--	--	--

COMPETENZE TRASVERSALI

Gli insegnanti hanno riconosciuto come prioritarie le **competenze chiave di cittadinanza** di cui all'Allegato 2 del Documento Tecnico diffuso con D. M. 22 agosto 2007.

Le competenze chiave di cittadinanza, che sono trasversali a tutte le discipline e descrivono gli obiettivi da perseguire, sia comportamentali che cognitivi, vengono declinate come segue:

Agire in modo autonomo e responsabile	<ul style="list-style-type: none"> • Frequentare le lezioni con regolarità e puntualità • In caso di assenza e/o occasionale ingresso in ritardo, giustificare con tempestività • Conoscere e rispettare il Regolamento d'Istituto • Rispettare gli ambienti scolastici • Acquisire consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri • Portare e tenere in ordine il materiale occorrente • Informarsi, in caso di assenza, delle attività svolte e dei compiti assegnati • Affrontare regolarmente lo studio e le verifiche • Avvalersi delle opportunità di recupero e/o di approfondimento offerte dalla scuola
Collaborare e partecipare	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diritti fondamentali degli altri • Rispettare i compagni, gli insegnanti e tutto il personale della scuola • Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista • Imparare a gestire la conflittualità • Prestare attenzione alle lezioni • Partecipare alle lezioni in modo ordinato e pertinente • Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive
Imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti • Acquisire consapevolezza dei propri stili cognitivi e delle personali strategie di apprendimento • Accettare stimoli, consigli, occasioni per il miglioramento del proprio metodo di studio • Imparare ad utilizzare diverse fonti e diverse modalità di apprendimento
Comunicare	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi e messaggi di genere diverso • Conoscere ed utilizzare il lessico specifico delle discipline • Utilizzare strumenti multimediali e tecnologie informatiche • Rispondere in modo pertinente • Organizzare i propri interventi in modo logico e sequenziale • Produrre testi funzionali agli scopi e alle situazioni • Saper argomentare le proprie opinioni
Acquisire ed interpretare l'informazione	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire e rielaborare i contenuti disciplinari • Distinguere fatti e opinioni • Riconoscere nei testi le finalità del messaggio e/o il punto di vista dell'autore
Individuare collegamenti e relazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare relazioni (analogie e differenze, cause ed effetti) tra eventi e fenomeni • Individuare collegamenti e relazioni tra contenuti di diverse discipline • Confrontare avvenimenti e situazioni lontani nello spazio e nel tempo

Risolvere problemi	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare contenuti e metodi delle diverse discipline per la soluzione dei problemi • Formulare e verificare ipotesi • Valutare strategie e soluzioni diverse • Operare in contesti non noti
Progettare	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e valutare le diverse situazioni, di studio e di lavoro • Riconoscere gli obiettivi • Individuare mezzi e strumenti necessari per il conseguimento degli obiettivi • Pianificare le fasi del proprio lavoro

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI, PROGETTI E VISITE GUIDATE (PCTO) SVOLTE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGETTI E ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI - A.S. 2022/23		
DENOMINAZIONE PROGETTO	DOCENTE REFERENTE	PERIODO DI SVOLGIMENTO
PROGETTO POTATURA	IRENE DEL BOVE	FEBBRAIO
LETTORATO	ALESSIA BARTOLUCCI	SECONDO QUADRIMESTRE
PROGETTO ORIENTAMENTO (in uscita)	FOSCHI PIETRO	TUTTO L'ANNO
PROGETTO "PERSOLINO IN FIERA"	MONTANARI MAURIZIO	TUTTO L'ANNO
PROGETTO "PRODOTTI IN VENDITA - CEFAL"	MONTANARI MAURIZIO	TUTTO L'ANNO

USCITE DIDATTICHE - VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE - A.S. 2022/23			
DENOMINAZIONE	PERIODO	META PRINCIPALE	DOCENTE REFERENTE
TRENTINO ALTO ADIGE	DAL 12 AL 14 APRILE 2023	SUD TIROLO E VAL DI FIEMME	LUCA VICINI
VIAGGIO DELLA MEMORIA	DAL 17 AL 22 APRILE 2023	NORMANDIA	DAVIDE BANDINI
POTATURA MECCANICA E DIRADAMENTO FIORI	FEBBRAIO 2023	AZIENDA GUERRINI (SOLAROLO)	IRENE DEL BOVE

POTATURA	FEBBRAIO 2023	TERRITORIO FAENTINO	IRENE DEL BOVE
PINK LADY DAY	OTTOBRE 2022	GRANFRUTTA ZANI	IRENE DEL BOVE
ALPI WOOD	DICEMBRE 2022	MODIGLIANA	IRENE CAMELDI
EIMA INTERNATIONAL 2022	NOVEMBRE 2022	BOLOGNA	IRENE DEL BOVE
STABILIMENTO TAMPIERI	NOVEMBRE 2022	FAENZA	IRENE DEL BOVE
MUSEO MALMERENDI	GENNAIO 2023	FAENZA	BANDINI DAVIDE

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89 è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati della prove di verifica;
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo.

Per la valutazione degli allievi si è tenuto anche conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali di ogni disciplina;
- Competenze, come abilità di utilizzare le conoscenze nelle diverse situazioni problematiche concrete disciplinari;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

In relazione all'**esame finale del secondo ciclo d'istruzione**, il D.lgs. 62/2017 stabilisce che:

“Le studentesse e gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 13, sulla base del piano didattico personalizzato”. Pertanto, il Consiglio di classe ha predisposto per la Commissione degli Esami di Stato, l'Allegato Riservato al Documento del 15 maggio. Tale allegato riporta:

- I dati e la diagnosi registrati nel PDP.
- Le difficoltà specifiche correlate al DSA.
- Gli strumenti compensativi utilizzati dallo/a studente/ssa durante il percorso scolastico.
- Le strategie metodologico-didattiche e gli interventi di personalizzazione attuate.
- Le misure dispensative adottate dai Docenti e i criteri di verifica per la valutazione.
- Le indicazioni per lo svolgimento delle prove scritte e orali del candidato, come da normativa di riferimento.

Nello svolgimento degli esami, i candidati con DSA possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte ed utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal piano didattico personalizzato e che siano già stati impiegati per le verifiche in corso d'anno.

E' stato, inoltre, redatto un allegato riservato per ciascun studente certificato in base alla L. 104/92.

CRITERI DI VALUTAZIONE PTOF

I livelli di valutazione si riferiscono alla seguente griglia, parte integrante del PTOF dell'Istituto Professionale Persolino Strocchi che indica in modo schematico i criteri di valutazione degli assi culturali corrispondenti ai quattro dipartimenti, in base alla partecipazione, all'impegno, alle conoscenze, alle competenze e alle capacità degli alunni.

Tabella dei criteri generali di valutazione.

LIVELLO	Conoscenze	Capacità/Abilità	Competenze
da 2 a 3 gravemente insufficiente	Esprime conoscenze disciplinari nulle o molto frammentarie.	Manifesta nessuna o molto limitata capacità operativa.	Non sa identificare gli elementi essenziali della disciplina e rapportarli al contesto in cui opera.
4 nettamente insufficiente	Esprime conoscenze disciplinari frammentarie con gravi lacune.	Esprime capacità operative molto limitate, applicando le procedure in modo scorretto.	Non è in grado di applicare le procedure al contesto in cui opera
5 insufficiente	Esprime conoscenze disciplinari frammentarie, in modo superficiale e impreciso.	Applica le procedure ed esprime le conoscenze con difficoltà ed errori.	Applica alcune conoscenze e procedure al contesto in cui opera, ma in modo parziale e impreciso.
6 sufficiente	Possiede le conoscenze disciplinari di base, le regole e i procedimenti.	Applica le procedure ed esprime le conoscenze con	Applica le conoscenze e procedure essenziali al

		imprecisioni in situazioni semplici.	contesto in cui opera in modo sostanzialmente corretto.
7 discreto	Possiede conoscenze disciplinari corrette, ma non approfondite.	Applica le procedure e le conoscenze in modo corretto in situazioni semplici.	Applica le conoscenze e le procedure al contesto in cui opera in modo corretto, in situazioni semplici.
8 buono	Possiede conoscenze disciplinari corrette, e ben rielaborate.	Applica le procedure e le conoscenze in modo corretto, in situazioni di ordinaria complessità.	Applica le conoscenze e le procedure al contesto in cui opera in modo autonomo in situazioni di ordinaria complessità.
9 ottimo	Possiede conoscenze disciplinari corrette, complete e ben rielaborate.	Applica le procedure e le conoscenze in modo corretto e preciso, anche in situazioni complesse.	Applica le conoscenze e le procedure al contesto in cui opera in modo corretto, in situazioni complesse.
10 eccellente	Possiede conoscenze disciplinari corrette, complete e precise, rielaborate con approfondimenti personali.	Applica le procedure e le conoscenze in modo corretto e preciso, in situazioni complesse; mette in relazione i dati e li rielabora in modo originale	Applica con piena padronanza le conoscenze e le procedure al contesto in cui opera in modo corretto e in piena autonomia, in situazioni complesse.

PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (ART. 20 COMMA 3 OM 45/2023

“Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d’esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica: la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto...” “...le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. “

La prova è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell’istituto: A. Se nell’istituzione scolastica è presente, nell’ambito di un indirizzo, un’unica classe di un determinato percorso, l’elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe

titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe. B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova. Le griglie di valutazione per la seconda prova scritta pubblicate, con decreto Ministeriale 164/2022, unitamente ai quadri di riferimento, vengono declinate da parte dei docenti componenti la commissione nei descrittori.

SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per il corrente anno scolastico, il Consiglio di classe ha deliberato di effettuare la simulazione delle due prove scritte e del colloquio in data

Prima prova d'esame: I Simulazione: 03 Aprile 2023; II Simulazione: 11 Maggio 2023;

Seconda prova d'esame: I Simulazione 04 Aprile 2023; II Simulazione: 12 Maggio 2023;

Simulazione colloquio d'esame: 26 Maggio 2023.

Stante quanto previsto dall'Ordinanza Ministeriale n. 45/2023 e segnatamente dagli artt. 17 - 19 e 20 - 22:

- Art. 17

“Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente: - prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore); - seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6...”

- Art. 19

“Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.”

- Art. 20

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023...”.

- Art. 22

... Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente...”.

Considerata la peculiarità, negli istituti professionali, delle modalità previste per la redazione della seconda prova scritta, in linea con quanto previsto dall'[Ordinanza Ministeriale 45/2023](#) nonché dal decreto Decreto Ministeriale 164 del 15 giugno 2022 che adotta quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali le proposte di simulazione delle seconde prove scritte, somministrate agli studenti, sono state predisposte seguendo i seguenti criteri:

- La declinazione del corso e le relative competenze in uscita.
- Il percorso di studio di tutte le classi quinte e le attività svolte sul territorio.
- I nuclei tematici e le tipologie di prova previsti dal citato [Decreto Ministeriale 164/2022](#).

Le commissioni dopo aver valutato l'opportunità di svolgere una seconda prova in due giorni, hanno ritenuto adeguato somministrare una prova scritta della durata di sei ore e non comprensiva della parte laboratoriale considerando che il corrente anno scolastico è di transizione tra il nuovo e il previgente ordinamento.

Per la valutazione delle simulazioni il Consiglio di Classe ha utilizzato le griglie di valutazione allegate al presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO

Commissione: prof.ssa Giordana Evangelista (Lingua e letteratura italiana/Storia, esterna), prof.ssa Alessia Bartolucci (Inglese, esterna), prof.ssa Fabia Gallegati (Matematica, esterna), prof.ssa Alessandra Pepe (Tecniche delle produzioni Vegetali e Zootecniche, interna), prof.ssa Irene Cameldi (Economia Agraria e Legislazione di Settore Agraria e Forestale, interna), prof. Luca Vicini (Gestione e Valorizzazione delle Attività Produttive e Sviluppo del Territorio e Sociologia Rurale, interno).

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando eticamente i contenuti acquisiti.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'educazione civica come indicato nelle "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92" si pone come una nuova disciplina caratterizzata dalla trasversalità dell'insegnamento.

I tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge che la istituisce, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate, sono i seguenti:

- **COSTITUZIONE:** diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- **SVILUPPO SOSTENIBILE:** educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- **CITTADINANZA DIGITALE**

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari. La Legge prevede che all'insegnamento dell'educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico e che il Collegio dei docenti nell'esercizio dell'autonomia di sperimentazione di cui all'art. 6 del D.P.R. n.275/1999, ad integrare nel curriculum di Istituto gli obiettivi specifici di

apprendimento/risultati di apprendimento delle singole discipline con gli obiettivi/risultati e traguardi specifici per l'educazione civica. In via ordinaria le ore di Educazione Civica sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe.

Traguardi di apprendimento

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Il Collegio dei docenti dell'I.P. "Persolino-Strocchi" ha deliberato quali discipline saranno coinvolte nel corso dell'anno scolastico 2022/23:

- Lingua e letteratura italiana
- Lingua inglese
- Valorizzazione

Il coordinamento della disciplina Educazione Civica è stato affidato a: Prof. Luca Vicini.

Il Consiglio di classe ha realizzato, nell'as 2022/2023 nell'ambito dell'Educazione civica i seguenti progetti:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI
Progetto AVIS e AISMO	L'incontro affronta le tematiche quali lo sviluppo della donazione e della cultura di solidarietà sociale; la realizzazione di una corretta informazione sulla raccolta e sulla gestione del sangue nel nostro paese e nella nostra Regione; la diffusione di contenuti di educazione sanitaria e di educazione civica in materia di donazione; le tipologie di donazione e le modalità di accesso alla donazione; promozione di corretti stili di vita; contrasto tra fake news e buona informazione in materia.	12/12/2022, Gli studenti conoscono una realtà importante e solida dal punto di vista della salute e della cittadinanza attiva. Sono invitati a dichiarare l'interesse personale a farsi protagonisti e aderire alla donazione. Durata: 2 ore.
Uscita didattica museo Malmerendi per conferenza sugli ecosistemi forestali	Ecosistemi forestali europei e tropicali. Esposizione di alcuni progetti di sostenibilità ambientale e recupero aree deforestate in Africa. Conoscere la biodiversità in linea con i temi e i problemi connessi all'Agenda 2030.	25/01/2023, Gli studenti hanno seguito l'analisi del dott. Michele Lanzoni sugli impatti ambientali e sociali della biodiversità arricchita di esempi di esperienze significative in Africa subsahariana. Particolarmente significativa si è rivelata sugli studenti la presa di coscienza dell'impatto antropico sull'ecologia globale. Durata: 3 ore
Visita al museo Argyll della seconda guerra mondiale	La visita al Museo ha lo scopo di dare spessore storico allo sviluppo di cittadinanza attiva e consapevole.	14/02/2023 Gli studenti sono guidati lungo un percorso ricco di materiale iconografico e di reperti storici. Il Museo è incentrato sulla storia del territorio e i manufatti, le ricostruzioni e i diorama conservati riguardano soprattutto i protagonisti e gli avvenimenti del territorio della Romagna tra il 1944 e il '45. Uno spazio è dedicato al tema della Shoah. La sala segue cronologicamente gli eventi che colpiscono gli ebrei italiani dalle Leggi razziali alla deportazione nei campi di concentramento. Durata: 2 ore
Educazione alla memoria e approfondimento storico - Associazione Senio river 1944-45	Proiezione e spiegazione di filmati originali riguardanti la liberazione di Faenza dal nazifascismo e del fronte nell'inverno del '44 in Romagna.	20/03/2023 L'incontro prevede la presentazione, la visione e la spiegazione, attraverso filmati inediti, di un evento di storia locale di straordinaria importanza sullo sfondo del contesto internazionale della Seconda guerra mondiale. Durata: 3 ore
"Nutri Edu@school. Le basi dell'alimentazione" Evento on line sul tema	L'evento si prefigge tra le finalità quella di promuovere la corretta alimentazione e attività fisica.	21/03/2023 Gli studenti riflettono e possono intervenire sull'oggetto dell'incontro quale l'importanza di una corretta alimentazione, della

<p>“Alimentazione e sport. un corretto stile di vita”</p>		<p>pratica sportiva e delle diverse tipologie di integrazione alimentare in relazione alle differenti pratiche sportive aerobica e anaerobica. Durata: 2 ore</p>
---	--	--

Contenuti svolti declinati in abilità e competenze

Uda 1 Il diritto al lavoro e l'educazione alla legalità

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere lo sviluppo storico-sociale della normativa italiana sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere e analizzare le implicazioni etiche, sociali ed economiche del rispetto della legalità. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo di cittadino. ● Considerare l'importanza della tutela dei diritti dei lavoratori nell'attività economica quotidiana.

Uda 2 La Costituzione italiana

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Nascita della Costituzione italiana. ● I principi fondamentali ● L'ordinamento della Repubblica: la divisione dei poteri: il Parlamento, il Presidente della Repubblica, il Governo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere e analizzare le implicazioni etiche, sociali ed economiche della partecipazione alla vita democratica. ● Comprendere l'importanza dei principali articoli. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo di cittadino. ● Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici e agire in coerenza con i principi della Costituzione.

Uda 3 Towards a greener future

Unit: Environmental challenges

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Lessico relativo agli argomenti trattati. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i principali problemi ecologici nel mondo e in particolare in Italia. ● Conoscere il problema e le relative conseguenze del sovrappopolamento. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico. ● Utilizzare diverse tecniche compositive, in particolar modo riassunti e relazioni, per scrivere su argomenti specifici dell'indirizzo.

		<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere. ● Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.
--	--	--

Uda 4 Geography and meteorology Unit : A changing climate

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Lessico relativo agli argomenti trattati. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere cause ed effetti dei cambiamenti climatici, in particolare l'effetto serra e il fenomeno del buco dell'ozono. ● Ruolo dell'agricoltura nei cambiamenti climatici. ● La migrazione come conseguenza dei cambiamenti climatici. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico. ● Utilizzare diverse tecniche compositive, in particolar modo riassunti e relazioni, per scrivere su argomenti specifici dell'indirizzo. ● Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere. ● Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.

Uda 5 Sicurezza alimentare e gestione dei rifiuti

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● La tracciabilità e la rintracciabilità di un prodotto alimentare, la HACCP e le metodologie di conservazione. ● Cos'è un rifiuto e tipologie di rifiuti; i rifiuti agricoli, la loro gestione e smaltimento. ● Normativa di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestione e sicurezza alimentare. ● Normativa sui rifiuti agricoli e loro corretto smaltimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico. ● Utilizzare diverse tecniche compositive, in particolar modo riassunti e relazioni, per scrivere su argomenti specifici dell'indirizzo. ● Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere. ● Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.

Uda 6 Il danno ambientale

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none">• Che cos'è il danno ambientale. Su chi ricadono e in che modo le responsabilità.• La normativa europea e l'applicazione in Italia• Interventi a difesa dell'ambiente.	<ul style="list-style-type: none">• Il danno ambientale e responsabilità.• Normativa di riferimento.	<ul style="list-style-type: none">• Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico.• Utilizzare diverse tecniche compositive, in particolar modo riassunti e relazioni, per scrivere su argomenti specifici dell'indirizzo.• Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.• Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Ai sensi:

- della L. 13 luglio 2015, n. 107

- della L. 30 dicembre 2018, n. 145

- Linee guida PCTO

Il progetto per i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO – L. 145/2018) si pone una serie di obiettivi educativi e formativi ed è fortemente integrato nella didattica curricolare. Si sviluppa, infatti, con il coinvolgimento della maggior parte delle discipline scolastiche e nei settori del mondo lavorativo coerenti con gli indirizzi di studio, attraverso una interazione fra la scuola, il tessuto socio-economico del territorio, il contesto aziendale, lo studente e la famiglia dello stesso. Il progetto si sviluppa soprattutto attraverso metodologie basate su: la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi; l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento; il lavoro cooperativo per progetti; la personalizzazione delle attività attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo; la gestione di processi in contesti organizzati (Art. 5, D.P.R. 15 marzo 2010, n.87 - regolamento sul riordino degli istituti professionali pubblicato sul supplemento ordinario della G.U. n.137 del 15 giugno 2010).

Nel corso del progetto PCTO - percorso per le competenze trasversali e l'orientamento gli studenti hanno svolto le seguenti attività: corso sulla sicurezza (rischio medio); periodi in contesti aziendali (stage) durante il quarto anno, della durata di tre settimane, presso strutture del territorio; visite guidate a realtà di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli nell'ambito dei diversi settori previsti dalle linee guida delle discipline di indirizzo: frutticolo, viticolo enologico, cerealicolo, zootecnico; testimonianze con professionisti esperti di settore sulle diverse forme di organizzazione aziendale, sulle principali caratteristiche delle filiere produttive presenti sul territorio locale, sulle attività in espansione, sulle innovazioni del settore e sulle possibilità di sviluppo; orientamento al lavoro: le organizzazioni di categoria in agricoltura, organismi ed

enti preposti all'orientamento al lavoro, l'Università e gli enti di formazione professionale, l'albo professionale degli Agrotecnici.

Nel nostro istituto particolare importanza assume il ruolo dell'“azienda agraria”, rappresentando fondamentale laboratorio didattico finalizzato a favorire l'apprendimento delle specifiche competenze professionali previste dai nuovi ordinamenti degli Istituti Professionali per i servizi Agricoltura sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane. E' perciò in questo contesto che l'azienda agraria (terreni, cantina didattica e serra), con un riparto colturale orientato alla vocazionalità produttiva del territorio, rappresenta il contesto produttivo dove gli studenti sono portati a collaborare intorno a un compito di realtà condiviso: la gestione di un'azienda produttiva, nel rispetto della legislazione, delle regole del mercato e dei rapporti sociali. Il risultato che ha rilevanza sia all'interno dell'attività scolastica (didattica dell'apprendimento) che all'esterno (prodotti dell'azienda agraria), restituendo in tal modo senso a ciò che si apprende.

In questo modo si promuove la conoscenza di una metodologia di lavoro di grande rilievo sul piano dell'agire, la sensibilità verso di essa e la capacità di utilizzarla in vari contesti produttivi, favorendo così una maggiore connessione dell'esperienza scolastica con il mondo del lavoro e delle professioni. Nella gestione dell'azienda agraria lo studente partecipa attivamente soprattutto nella costruzione dei modelli agro-colturali (scelta dell'indirizzo colturale, delle specie e varietà, dei sesti d'impianto, delle forme di allevamento, etc...), nella realizzazione degli stessi, raccogliendo ed elaborando dati, partecipando alla soluzione di problemi e affinandone i processi di adeguamento alla realtà.

La classe ha concluso nell'anno scolastico 2022/2023 il percorso triennale dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento mediante una serie di attività e progetti svolti anche online. Attraverso l'utilizzo degli strumenti informatici gli alunni hanno preso parte ad una serie di eventi con esperti del settore agrario. I progetti hanno visto anche il coinvolgimento delle grandi realtà imprenditoriali del territorio Faentino.

Nel percorso triennale le attività, le imprese e gli enti di riferimento sono stati individuati dal gruppo di lavoro dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) dell'Istituto e dal Consiglio di Classe.

ANNO SCOLASTICO 2020/21 classe III

A causa della pandemia da Covid-19, il progetto PCTO ha potuto consentire solo lo svolgimento di progetti a distanza o attività presso l'azienda agraria della scuola:

· Progetti

- Progetto “Ceraseto sostenibile a Persolino”: tracciamento file, picchettamento, squadra e ricezione buche, controllo squadra, messa a dimora dei ciliegi.
- Progetto “Agro-Innovation-Edu: Fitogest+ e Quaderno di Campagna”: applicare l'agricoltura innovativa digitale nella gestione dell'azienda agricola utilizzando software dedicato.
- Redazione di un curriculum e simulazione di un colloquio di lavoro in italiano.
- Redazione ed esposizione di una relazione sull'esperienza nell'azienda del Persolino, con sintesi in inglese.
- Padroneggiare concetti matematici e scientifici per risolvere problemi legati al contesto professionale.
- Corso sulla sicurezza: formazione sicurezza Covid-19.

- Corso di abilitazione (con certificazione) alla guida delle macchine agricole (adesione facoltativa).
 - **Convegni e seminari anche online (webinar)**
- “Le api i loro prodotti”: webinar (2h) sull’introduzione al mondo dell’apicoltura (la gestione delle arnie e il loro utilizzo nell’impollinazione) e ai prodotti che ne derivano, analizzati dal punto di vista delle trasformazioni che possono subire (miele, cera e idromele).
- Convegno: presentazione dei risultati della Ricerca 2020 dell’Osservatorio Smart AgriFood – 05/03/2021 (3h).
- Webinar : incontro con esperto del settore enologico M. Leonardi – 26/03/2021 (2h).
- Orientamento in uscita: serie di incontri e seminari in presenza/a distanza di orientamento post diploma.
 - **Visite didattiche - aziendali online**
- Vivai Battistini di Cesena (FC) Video lezione illustrativa di settore – 17/02/2021 (1h).
- Azienda Zootecnica ‘Bertozzi’, Bertinoro (FC): 4 incontri (1h ognuno) sui bovini da carne – 22/03/2021, 25/03/2021, 29/03/2021, 08/04/2021.
- Azienda Fattoria didattica ‘Rivalta’, Forlì (FC): incontri illustrativi dell’azienda – 12/04/2021 (2h), 15/04/2021 (2h).
- Visita virtuale del museo Acetaia “Giusti” – 23/04/2021 (1h).
- Granarolo 360 – 04/06/2021(1h).

ANNO SCOLASTICO 2021/22 classe IV

· **Stage aziendale, periodo: 20-09-2021 / 09-10-2021**

Tipologie di azienda: a indirizzo produttivo frutticolo, seminativo, zootecnico, vitivinicolo, floro vivaistico e per la cura del verde ornamentale, consorzi agrari, trasformazione dei prodotti e cooperative della filiera agro-alimentare.

· **Progetti:**

- “Corso sulla sicurezza: formazione specifica”: il corso di formazione in tema di sicurezza sul lavoro è stato svolto sia dal punto di vista teorico che pratico attraverso esercitazioni in campo. I temi trattati sono stati: pronto soccorso (urgenze, emergenze); rischio fisico: danni e prevenzione dal rumore, vibrazioni e radiazioni solari; il rischio chimico e biologico; rischio specifico: la trattrice, il mulletto, il carro semovente per raccolta frutta; rischio specifico: crolli dall’alto; i DPI.
- Progetto “Agro-Innovation-Edu: Fitogest+ e Quaderno di Campagna”: applicare l’agricoltura innovativa digitale nella gestione dell’azienda agricola utilizzando software dedicato.
- Commessa dell’Ufficio tecnico dell’azienda Persolino: Creazione QRCode per UDA ROSE.
- Redazione di un curriculum e simulazione di un colloquio di lavoro in italiano e in inglese.
- Redazione ed esposizione di una relazione sull’esperienza aziendale svolta, con sintesi in inglese.
- Padroneggiare concetti matematici e scientifici per risolvere problemi legati al contesto professionale.
- Orientamento in uscita: serie di incontri e attività finalizzate al miglioramento delle competenze trasversali.
- *Corso di abilitazione (con certificazione) alla guida delle macchine agricole (4h).

- Progetto Erasmus “Taster” per internalizzare il proprio profilo professionale (facoltativo - 5 settimane).
- *Certificazione PET/FIRST: acquisizione competenze della lingua inglese di livello B1/B2 (10h).

· **Convegni e seminari anche online (webinar)**

- "Formazione e innovazione in viticoltura, radici per il futuro" incontro in diretta streaming promosso da Caviro. – 11/10/2021 (2h).
- Festival dell'orientamento - Incontro di presentazione. – 28/10/2021 (1h).
- “L’Albero tra il Sacro e il Profano” - convegno evento online promosso dal comune di Faenza, Associazione “Pubblici Giardini” condotto dal Dott. Roberto Diolaiti, Direttore Settore Ambiente e Verde del Comune di Bologna il – 15/12/2021 (4h).
- Progetto “Agro Big Data Science” evento divulgativo finale sul tema dell’utilizzo dei “BIG DATA nella gestione delle filiere produttive del Kiwi, Pero e Spinaci.” – 20/12/2021 (Incontro di 2h).
- Bioplanet: produzione di insetti utili per la lotta biologica. Incontro con l’esperto Jacopo Menghi – 26/05/2022 (2h).
- Progetto “Black to the future - Educational Farm LaB”: incontro di presentazione il 21/01/2022 (1h) + convegno su due giornate promosso da Caviro ed altre aziende affiliate, l’Università di Bologna e il Centro Ricerca Produzioni Vegetali (CRPV) – 24/01/2022 (5h) e 31/01/2022 (5h).
- COPRO La coltivazione della bietola biologica.: Incontro con l’esperto Cenacchi Massimiliano – 22/05/2022 (1h).

· **Uscite didattiche - aziendali**

- Attività c/o sede Strocchi - manutenzione spazi verdi – da Febbraio a Marzo 2022 (5h).
- Attivita' c/o sede Persolino – da Febbraio a Marzo 2022 (5h).
- Visita Parco Sigurtà, Azienda Costadoro e Lago di Garda (Bardolino) – 26/04/ 2022 (6h).

· **Visite didattiche - aziendali online**

- Progetto “Nutri Edu@school. Le basi dell’alimentazione” con il dott. Iader Fabbri, biologo nutrizionista, docente, preparatore atletico, consulente di società sportive e Davide Cassani, ex professionista ciclista e commentatore televisivo. – Incontro di 1 ora il 23/12/2021.
- Progetto IMAGINE LINE Sostenibilità ambientale e Green Deal "Agricoltura 4.0: viaggio alla ricerca della sostenibilità"– Incontro di 1 ora il 17/02/2022.
- Progetto "Acqua da mangiare"– Incontro di 2 ore il 07/04/2022.

ANNO SCOLASTICO 2022/23 classe V

· **Progetti:**

- “Corso sulla sicurezza: formazione specifica”: il corso di formazione in tema di sicurezza sul lavoro è stato svolto sia dal punto di vista teorico che pratico attraverso esercitazioni in campo. I temi trattati sono stati: pronto soccorso (urgenze, emergenze); rischio fisico: danni e prevenzione dal rumore, vibrazioni e radiazioni solari; il rischio chimico e biologico; rischio specifico: la trattrice, il muletto, il carro semovente per raccolta frutta; rischio specifico: crolli dall’alto; i DPI. Aggiornamento corso sicurezza.

- Progetto "Agricoltura digitale – Fitogest - Quaderno di Campagna": applicare l'agricoltura innovativa digitale nella gestione dell'azienda agricola utilizzando software dedicato.
- Progetto "Consulenza: i dati catastali dell'azienda agricola": utilizzo e approccio con i documenti catastali (visure e mappe) al fine di individuare e analizzare i dati catastali dell'azienda agricola.
- Redazione di un curriculum e simulazione di un colloquio di lavoro in italiano e in inglese.
- Redazione ed esposizione di stage, Project-work, portfolio.
- Padroneggiare concetti matematici e scientifici per risolvere problemi legati al contesto professionale.
- Progetto "Orientamento" in uscita: serie di incontri e attività finalizzate al miglioramento delle competenze trasversali con Esercito Italiano (1h), Umana (2h), Unione della Romagna Faentina (6h), Fondazione Istituti Tecnici Superiori (1 h), I.R.E. COOP Emilia Romagna (2h), Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) (1h), Coldiretti di Ravenna (1h), incontro sulla PAC con Confagricoltura (1h).
- Progetto "Nutri Edu@school Le basi dell'alimentazione": incontro di 2 ore in modalità mista.
- Progetto "Potatura": a) 2 incontri tecnici presso Agrintesa, Faenza (Ra) – 02-03/03/2023 (3h + 5h);
b) attività pratica in aziende agrarie del territorio faentino (11 h).
- Progetto: Olio in tavola.
- *Progetto "Persolino in fiera": partecipazione a fiere in orario extra curriculare presso lo stand di Persolino.
- *Progetto "Prodotti in vendita - CEFAL": partecipazione a fiere in orario extra curriculare presso lo stand di Persolino.
- *Corso di abilitazione (con certificazione) alla guida delle macchine agricole (4h).
- Progetto Erasmus "Taster" per internalizzare il proprio profilo professionale (facoltativo - 5 settimane).
- *Certificazione PET/FIRST: acquisizione competenze della lingua inglese di livello B1/B2 (10h).

• **Uscite didattiche - aziendali.**

- Attivita' c/o sede Persolino – tutto l'anno scolastico.
- Visita Stabilimento Tampieri , Faenza (RA) – 04/11/2022 (2h).
- Visita all'EIMA Intemalional 2022, Bologna (BO) – 10/11/2022 (10h).
- Partecipazione al Pink Lady Day, Bagnacavallo (RA) – 11/11/2022 (3h).
- Visita agli stabilimenti Alpi Wood a Modigliana (Ra) – 06/12/2022 (4h).
- Viaggio di istruzione in TRENTO presso la Magnifica Comunità di Fiemme - 12/13/14 Aprile 2023:
 - visita al vivaio forestale ed ad un cantiere forestale;
 - visita di un birrifico artigianale a Bolzano e visita della Cantine Laimburg.
- Azienda agraria Guerrini, Solarolo (RA) – 15/03/2022 (3h).

PROVE INVALSI

A partire dall' a.s. 2018-19 il D.Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove INVALSI per l'ultimo anno della scuola secondaria secondo grado (grado 13). Le discipline interessate sono italiano (durata della prova 120 minuti), matematica (durata della prova 120 minuti), inglese (durata della prova 90 minuti per il reading e 60 minuti per il listening). La prova SNV è computer based (CBT) e per tutte e tre le discipline interessate si svolge mediante utilizzo di PC connessi alla rete internet. L'istituto Persolino Strocchi nell'anno scolastico 2022/2023 ha svolto le prove INVALSI nel mese di Marzo. Tutti gli studenti hanno svolto le prove, requisito necessario per accedere all'Esame di Stato.

RELAZIONE E PROGRAMMI DISCIPLINARI SVOLTI

AREA COMUNE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Matematica

Scienze motorie

Religione

AREA DI INDIRIZZO

Agricoltura sostenibile e biologica

Agronomia del territorio agrario e forestale

Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale

Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale

Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali

Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche

Tecnologie agroalimentari

AREA COMUNE

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: prof.ssa Evangelista Giordana

Libro di testo: LI Laboratorio di Letteratura 3 - Edizione mista- Volume 3, Sambugar Marta / Sala' Gabriella, La Nuova Italia Editrice

Obiettivi raggiunti

Abilità

- Conoscere gli elementi essenziali della cultura tra Ottocento e Novecento
- Conoscere gli elementi essenziali delle principali correnti letterarie
- Comunicare in modo lineare ed efficace

Competenze

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione
- Confrontare periodi e autori sulla base di elementi significativi

Conoscenze

Riportate nelle singole UDA

Metodologia

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Discussione guidata
- Lavori individuali di ricerca e approfondimento

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Materiali audiovisivi
- Dispense e presentazioni power point fornite su Classroom

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

Uda 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti principali della poetica di Leopardi

Uda 1: Positivismo, Naturalismo, Verismo e Verga

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Il secondo Ottocento: il contesto storico</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Positivismo: caratteristiche• Il Naturalismo in Francia: caratteristiche e contesto, principi poetici e stilistici• Il Verismo in Italia: caratteristiche e contesto, rappresentanti, principi poetici e stilistici, differenze tra Naturalismo e Verismo• GIOVANNI VERGA: vita, opere e poetica<ul style="list-style-type: none">- L'ideale dell'ostrica- Il Ciclo dei Vinti- I Malavoglia: trama, prefazione e incipit- Vita dei campi: lettura di "Rosso Malpelo" fornito in pdf- Mastro-don Gesualdo; trama e confronti col primo romanzo.	<ul style="list-style-type: none">• Saper contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana• Saper contestualizzare un testo letterario• Saper spiegare e commentare i significati di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura• Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, movimenti, autori

UdA . 2: Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: il contesto storico e la crisi, radici filosofiche e scientifiche • Il simbolismo francese • GIOVANNI PASCOLI: vita, opere, poetica e pensiero (fonosimbolismo, nido, fanciullino): - Da Myrica lettura, e analisi delle seguenti liriche: “X Agosto”, “Lavandare”, • GABRIELE D'ANNUNZIO: vita, opere, poetica e pensiero (estetismo, superomismo e panismo) - Laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi: struttura e stile - Alcyone, lettura e analisi de “La pioggia nel pineto” 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana • Saper contestualizzare un testo letterario • Saper spiegare e commentare i significati di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, movimenti, autori

UdA. 3: La letteratura italiana della crisi: Svevo e Pirandello

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • ITALO SVEVO: vita, opere, poetica e pensiero (inetto, sano e malato) - Una vita e Senilità: trama e confronto tra i protagonisti - La coscienza di Zenò: la trama, l'importanza e le caratteristiche dell'opera - Lettura e analisi dei seguenti brani tratti dal romanzo: “Prefazione”, “Il funerale di Guido”, “Una catastrofe inaudita” • LUIGI PIRANDELLO: vita, opere, poetica e pensiero 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana • Saper contestualizzare un testo letterario • Saper spiegare e commentare i significati di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, movimenti, autori

<p>(relativismo conoscitivo, vita e forma, persona e personaggio, le maschere e le trappole, la follia, comico e umoristico)</p> <p>- Il fu Mattia Pascal: la trama, i temi principali, lo stile. Lettura di estratti.</p> <p>- Uno, nessuno, centomila: trama e temi principali</p> <p>- Il teatro: le quattro fasi, gli aspetti innovativi: Così è (se vi pare) trama e significato</p>		
---	--	--

Uda 4: La poesia del Novecento: Ungaretti

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> G. Ungaretti: vita, opere, poetica e pensiero. - L'Allegria: l'evoluzione, il contesto, la struttura e lo stile - Lettura e analisi delle seguenti liriche: Veglia, Fratelli, Soldati, Mattina, San Martino del Carso 	<ul style="list-style-type: none"> Saper contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana Saper contestualizzare un testo letterario Saper spiegare e commentare i significati di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, movimenti, autori

Uda 5: Tipologie di scrittura previste nella Prima prova dell'Esame di Stato

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche della Tipologia A, B e C Esercitazioni e simulazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Saper usare un lessico appropriato Saper scrivere un testo coeso e coerente Saper rielaborare le conoscenze per esprimere commenti personali 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti Impostazione e articolazione del testo Elaborazione e ordinamento delle idee

Materia: STORIA

Docente: prof.ssa Evangelista Giordana

Libro di testo: Storia In Tasca (La) - Edizione Rossa Volume 5 (Ldm)-Seconda Edizione Di La Storia In Tasca - Il Novecento E Oggi, Paolucci Silvio / Signorini Giuseppina, Zanichelli Editore

Obiettivi raggiunti

Abilità

- Collocare gli eventi nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
- Analizzare gli eventi storici più rilevanti
- Comunicare in modo lineare ed efficace

Competenze

- Comprendere il cambiamento attraverso il confronto tra epoche
- Identificare e leggere le conseguenze degli eventi storici

Conoscenze

Riportate nelle singole UDA

Metodologia

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Discussione guidata

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Materiali audiovisivi
- Dispense e presentazioni power point fornite su Classroom

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti principali sull'unità d'Italia e l'Italia post-unitaria

UdA 1: L'Italia di fine Ottocento e l'Età giolittiana

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Lo sviluppo economico dell'Italia • La politica interna tra socialisti e cattolici • La politica estera • La settimana rossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare problematiche significative del periodo esaminato • Saper individuare relazioni tra contesto socio-economico e assetto politico-istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere gli aspetti essenziali della storia delle idee, della cultura e della società e le concatenazioni causa-effetto • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, culture e movimenti politici nazionali ed internazionali

UdA 2: La Prima guerra mondiale

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Le cause reali (economiche, politiche e socio-culturali) e il casus belli • Lo scoppio, la trasformazione da guerra lampo a guerra di posizione e la prima fase della guerra • L'Italia dalla neutralità alla guerra • Dagli eventi del 1917 alla fine del conflitto • L'Europa all'indomani del conflitto: la conferenza di Parigi, i trattati di pace, i 14 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare problematiche significative del periodo esaminato • Saper individuare relazioni tra contesto socio-economico e assetto politico-istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere gli aspetti essenziali della storia delle idee, della cultura e della società e le concatenazioni causa-effetto • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, culture e movimenti politici nazionali ed internazionali

<p>punti di Wilson, la Società delle Nazioni, la nuova carta Europea</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approfondimenti sulla guerra di trincea (condizioni di vita e conseguenze), le nuove armi e il fronte interno 		
--	--	--

UdA 3: La Russia dalla rivoluzione all'URSS

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • La situazione della Russia • La rivoluzione di febbraio • La rivoluzione di ottobre • Lenin e la guerra civile • La Nep e la nascita dell'URSS 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare problematiche significative del periodo esaminato • Saper individuare relazioni tra contesto socio-economico e assetto politico-istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere gli aspetti essenziali della storia delle idee, della cultura e della società e le concatenazioni causa-effetto • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, culture e movimenti politici nazionali ed internazionali

UdA 4: Il primo dopoguerra

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Il dopoguerra in Italia: <ul style="list-style-type: none"> - La crisi e il biennio rosso - Il Partito popolare e i Fasci di combattimento - La questione di Fiume - Il fascismo dall'avvento alla dittatura - La politica estera e l'Asse Roma-Berlino - Le leggi razziali • La crisi del '29 • La Germania dalla Repubblica di Weimar al nazismo - La crisi della Germania nel 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare problematiche significative del periodo esaminato • Saper individuare relazioni tra contesto socio-economico e assetto politico-istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere gli aspetti essenziali della storia delle idee, della cultura e della società e le concatenazioni causa-effetto • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, culture e movimenti politici nazionali ed internazionali

primo dopoguerra - Hitler e il partito nazista - Il nazismo al potere, i campi di concentramento, lo spazio vitale e la soluzione finale • La guerra civile spagnola		
---	--	--

UdA 5: La Seconda guerra mondiale

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Le cause: l'espansionismo nazista, il Patto d'acciaio e il Patto Molotov-Ribbentrop • Le fasi della guerra • La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia: la Resistenza e le rappresaglie naziste • La vittoria degli Alleati • Un bilancio della guerra • I trattati di pace e la nuova situazione geopolitica mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare problematiche significative del periodo esaminato • Saper individuare relazioni tra contesto socio-economico e assetto politico-istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere gli aspetti essenziali della storia delle idee, della cultura e della società e le concatenazioni causa-effetto • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, culture e movimenti politici nazionali ed internazionali

UdA 6: Formazione e vicende politiche dell'Italia repubblicana

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Il difficile dopoguerra e il 2 giugno 1946 • Gli anni del centrismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare problematiche significative del periodo esaminato • Saper individuare relazioni tra contesto socio-economico e assetto politico-istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti • Riconoscere gli aspetti essenziali della storia delle idee, della cultura e della società e le concatenazioni causa-effetto • Stabilire collegamenti e confronti tra epoche, culture e movimenti politici nazionali ed internazionali

Materia: LINGUA INGLESE

Docente: prof.ssa Bartolucci Alessia

Libro di testo: M. Po, E. Sartori, *Global farming*, Rizzoli Languages

Obiettivi raggiunti

Abilità

- Saper usare il lessico specifico
- Saper comprendere i testi
- Saper rielaborare ed esporre gli argomenti in maniera semplice ma logica
- Saper rispondere a quesiti di stimolo e di apprendimento

Competenze

- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico.
- Utilizzare diverse tecniche compositive, in particolar modo riassunti e relazioni, per scrivere su argomenti specifici dell'indirizzo.
- Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.
- Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.

Conoscenze

- I principali problemi ecologici nel mondo e in particolare in Italia
- Il problema e le relative conseguenze del sovrappopolamento
- Le cause ed effetti dei cambiamenti climatici, in particolare l'effetto serra e il fenomeno del buco dell'ozono
- Il ruolo dell'agricoltura nei cambiamenti climatici
- La migrazione come conseguenza dei cambiamenti climatici
- I diversi tipi di agricoltura: convenzionale, biologica, sostenibile e biodinamica
- I diversi tipi di olio d'oliva e i loro metodi di produzione
- Le principali tecniche di allevamento delle piante da frutto con particolare attenzione all'uva
- I momenti che caratterizzano la coltivazione della vite
- Le fasi del processo di vinificazione

Metodologia

- Lezione frontale
- Lavori individuali e di gruppo

Mezzi e materiali

- Libro di testo
- Mappe concettuali, schemi di sintesi e materiali forniti dal docente su Google classroom

Strumenti di verifica

- Prove scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0 Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza

Riepilogo delle principali strutture linguistiche acquisite negli anni precedenti

UdA 1

Module 1: Towards a greener future

Unit 1: Environmental challenges

Conoscenze	Abilità	Competenze
Lessico e concetti relativi ai problemi ecologici: <ul style="list-style-type: none">- Agriculture and ecosystems- Ecological problems in Italy- Problems due to overpopulation- World pollution: a world of plastic (it's up to you to respect the environment-let's clean up the oceans)	Conoscere i principali problemi ecologici nel mondo e in particolare in Italia. Conoscere il problema e le relative conseguenze del sovrappopolamento.	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico. Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere. Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.

UdA 2

Module 1: Towards a greener future

Unit 2: Beyond conventional farming

Conoscenze	Abilità	Competenze
Lessico relativo agli argomenti trattati: <ul style="list-style-type: none">- Conventional agriculture- What is organic farming?	Conoscere i diversi tipi di agricoltura: convenzionale, biologica, sostenibile e biodinamica	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto

<ul style="list-style-type: none"> - Organic farming in Italy - Sustainable agriculture - Biodynamic agriculture 		<p>professionale e utilizzando il lessico specialistico.</p> <p>Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.</p> <p>Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.</p>
---	--	--

UdA 3

Module 7: From the field to the table

Unit 16: Olive oil and wine

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico relativo agli argomenti trattati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olive oil: drops of gold - Extra virgin olive oil (EVO) - Phases of oil production - Growing grapes - Phases in growing a vineyard - From grapes to wine: wine making (white wines- red wines) - What is organic wine? - Organic Italian wines (Guaranteed organic products, verified for the consumer- Techniques used in organic vineyards) 	<p>Conoscere i diversi tipi di olio d'oliva e i loro metodi di produzione.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di allevamento delle piante da frutto con particolare attenzione all'uva.</p> <p>Conoscere i diversi momenti che caratterizzano la coltivazione della vite.</p> <p>Conoscere le diverse fasi del processo di vinificazione.</p>	<p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico.</p> <p>Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.</p> <p>Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.</p>

UdA 4

Module 2: Geography and meteorology

Unit 4: A changing climate

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico relativo agli argomenti trattati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Influence of climatic changes on the environment - What is a cloud burst? 	<p>Conoscere cause ed effetti dei cambiamenti climatici, in particolare l'effetto serra e il fenomeno del buco dell'ozono.</p>	<p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi e con particolare attenzione al contesto professionale e utilizzando il lessico specialistico.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - The greenhouse effect - The depletion of the ozone layer - Agriculture: the culprit and the victim at the same time - Climate and migration 	<p>Ruolo dell'agricoltura nei cambiamenti climatici.</p> <p>La migrazione come conseguenza dei cambiamenti climatici.</p>	<p>Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.</p> <p>Utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro per produrre testi.</p>
--	---	---

I seguenti argomenti sono stati trattati anche come parte del programma di Educazione Civica:

- **UdA1 Unit 1: Environmental challenges**
- **UdA4 Unit 4: A changing climate**

Materia: MATEMATICA

Docente: prof.ssa GALLEGATI FABIA

Libro di testo: (utilizzati durante l'attività didattica) Sasso Leonardo. *LA* matematica a colori - EDIZIONE GIALLA per il secondo biennio 3 e 4. Vol. 3 e 4. Editore Petrini

Obiettivi raggiunti

Nella presentazione delle diverse UdA si sono perseguite le seguenti finalità:

- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione dei fenomeni di varia natura.

In ogni UdA proposta nell'anno scolastico sono state descritte le conoscenze, le abilità e le competenze specifiche.

Metodologia

Metodologie didattiche adoperate per la Didattica in presenza e a distanza:

- Lezione frontale individualizzata e/o interattiva a seconda delle necessità.
- Discussione guidata anche in modalità telematica con uso anche di chat.
- Ricerca guidata Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio.
- Restituzione di lavori individuali o elaborati in formato cartaceo.
- Restituzione di elaborati/lavori individuali sincrone e asincrone tramite e-mail e classi virtuali (Classroom).
- Esercitazioni in laboratorio multimediale (sincrone) e asincrone: uso di software specifici quali Geogebra e piattaforma GSuite (Moduli Google e Document Google).

Mezzi e materiali

Mezzi e materiali utilizzati per la Didattica in presenza e a distanza:

- Libri di testo adottati.

- Schede e materiali e prodotti dall'insegnante, video didattici e tratti da Youtube.
- Software applicativi (Geogebra e App Google Suite), Google Classroom e tools digitali.
- Condivisione di documenti: video/risorse, anche tutorial e guide, tratte dal web.
- Registro elettronico Spaggiari.

Strumenti di verifica

Nel corso dell'anno sono state effettuate le regolari prove di valutazione (almeno 2 orali e 2 scritti) che sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo. Tipologie utilizzate:

- Prove scritte/pratiche.
- Colloqui orali sommativi (anche frutto di più interventi documentati).
- Discussioni guidate incluse le simulazioni di prove d'esame.
- Prove strutturate, semistrutturate e questionari/test a tempo in formato cartaceo e/o elettronico consegnate tramite classi virtuali (Google Classroom), e-mail o condivise tramite Google Drive.
- Partecipazione e coinvolgimento individuale.
- Puntualità nel rispetto delle scadenze.
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto;

suddivisi nei seguenti aspetti:

cognitivo: – possesso dei prerequisiti; – capacità di apprendimento; – comprensione ed uso del linguaggio specifico;

formativo: – partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo; – metodo di lavoro: il controllo dei compiti, gli esercizi svolti in classe;

sommativo: – il controllo e la correzione dei compiti; – le esercitazioni/prove svolte in classe.

Per la valutazione finale si è tenuto conto inoltre della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Strategie di recupero:

- Correzione delle prove e riflessione guidata sugli errori e sulle lacune.
- Esercitazioni mirate al recupero con esercizi graduati e guidati.
- Colloqui orali.

CONTENUTI

UdA 0: (Ripasso) Accertamento dei livelli di partenza, recupero e potenziamento

Ripasso dei concetti di base e della terminologia simbolica necessaria per affrontare le UdA previste.

UdA 1: DISEQUAZIONI e SISTEMI DI DISEQUAZIONI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di intervallo di numeri reali e sua notazione simbolica. - Disequazioni di 1° grado ed insieme delle soluzioni. - Disequazioni di 2° grado ed insieme delle soluzioni con metodo grafico. - Disequazioni fratte ed insieme delle soluzioni tramite lo studio dei segni del numeratore e del denominatore. - Disequazioni fattoriate ed insieme delle soluzioni tramite lo studio dei segni dei fattori. - Sistemi di disequazioni ed insieme delle soluzioni comuni. - Concetto di intorno. 	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

UdA 2: FUNZIONI.

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di funzione reale di variabile reale, dominio e codominio. - Definizione di grafico. - Classificazione delle funzioni. Funzioni invertibili. - Dominio di una funzione algebrica intera/fratta e razionale/irrazionale. - Simmetrie della funzione: parità, disparità. - Segno di una funzione. - Calcolo del valore di una funzione per determinati valori della variabile indipendente. - Lettura del grafico di una funzione: individuazione delle caratteristiche di una funzione dato il suo grafico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire e classificare, rappresentare graficamente una funzione indicandone le caratteristiche. - Saper interpretare un grafico individuando le caratteristiche della funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.

UdA 3: FUNZIONI e LIMITI.

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Approccio intuitivo al concetto di limite, limiti di funzioni, limite destro e limite sinistro. - L'algebra dei limiti e limite di una funzione algebrica razionale intera/fratta; 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le varie situazioni di limiti e saperle rappresentare graficamente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico,

<ul style="list-style-type: none"> - Forme indeterminate e loro risoluzione: $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\infty - \infty$. - Limite di una funzione a partire dal relativo grafico. - Funzioni continue. - I punti di discontinuità: classificazione (discontinuità eliminabile, di I e II specie) e rappresentazione grafica. - Asintoti di una funzione: classificazione (verticale, orizzontale ed obliquo) e determinazione dell'equazione dell'asintoto (verticale e orizzontale). 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare i limiti delle funzioni studiate, - Studiare la continuità o la discontinuità di una funzione in un punto. - Saper interpretare un grafico individuando le caratteristiche della funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> rappresentandole anche sotto forma grafica. - Individuare strategie appropriate per risolvere problemi. - Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione dei fenomeni di varia natura.
--	--	--

UdA 4: DERIVATE e STUDIO DI FUNZIONI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di rapporto incrementale e di derivata. - Significato geometrico della derivata. - Derivata delle funzioni elementari, della somma algebrica e del prodotto di due funzioni. - Derivata di una funzione algebrica razionale intera/fratta (regola del quoziente). - Applicazioni della derivata: crescita e decrescita di una funzione. - Applicazioni della derivata: ricerca di massimi e minimi e di punti di flesso di una funzione. - I teoremi di derivazione (cenni ai teoremi di Rolle, di Lagrange e di De l'Hopital). - Grafico di una funzione intera e fratta razionale attraverso lo studio dei seguenti punti: <ul style="list-style-type: none"> · Dominio. · Intersezioni con gli assi cartesiani. · Eventuali simmetrie. · Positività, negatività e zeri. · Asintoti. · Crescita e decrescita. · Massimi e minimi relativi. · Punti di flesso e concavità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolare la derivata di una funzione. - Eseguire lo studio completo di una funzione e tracciarne il grafico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Individuare strategie appropriate per risolvere problemi. - Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione dei fenomeni di varia natura.

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: prof.ssa Goni Eleonora

Obiettivi raggiunti:

- Conosce la teoria dell'allenamento e la sa applicare
- Sa prendere coscienza del suo corpo e delle sue abilità
- Sa mantenere un comportamento idoneo ed adeguato alle diverse situazioni
- Conosce le regole di gioco e le sa applicare.
- Sa abbinare cibi per una corretta, sana e bilanciata alimentazione

Metodologie

- Lezioni frontali con esercitazioni pratiche individuali.
- Metodo deduttivo ed induttivo
- Tenere conto dell'unità fondamentale della personalità degli alunni, in ogni momento del loro processo evolutivo.
- Illustrazione sempre l'importanza e la funzione di ogni attività proposta, compresa la griglia di valutazione ove necessario.
- Graduare gli sforzi e le difficoltà nel tempo.
- Approccio di tipo globale e analitico

Mezzi e materiali

- Piccoli e grandi attrezzi presenti in palestra ed in aree esterne.
- Applicativi di G-suite
- Materiali audiovisivi e dispense fornite dal docente.

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prova Pratica

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;

- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza, dell'interesse verso le varie attività proposte e del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1: Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
- Teoria dell'allenamento: principi, metodi ed esercitazioni di allenamento della forza, resistenza, flessibilità e velocità. - Struttura di una seduta di allenamento. - Circuiti fitness allenanti.	- Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, dalla ginnastica dolce, a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi. - Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate - Utilizzare esercizi con carico adeguato ad allenare una capacità condizionale specifica - Controllare la respirazione ed il dispendio energetico durante lo sforzo, adeguandoli alla richiesta della prestazione.	Avrà piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifica. Sarà in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale.

UdA. 2: Lo sport, le regole ed il Fair Play.

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
- I fondamentali di base degli sport praticati. - Il regolamento degli sport	- Adattarsi a regole e spazi differenti, per consentire la partecipazione di tutti	- Lo studente praticherà sport privilegiando la componente educativa.

<p>praticati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire e controllare i fondamentali di base degli sport individuali e di squadra. - Adeguare il comportamento motorio al ruolo assunto. - Collaborare attivamente nel gruppo per raggiungere un risultato. - Accettare le decisioni con serenità. - Rispettare indicazioni, regole e turni. - Rispettare l'avversario ed il suo livello di gioco. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente saprà affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, rispetto delle regole e vero fair play.
-------------------	--	---

UdA. 3: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Malattie legate all'alimentazione - Le basi dell'alimentazione - Saper scegliere e valutare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere comportamenti alimentari responsabili. - Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività svolta. - Riconoscere il rapporto pubblicità/consumo di cibo. - Riconoscere cibi di qualità, equilibrati e saperli abbinare secondo uno stile di vita sano e sostenibile. 	<p>Adottare i principi igienico sanitari essenziali per mantenere il proprio stato di salute e migliorare l'efficienza fisica, così come le norme sanitarie ed alimentari indispensabili per il mantenimento del proprio benessere.</p>

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Bandini Davide

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

Questioni di senso legati alle più rilevanti esperienze della vita umana;
Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.
Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.

COMPETENZE:

Modulo: Pace ed etica della violenza

COMPETENZE DISCIPLINARI : Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Modulo: Il male e l'escatologia

COMPETENZE DISCIPLINARI: Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Sono state effettuate, al 15 maggio, n. 31 ore di lezione: 15 nel primo quadrimestre, 16 nel secondo quadrimestre. Il numero di ore di lezione ha comunque conosciuto una certa riduzione, a causa delle diverse attività extra curricolari.

METODOLOGIA

Metodologie:

- Illustrazione agli allievi del programma, dei moduli di lavoro e degli obiettivi.
- Presentazione di griglie di analisi, di schemi, prospetti riassuntivi.
- Illustrazione dei criteri di valutazione adottati.
- Esplicitazione con un giudizio della valutazione delle prove.
- Lavori di gruppo.
- Analisi di documenti audio-video.

Strumenti:

- Libro di testo
- Mappe concettuali, schemi di sintesi e materiali forniti dal docente.

Criteri di valutazione:

Valutazione orale

- Chiara esposizione dei contenuti espressi e delle proprie idee
- Completezza e pertinenza delle informazioni
- Conoscenza ed esposizioni termini della materia

Valutazione: sul quaderno in itinere e oralmente, test scritti valutati all'orale

Strumenti di verifica:

- Interrogazione e analisi del testo e domande scritte **Strategie di recupero:**
- orali e scritti con recupero argomenti fatti

Programmazione **Disciplina: Religione Cattolica** **Docente: Prof. Davide Bandini**

Un mondo pacificato

- La Pace: percorso alla scoperta dei significati nascosti e profondi in ambiente ebraico, greco e cristiano.
- **Attualità della violenza vista dai media giornali e televisione e rapporto con la paura e le paure ancestrali dell'uomo alle prese con la fragilità attuale.**
- **Teoria del conflitto:** il caso della parabola del Padre Misericordioso. come funziona il conflitto meccanica della paura e della risposta non-violenta.
- La pace nei testimoni. Operatori di pace del nostro tempo: ricerche a casa.
- L'obiezione di coscienza alle armi e altri ambiti di bioetica, ecologici ed economici.
- **Gandhi uomo di pace, la vita e l'opera**, il suo messaggio. Le lotte contro l'apartheid, il razzismo e il boicottaggio nel mondo globalizzato, visioni del documentario "Una forza più potente"

La sofferenza dell'uomo e di Dio

Cos'è la morte? percezioni dei ragazzi ed esperienze singole.

- **La morte, l'angoscia della perdita della coscienza e dei suoi contenuti dell'io**
- **La differenza tra dolore e peccato. La libertà come possibilità dell'origine del male.**
- Il Male nella bibbia: Genesi e diavolo, il male come persona libera di scegliere rispetto al male come energia o fatalità (differenza tra limiti di natura e volontà)
- Il male nella filosofia del presente: gli uomini che si danno una ragione. La "morte di Dio".
- Il male nella storia: Il nazismo e il ribaltamento dei valori.
- Il male secondo Gesù: sofferenza di Gesù e prossimità agli uomini.
- La sofferenza di Dio: dalla creazione e limitazione della libertà all'invito alla conversione.
- **Bonhoeffer: visione del film, la scelta etica di fronte al male, la persona libera di scegliere.**
- I martiri spagnoli: il caso della guerra civile spagnola e il martirio dei cristiani nell'età contemporanea.

AREA DI INDIRIZZO

Materia: AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA

Docente: prof. Michele Martelli

Libro di testo: Difesa delle Colture – Vol. 1 e 2 – Dellachà, Olivero, Ed. Reda

Metodologia

- **Lezione frontale**
- **Lezione interattiva (Flipped Class)**
- **Analisi di articoli su argomenti di studio**
- **Lavori individuali e/o di gruppo per ricerca e approfondimento**

Mezzi e materiali

- **Libro di testo**
- **Video didattici e video Youtube**
- **Schede, presentazioni e materiali prodotti dagli insegnanti**
- **Materiale tratto dal web**

Strumenti di verifica

- **Prove Scritte**
- **Presentazione di argomenti alla classe**
- **Prove strutturate e semistrutturate**
- **Discussioni guidate con osservazioni di materiale e o campioni**
- **Puntualità nel rispetto delle scadenze**
- **Partecipazione e coinvolgimento**
- **Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.**

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- **Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;**
- **Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;**
- **Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.**

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline e la capacità nell'effettuare collegamenti tra esse, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti agronomici di base, di fisiologia e anatomia delle piante, sicurezza nell'utilizzo delle diverse attrezzature agricole e uso dei DPI.

UdA 1: PREVENZIONE E DIFESA GENERALE IN ARBORICOLTURA

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Richiami di botanica generale: fisiologia legata alla fotosintesi.</p> <p>Analisi delle caratteristiche specifiche e fisiologiche dei vari agenti patogeni considerati durante il corso di studio.</p> <p>Analisi delle possibili interazioni cause-effetto intercorrenti tra essi.</p> <p>Fattori Abiotici: conseguenze date da squilibri o manifestazioni presenti nell'ambiente in cui si troverà la coltura.</p> <p>I Disciplinari di Produzione Integrata e Biologica: cosa sono con riferimenti alle fonti telematiche di consultazione.</p> <p>Buone Pratiche di Gestione ed Utilizzo degli agrofarmaci.</p> <p>L'Agricoltura 4.0: maggiore efficienza e tutela ambientale applicate alla difesa delle colture.</p>	<p>Identificare l'insorgenza di eventuali patologie e/o danni alle colture derivate da agenti patogeni, agenti di danno, eventi ambientali o loro azione sinergica.</p> <p>Porre in relazione le colture e le tecniche di allevamento scelte con l'esposizione a determinati eventi avversi, manifestazione o insorgenza di eventuali patologie.</p> <p>Utilizzare i prodotti fitosanitari con conoscenza dei loro effetti sia positivi sia negativi sugli organismi viventi e sull'ambiente circostante.</p> <p>Saper trovare i riferimenti legislativi a cui attenersi e a cui far riferimento anche per acquisire conoscenze sulle metodiche, anche innovative, di lotta.</p> <p>Le innovazioni tecnologiche e le loro applicazioni in campo per prevenire l'insorgenza, migliorare la difesa ed aumentare l'efficacia delle cure colturali.</p>	<p>Compet. in uscita n^1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p> <p>Assistere le entità produttive e trasformatrice proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

UdA 2: DRUPACEE – PESCO, CILIEGIO e SUSINO

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Analisi dei principali fattori abiotici (es. carenze/eccessi, eventi climatici avversi, ...) e biotici negativi tipici della coltura in esame.</p> <p>Analisi e studio delle caratteristiche dei patogeni principali, loro biologia, danni procurati e metodologie preventive (es. tecniche agronomiche, buone pratiche agricole, ...) o di trattamento per ostacolare l'insorgere di manifestazioni patologiche.</p> <p>Analisi dei rapporti di interrelazione che possono svilupparsi tra patogeni che possono portare a casi complessi aggravando la situazione.</p> <ul style="list-style-type: none">- Batteriosi: Cancro- Viriosi: Sharka- Micosi: Bolla, Moniliosi, Oidio, Corineo, Armellaria- Fitofagi: Cydia, Anarsia, Cocciniglie, Afide	<p>Identificare quali elementi predispongono la coltura a subire eventuali attacchi e provare a prevenirli.</p> <p>Applicazione di tecniche agronomiche tradizionali (es. lavorazioni del suolo, potature verdi, ...) e moderne (es. feromoni, inerbimenti tecnici, ...) per la prevenzione e la difesa.</p> <p>Valutazione di segnali e/o sintomi che possano essere manifestazioni di patologie; analisi dei riscontri e individuazione delle cause e degli agenti coinvolti.</p> <p>Considerare l'ambiente circostante come complesso dinamico interagente con le colture in esame ed, in esso, attuare le possibili e migliore tecniche di difesa e lotta.</p>	<p>Compet. in uscita n°1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p> <p>Assistere le entità produttive e trasformatrici proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.</p> <p>Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.</p> <p>Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

UdA 3: OLIVO

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Analisi dei principali fattori abiotici (es. carenze/eccessi, eventi climatici avversi, ...) e</p>	<p>Identificare quali elementi predispongono la coltura a subire eventuali attacchi e provare a prevenirli.</p>	<p>Compet. in uscita n°1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità</p>

<p>biotici negativi tipici della coltura in esame.</p> <p>Analisi e studio delle caratteristiche dei patogeni principali, loro biologia, danni procurati e metodologie preventive (es. tecniche agronomiche, buone pratiche agricole, ...) o di trattamento per ostacolare l'insorgere di manifestazioni patologiche.</p> <p>Analisi dei rapporti di interrelazione che possono svilupparsi tra patogeni che possono portare a casi complessi aggravando la situazione.</p> <p>Analisi di quanto una risposta pronta e rapida sia fondamentale ad ostacolare il diffondersi di un agente patogeno: il caso Xylella.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Batteriosi: Xylella, Rogna - Fitofagi: Sputacchina, Cocciniglia, Mosca, Tignola - Micosi: Occhio di Pavone, Piombatura, Carie, Lebbra, Fumaggini 	<p>Applicazione di tecniche agronomiche tradizionali (es. lavorazioni del suolo, potature verdi, ...) e moderne (es. feromoni, inerbimenti tecnici, ...) per la prevenzione e la difesa.</p> <p>Valutazione di segnali e/o sintomi che possano essere manifestazioni di patologie; analisi dei riscontri e individuazione delle cause e degli agenti coinvolti.</p> <p>Considerare l'ambiente circostante come complesso dinamico interagente con le colture in esame ed, in esso, attuare le possibili e migliore tecniche di difesa e lotta.</p>	<p>previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p> <p>Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	--	---

UdA 4: VITE

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Analisi dei principali fattori abiotici (es. carenze/eccessi, eventi climatici avversi, ...) e biotici negativi tipici della coltura in esame.</p> <p>Analisi e studio delle caratteristiche dei patogeni</p>	<p>Identificare quali elementi predispongono la coltura a subire eventuali attacchi e provare a prevenirli.</p> <p>Applicazione di tecniche agronomiche tradizionali (es. lavorazioni del suolo,</p>	<p>Compet. in uscita n^1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p>

<p>principali, loro biologia, danni procurati e metodologie preventive (es. tecniche agronomiche, buone pratiche agricole, ...) o di trattamento per ostacolare l'insorgere di manifestazioni patologiche.</p> <p>Analisi dei rapporti di interrelazione che possono svilupparsi tra patogeni che possono portare a casi complessi aggravando la situazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatie: Clorosi Ferrica, Danni da freddo, Disseccamenti - Fitoplasmosi: Flavescenza dorata, Legno Nero - Fitofagi: Scafoideus, Tignole, Fillossera - Micosi: Oidio, Peronospora, Botrite, Mal dell'Esca, Marciume Nero 	<p>potature verdi, ...) e moderne (es. feromoni, inerbimenti tecnici, ...) per la prevenzione e la difesa.</p> <p>Valutazione di segnali e/o sintomi che possano essere manifestazioni di patologie; analisi dei riscontri e individuazione delle cause e degli agenti coinvolti.</p> <p>Considerare l'ambiente circostante come complesso dinamico interagente con le colture in esame ed, in esso, attuare le possibili e migliore tecniche di difesa e lotta.</p>	<p>Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.</p> <p>Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	--	--

UDA 5: MELO

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Analisi dei principali fattori abiotici (es. carenze/eccessi, eventi climatici avversi, ...) e biotici negativi tipici della coltura in esame.</p> <p>Analisi e studio delle caratteristiche dei patogeni principali, loro biologia, danni procurati e metodologie preventive (es. tecniche agronomiche, buone pratiche agricole, ...) o di trattamento per</p>	<p>Identificare quali elementi predispongono la coltura a subire eventuali attacchi e provare a prevenirli.</p> <p>Applicazione di tecniche agronomiche tradizionali (es. lavorazioni del suolo, potature verdi, ...) e moderne (es. feromoni, inerbimenti tecnici, ...) per la prevenzione e la difesa.</p>	<p>Compet. in uscita n°1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p> <p>Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.</p> <p>Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle</p>

<p>ostacolare l'insorgere di manifestazioni patologiche. Analisi dei rapporti di interrelazione che possono svilupparsi tra patogeni che possono portare a casi complessi aggravando la situazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatie: Butteratura, Filloptosi, Rugginosità, Scottature - Micosi: Ticchiolatura, Oidio, Cancro delle Pomacee, Marciume Lenticellare - Batteriosi: Colpo di Fuoco - Virosi: Mosaico - Fitoplasmi: Scopazzi - Fitofagi: Afidi, Cocciniglia, Carpocapsa, Cydia, Psilla, Rodilegno 	<p>Valutazione di segnali e/o sintomi che possano essere manifestazioni di patologie; analisi dei riscontri e individuazione delle cause e degli agenti coinvolti.</p> <p>Considerare l'ambiente circostante come complesso dinamico interagente con le colture in esame ed, in esso, attuare le possibili e migliore tecniche di difesa e lotta.</p>	<p>politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	---	---

UdA 6: ACTINIDIA

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Analisi dei principali fattori abiotici (es. carenze/eccessi, eventi climatici avversi, ...) e biotici negativi tipici della coltura in esame.</p> <p>Analisi e studio delle caratteristiche dei patogeni principali, loro biologia, danni procurati e metodologie preventive (es. tecniche agronomiche, buone pratiche agricole, ...) o di trattamento per ostacolare l'insorgere di manifestazioni patologiche.</p>	<p>Identificare quali elementi predispongono la coltura a subire eventuali attacchi e provare a prevenirli.</p> <p>Applicazione di tecniche agronomiche tradizionali (es. lavorazioni del suolo, potature verdi, ...) e moderne (es. feromoni, inerbimenti tecnici, ...) per la prevenzione e la difesa.</p>	<p>Compet. in uscita n¹ - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p> <p>Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per</p>

<p>Analisi dei rapporti di interrelazione che possono svilupparsi tra patogeni che possono portare a casi complessi aggravando la situazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatie: Danni da fattori ambientali, Clorosi Ferrica - Fitofagi: Cimice Asiatica, Metcalfa, Eulia, Cocciniglia - Batteriosi: Cancro PSA - Micosi: Botrite, Marciumi 	<p>Valutazione di segnali e/o sintomi che possano essere manifestazioni di patologie; analisi dei riscontri e individuazione delle cause e degli agenti coinvolti.</p> <p>Considerare l'ambiente circostante come complesso dinamico interagente con le colture in esame ed, in esso, attuare le possibili e migliore tecniche di difesa e lotta.</p>	<p>la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	---	---

Materia: AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE

Docente: prof.ssa Irene Cameldi

Libro di testo: Agronomia Territoriale- Lapadula, Ronzoni, Spigarolo - Casa ed. Poseidonia

Metodologie

- Lezione dialogica compartecipata.
- Esercizi di comprensione, di analisi e sintesi.
- Presentazione di griglie di analisi, di schemi, prospetti riassuntivi.
- Illustrazione dei criteri di valutazione adottati.
- Esplicitazione con un giudizio della valutazione delle prove.
- Consegna delle prove scritte corrette entro 10 giorni dallo svolgimento
- Indicazione delle connessioni con altre discipline.

Mezzi e materiali

- Dispense e presentazioni power point preparate dall'insegnante
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi

Strumenti di verifica

- Prove Scritte

- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti agronomici di base.

UdA 1: L'arboricoltura da legno e la pioppicoltura

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'arboricoltura da legno. Scelta della specie, tipologie d'impianto, realizzazione dell'impianto, gestione e interventi. La pioppicoltura. L'arboricoltura da biomassa. Tecniche colturali ed utilizzo del legname. Caratteristiche e classificazioni in base alla destinazione economica: legni per l'industria estrattiva, legni da opera, legna da ardere.	Descrivere i principali aspetti dell'arboricoltura da legno e le tecniche colturali. Progettare e realizzare interventi di recupero di verde pubblico e privato e in aree degradate e marginali.	Competenza uscita 1: gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

UdA . 2: Gli incendi boschivi e il ruolo dei boschi nella regimazione idrica e nel controllo dell'erosione

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Ruolo dei boschi nella regimazione idrica e nel controllo dell'erosione. Gli incendi boschivi: tipologie, danni biotici ed abiotici ed interventi di ripristino in seguito al danno. La prevenzione degli incendi. Operazioni di intervento anti incendio.	Definire i fattori che regolano gli equilibri idrogeologici. Progettare e realizzare interventi di recupero di verde pubblico e privato e in aree degradate e marginali. Operare nel rispetto della sicurezza ambientale e della tutela della salute.	Competenza in uscita 6: intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio idrogeologico.

UdA. 3: I sistemi agricoli e l'agricoltura montana

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Agroforestazione e agricoltura montana. Punti di forza e debolezze dell'agricoltura montana. Il marchio di qualità : agricoltura di montagna, normativa e requisiti per ottenerlo. Qualità dei pascoli e forme di razionamento. La coltivazione dei piccoli frutti di bosco: gli aspetti generali, il lampone, il rovo e il mirtillo. La coltivazione del tartufo.	Riconoscere i sistemi agricoli e colturali. Individuare e definire le condizioni per la realizzazione di processi ecocompatibili. Riconoscere e definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità delle produzioni	Competenza in uscita 1: gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

Materia: ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIO E FORESTALE

Docenti: prof.sse Irene Cameldi, Alessia Maiorino

**Libro di testo: ESTIMO E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
VOLUMI A e B BATTINI FERDINANDO, EDAGRICOLE**

Metodologie

- Lezione dialogica compartecipata.
- Esercizi di comprensione, di analisi e sintesi.
- Presentazione di griglie di analisi, di schemi, prospetti riassuntivi.
- Illustrazione dei criteri di valutazione adottati.

- Esplicitazione con un giudizio della valutazione delle prove.
- Consegna delle prove scritte corrette entro 10 giorni dallo svolgimento
- Indicazione delle connessioni con altre discipline.

Mezzi e materiali

- Libro di testo
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza. Recupero e potenziamento dei livelli di partenza. Ripasso dei concetti di economia agraria di base, in particolare sui capitali dell'azienda agraria sugli elementi di matematica finanziaria

UdA 1: ESTIMO AGRARIO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
I principi dell'estimo. Gli aspetti economici di stima: valore di mercato, valore di capitalizzazione, valore di costo/ricostruzione, valore di trasformazione e valore di	Descrivere un'azienda agraria dal punto di vista tecnico-economico. Individuare il criterio di stima da applicare in funzione del quesito di stima.	COMPETENZA IN USCITA 9: Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi

<p>macchiatico, valore complementare, valore di surrogazione.</p> <p>L'estimo ambientale: il più probabile valore di uso sociale.</p> <p>Le fasi della stima.</p> <p>La stima dei fondi rustici a cancello aperto e chiuso.</p> <p>La stima degli arboreti da frutto: il valore della terra nuda e il valore del soprassuolo.</p>	<p>Valutare un arboreto in termini monetari.</p>	<p>di efficienza tecnico-economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA 10: individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale</p>
---	--	---

UdA . 2: Bilanci di settore e giudizio di convenienza dei miglioramenti fondiari

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>I bilanci di settore: criteri per l'esecuzione del bilancio parziale.</p> <p>I conti colturali delle principali colture frutticole: drupacee, pomacee, vite e actinidia.</p> <p>Miglioramenti fondiari ed agrari, giudizi di convenienza</p> <p>Il bilancio dell'attività di trasformazione: il valore di trasformazione dell'uva.</p> <p>Economia delle macchine: valore del parco macchine, la reintegrazione, il costo di esercizio.</p>	<p>Utilizzare strumenti analitici per elaborare bilanci ed emettere giudizi di convenienza parziali.</p> <p>Effettuare giudizi di convenienza per il miglioramento dell'efficienza tecnico-economica dell'azienda.</p> <p>Pianificare interventi di miglioramento aziendale in riferimento alla produzione e alla qualità dei prodotti e dell'ambiente.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA 9: Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico-economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA 10: individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale</p>

UdA. 3: Il marketing e le strategie di promozione e collocazione del prodotto

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Il marketing mix e le quattro P. Le diverse tipologie di marketing: differenziato, indifferenziato e di nicchia Il benchmarking e le ricerche di marketing. La SWOT analisi. La segmentazione, il posizionamento e la determinazione del prezzo del prodotto. Il neuromarketing e la comunicazione visiva non verbale. Le analisi sensoriali: il panel e il consumer test.</p>	<p>Illustrare gli strumenti di promozione. Descrivere le funzioni delle ricerche di mercato. Conoscere l'importanza e le funzioni del mercato. Conoscere gli elementi e le funzioni del marketing. Distinguere i canali di distribuzione. Identificare punti di forza e di debolezza lungo la filiera.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA 10: individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale</p>

UdA 4. Le forme di integrazione verticale e orizzontale in agricoltura

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Le caratteristiche tecniche ed economiche del settore agrario e agroalimentare. Le forme di integrazione orizzontale: le cooperative e le organizzazioni di produttori. Le forme di integrazione verticale: i contratti di produzione e la soccida.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche e le funzioni delle associazioni dei produttori delle cooperative, delle filiere e dei distretti produttivi.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA 10: individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale</p>

Materia: GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE

Docente: prof. Luca Vicini

Libro di testo: Gestione e Valorizzazione Agroterritoriale

M.N. Forgiarini, L. Damiani, G. Puglisi. Casa Editrice Reda.

Obiettivi raggiunti

Abilità

Gestire semplici interventi selvicolturali e naturalistici.

Applicare le norme e le procedure in un processo di filiera finalizzate alle principali certificazioni di tipicità e qualità.

Assistere entità produttive aziendali, cooperative e associazioni di produttori per lo sviluppo di politiche di promozione dei diversi prodotti agro-alimentari e forestali.

Competenze

COMPETENZA IN USCITA n° 3

Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche

COMPETENZA IN USCITA n°4

Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.

COMPETENZA IN USCITA n°5

Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.

COMPETENZA IN USCITA n°10

Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvoposturali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Conoscenze.

Servizi a tutela dell'ambiente agricolo, forestale e naturale. Normative nazionali e comunitarie di settore.

Multifunzionalità della risorsa forestale.

Le applicazioni GIS in campo agrario e forestale. Telerilevamento, mappatura di parametri biologici, ambientali e colturali. Interventi forestali. Utilizzo di droni.

Norme per la tracciabilità e tutela della qualità delle principali filiere agroalimentari. Procedure per l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari trasformati.

Caratteristiche e funzioni delle associazioni dei produttori, delle cooperative, dei distretti produttivi.

Metodologia

- Lezione frontale
- Lezione interattiva

- Discussione guidata

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Materiali audiovisivi

Strumenti di verifica

- Prove Scritte/pratiche
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti agronomici di base

UdA 1: Richiami: L'Ambiente, il Territorio e il Paesaggio.

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Conoscere il significato dei termini: ambiente, paesaggio e territorio; Conoscere l'importanza dello sviluppo sostenibile; Conoscere i principi dell'ecologia del paesaggio.	Definire modalità specifiche per un approccio naturalistico ecologico all'interpretazione del paesaggio.	COMPETENZA IN USCITA n° 3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche

UdA . 2: Regime di responsabilità in materia di difesa e interventi sull'ambiente

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Fasi operative del piano di assestamento e faunistico. Fenomeni di dissesto idrogeologico e tecniche di ingegneria naturalistica.	Collaborare alla stesura di un piano di assestamento e faunistico. Realizzare interventi di recupero in aree degradate anche attraverso opere di sistemazione di ingegneria naturalistica.	COMPETENZA IN USCITA n° 3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche. COMPETENZA IN USCITA n°5 Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.

UdA. 3: La normativa nel settore agroambientale

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tecniche di utilizzo agronomico delle acque reflue e di vegetazione delle principali industrie agrarie (olearia, vinicola e casearia) e relative norme di settore.	Acquisire elementi per la valutazione dell'utilizzo delle acque reflue e di vegetazione in una situazione pedoclimatica e produttiva di una azienda.	COMPETENZA IN USCITA n°5 Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.

UdA. 4: Qualità e sicurezza alimentare-prodotti tipici

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Norme per la tracciabilità e tutela della qualità delle principali filiere agroalimentari. Procedure per l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari trasformati.	Applicare le norme e le procedure in un processo di filiera finalizzate alle principali certificazioni di tipicità e qualità.	COMPETENZA IN USCITA n°4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.

UdA 5: Politiche agricole e organizzazione del mercato produttivo

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche e funzioni delle associazioni dei produttori, delle cooperative, dei distretti produttivi. Principali tecniche	Assistere entità produttive aziendali, cooperative e associazioni di produttori per lo sviluppo di politiche di promozione	COMPETENZA IN USCITA n°10 Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e

di promozione e sviluppo dei prodotti agroalimentari. Principali misure strutturali comunitarie e regionali previsti dai piani di sviluppo rurale.	dei diversi prodotti agro-alimentari e forestali.	marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale
--	---	---

Materia: SELVICOLTURA, DENDROMETRIA E UTILIZZAZIONI FORESTALI

Docente: prof. Luca Vicini e Prof.ssa Alessia Maiorino

Libro di testo: Gestione & Valorizzazione Agroterritoriale

M.N. Forgiarini, L. Damiani, G. Puglisi. Casa Editrice Reda

Obiettivi raggiunti

Abilità

Gestire semplici interventi selvicolturali e naturalistici.

Progettare e realizzare interventi di recupero in aree degradate. Progettare e realizzare interventi di recupero di verde pubblico e privato. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

Competenze

COMPETENZA IN USCITA n° 3

Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche

COMPETENZA IN USCITA n° 6

Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento dei parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.

COMPETENZA IN USCITA n° 7

Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale

Conoscenze.

Servizi a tutela dell'ambiente agricolo, forestale e naturale. Normative nazionali e comunitarie di settore.

Multifunzionalità della risorsa forestale.

I sistemi verdi in ambito rurale. Il recupero dei boschi degradati. Il recupero delle aree degradate.

Metodologia

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Discussione guidata

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Materiali audiovisivi

Strumenti di verifica

- Prove Scritte/pratiche
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

Uda 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti agronomici di base.

Uda 1: ECOLOGIA E SELVICOLTURA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Definire il concetto di ecosistema e spiegare le sue componenti. Definire il concetto di agroecosistema e indicarne le caratteristiche e i limiti, rispetto agli ecosistemi naturali. L'ecosistema bosco e definizione secondo la normativa nazionale. L'ecologia e i fattori ecologici Il bosco e l'ambiente. Finalità ecologiche ed economiche dell'attività selvicolturale. Classificazione delle piante secondo elementi botanici	Analizzare le relazioni fra i diversi sistemi agroforestali. Individuare e descrivere le tipologie di bosco ed essenze legate alle zone climatiche. Ruolo dei boschi nella regimazione idrica. Ecologia ed ecosistemi forestali.	COMPETENZA IN USCITA n° 3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche COMPETENZA IN USCITA n° 6 Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento dei parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la

<p>Classificazioni dei boschi e delle essenze. Zone climatiche forestali con particolare riferimento a quelle regionali. Impianto del bosco: rimboschimento e imboschimento (semina e piantagione).</p>		<p>realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA n° 7</p> <p>Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale</p>
---	--	--

UdA . 2: IL GOVERNO DEL BOSCO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Il governo del bosco. Il ceduo (semplice, matricinato, a sterzo, composto). Principali essenze utilizzate nel bosco ceduo. La conversione del ceduo a fustaia. La fustaia. Tipologie di trattamento delle fustaie con particolare riguardo alla conservazione e difesa idrogeologica dell'ambiente. L'esbosco. I 3 livelli di meccanizzazione forestale.</p> <p>Principali caratteristiche con note di ecologia, selvicoltura e riconoscimento delle principali essenze forestali utilizzate nella zona: Conifere (pini, abeti). Latifoglie: (castagno, querce, pioppi, carpini, aceri, robinie). Le fustaie appenniniche ed i boschi del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi.</p>	<p>Descrivere la gestione del bosco.</p> <p>Definire i fattori che regolano gli equilibri idrogeologici. Progettare e realizzare interventi di recupero in aree degradate e marginali.</p> <p>Operare nel rispetto della sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p> <p>Analizzare le relazioni tra i diversi sistemi agroforestali. Identificare le condizioni di stabilità ambientale ed ecologica dei sistemi territoriali.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA n° 3</p> <p>Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche</p> <p>COMPETENZA IN USCITA n° 6</p> <p>Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento dei parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA n° 7</p> <p>Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale</p>

UdA. 3: INTERVENTI DI RECUPERO NELLE AREE DEGRADATE ED INTERVENTI NEL VERDE PUBBLICO E PRIVATO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
------------	----------	------------

<p>I sistemi verdi in ambito rurale. Il recupero dei boschi degradati. Il recupero delle aree degradate.</p> <p>L'ecosistema urbano: il verde urbano e i servizi ambientali.</p> <p>L'evoluzione del verde urbano: il giardino in Occidente e in Oriente.</p> <p>Il ruolo del verde nella città. La realizzazione e la manutenzione (corretta e scorretta) del verde urbano.</p> <p>Le principali attrezzature per la gestione del verde. Gli arredi e le opere accessorie. La progettazione dei sistemi verdi.</p> <p>La Pianificazione Territoriale Forestale.</p>	<p>Progettare e realizzare interventi di recupero in aree degradate.</p> <p>Progettare e realizzare interventi di recupero di verde pubblico e privato.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA n° 6</p> <p>Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento dei parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.</p>
--	--	--

Materia: TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE

Docenti: prof.ssa Alessandra Pepe - prof.ssa Alessia Maiorino

Libro di testo: Coltivazioni Erbacee e Arboree - Edagricole - Ed. Reda

Metodologia

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Lavori di gruppo
- Lavori individuali di ricerca e approfondimento
- Relazioni su uscite didattiche
- Ricerca guidata

Mezzi e materiali

- Libro di testo
- Video didattici e video Youtube
- Schede e materiali prodotti dagli insegnanti
- Materiale tratto dal web

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate
- Puntualità nel rispetto delle scadenze
- Partecipazione e coinvolgimento

- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Ripasso dei concetti agronomici di base e di fisiologia e anatomia delle piante.

UdA 1: ARBORICOLTURA GENERALE

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Richiami di botanica generale: Organi vegetativi e riproduttivi. Gemme, dormienza e fabbisogno in freddo.</p> <p>Qualità dei frutti: determinazione dell'epoca di maturazione e metodi di valutazione.</p> <p>Propagazione delle piante: gamica e agamica con relative tecniche.</p> <p>Progettazione, impianto e gestione di un frutteto: irrigazione, nutrizione minerale, potatura di allevamento e di produzione, forme di allevamento, difesa e raccolta.</p>	<p>Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale.</p> <p>Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali.</p> <p>Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al</p>	<p>Compet. in uscita n°1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie -</p> <p>Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.</p> <p>Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità</p>

Miglioramento genetico: obiettivi, metodi e valorizzazione delle risorse genetiche.	livello delle tecniche realizzabili. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.	per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
---	--	--

UdA . 2: DRUPACEE - PESCO e SUSINO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Cenni botanici e fisiologia. Cultivar. Propagazione: principali portainnesti. Ambiente pedoclimatico. Progettazione, impianto e gestione del frutteto: irrigazione, nutrizione minerale, potatura di allevamento e di produzione, forme di allevamento. Maturazione e raccolta.</p>	<p>Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alle drupacee. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale. Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali. Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Individuare procedure operative</p>	<p>Compet. in uscita n^1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie - Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli</p>

	preventive e DPI specifici per le singole attività.	specifici campi professionali di riferimento.
--	---	---

UdA. 3: OLIVO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Cenni botanici e fisiologia. Cultivar e attitudini. Propagazione. Ambiente pedoclimatico. Oliveti tradizionali, intensivi e superintensivi. Progettazione, impianto e gestione dell'oliveto: sesto di impianto, forme di allevamento, irrigazione, nutrizione minerale, potatura di allevamento e di produzione. Maturazione e raccolta.</p>	<p>Identificare le tecniche di coltivazione più adatte all'olivo. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale. Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali. Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.</p>	<p>Compet. in uscita n°1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie - Assistere le entità produttive e trasformatrici proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

UdA 4. VITE

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
------------	----------	------------

<p>Cenni botanici e fisiologia. Portainnesti e propagazione. Vitigni e miglioramento genetico. Ambiente pedoclimatico. Progettazione, impianto e gestione del vigneto: irrigazione, nutrizione minerale, potatura di allevamento e di produzione, sistemi di allevamento. Maturazione e raccolta.</p>	<p>Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alla vite. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale. Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali. Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.</p>	<p>Compet. in uscita n^1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie - Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
---	---	---

UdA 5. ACTINIDIA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Cenni botanici e fisiologia. Cultivar. Ambiente pedoclimatico. Gestione dell'impianto: irrigazione, nutrizione minerale, potatura di allevamento e di produzione, forme di allevamento. Maturazione, raccolta.</p>	<p>Identificare le tecniche di coltivazione più adatte all'actinidia. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale. Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza</p>	<p>Compet. in uscita n^1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie - Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i</p>

	<p>tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali. Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.</p>	<p>risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	--	---

UD. 6: MELO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Cenni botanici e fisiologia. Cultivar. Propagazione: principali portainnesti. Ambiente pedoclimatico. Progettazione, impianto e gestione del frutteto: irrigazione, nutrizione minerale, potatura di allevamento e di produzione, forme di allevamento. Maturazione e raccolta.</p>	<p>Identificare le tecniche di coltivazione più adatte al melo. Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale. Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali. Definire sistemi e modalità</p>	<p>Compet. in uscita n^1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie - Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi. Organizzare metodologie per il</p>

	<p>di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.</p>	<p>controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
--	--	--

Materia: TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

Docenti: prof.ssa Melania Vitale - prof.ssa Alessia Maiorino

Libri di testo: Trasformazione dei prodotti Edagricole scolastico, Au Carlo Vezzosi, Gabriele Scattolin

Metodologia

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi

Strumenti di verifica

- Prove Scritte/pratiche
- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;

- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI:

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1: L'industria olearia

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>L'olivo: la morfologia, il ciclo annuale, i costituenti del frutto. Il processo di maturazione dell'oliva.</p> <p>La raccolta: manuale, agevolata e meccanizzata. L'immagazzinamento delle olive.</p> <p>Il frantoio: Le tecnologie di estrazione dell'olio: defogliatura e lavaggio delle olive, preparazione della pasta di olive e l'estrazione dell'olio. I sottoprodotti dell'industria olearia: la raffinazione degli oli. Composizione chimica e qualità dell'olio. La composizione chimica dell'olio: frazione saponificabile, insaponificabile e l'analisi sensoriale. La classificazione degli oli di oliva: la classificazione commerciale degli oli ottenuti dalla lavorazione delle olive. L'olio come prodotto di qualità Conservazione e confezionamento dell'olio: Chiarificazione e conservazione dell'olio. Il confezionamento e l'etichettatura. I difetti. Le alterazioni.</p>	<p>Collaborare all'interno dei processi di lavorazione per migliorare la qualità del prodotto.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche biologiche, nutrizionali e fisico-chimiche dei prodotti trasformati.</p> <p>Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione nei sistemi di produzioni.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA n° 1</p> <p>Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.</p> <p>Competenza intermedia: Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in dotazione.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA 4:</p> <p>Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA:</p> <p>Supportare i processi di controllo contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per</p>

		realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento.
--	--	---

UdA . 2: L'industria enologica

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>L'uva e la vendemmia: Conoscere l'uva: il raspo, gli acini. I componenti chimici dell'uva: gli zuccheri, gli acidi, i fenoli, le sostanze azotate e le sostanze aromatiche.</p> <p>La raccolta manuale, meccanica, la destinazione dell'uva, il conferimento dell'uva alla cantina.</p> <p>Dall'uva al vino: i processi biochimici. I lieviti enologici: lieviti indigeni e lieviti selezionati Respirazione e fermentazione.</p> <p>La trasformazione del mosto d'uva in vino: la fermentazione alcolica, glicero-piruvica, i fattori che condizionano la fermentazione alcolica, i prodotti secondari della fermentazione alcolica.</p> <p>I fenomeni chimici della vinificazione: Il biossido di zolfo: la chimica del biossido di zolfo, l'impiego del biossido di zolfo, aspetti tossicologici Gli enzimi del mosto.</p> <p>La vinificazione con macerazione. Le operazioni di ammostamento: la pigiatura e la diraspatura, i tini di fermentazione. Le operazioni prefermentative. La conduzione della fermentazione e della macerazione: fermentazione alcolica, la macerazione e la svinatura. La fermentazione malolattica.</p> <p>La vinificazione senza macerazione: Le operazioni di ammostamento: la</p>	<p>Collaborare all'interno dei processi di lavorazione per migliorare la qualità del prodotto</p> <p>Riconoscere le caratteristiche biologiche, nutrizionali e fisico-chimiche dei prodotti trasformati.</p> <p>Riconoscere e intervenire delle diverse fasi di lavorazione nei sistemi di produzioni.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA n° 1</p> <p>Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.</p> <p>Competenza intermedia: Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in dotazione.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA 4:</p> <p>Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA:</p> <p>Supportare i processi di controllo contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento.</p>

<p>pigiatura, la macerazione pellicolare, la pressatura, l'illimpidimento del mosto. La conduzione della fermentazione: fermentazione alcolica, la svinatura. Le operazioni di stabilizzazione e finitura: La torchiatura, le cause di torbidità e instabilità, le operazioni di chiarifica, la stabilizzazione tartarica.</p> <p>L'affinamento in fusti di legno. Il confezionamento. Composizione e malattie del vino.</p> <p>Le malattie di origine microbica: l'acescenza, i difetti del prodotto dai batteri lattici, i difetti prodotti da lieviti e muffe. I difetti di origine chimica. L'etichettatura delle bottiglie: indicazione obbligatorie e facoltative.</p>		
--	--	--

UdA. 3: L'industria conserviera

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Trasformazione dei prodotti ortofruitticoli: caratteristiche varietali e morfologiche, controllo della maturazione, i processi di trasformazione e conservazione, linea di conserve di ortaggi al naturale.</p> <p>Industria conserviera ortofruitticola: polpa, passata e succo di pomodoro.</p> <p>Linea frutta, succhi, nettari e puree: Confetture, marmellate e gelatine di frutta. Frutta sciroppata.</p>	<p>Collaborare all'interno dei processi di lavorazione per migliorare la qualità del prodotto</p> <p>Riconoscere le caratteristiche biologiche, nutrizionali e fisico-chimiche dei prodotti trasformati.</p> <p>Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione nei sistemi di produzioni.</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA n° 1</p> <p>Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.</p> <p>Competenza intermedia:</p> <p>Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in dotazione.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA 4:</p> <p>Supportare il processo di</p>

		<p>controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA:</p> <p>Supportare i processi di controllo contribuendo ad individuare e a valutare le modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria di riferimento</p>
--	--	---

FIRME DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

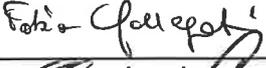
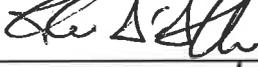
Il documento del consiglio di classe è elaborato sulla base di quanto previsto dall'art. 10 dell'OM 45/2023.

Il documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719...

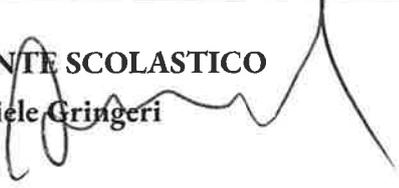
Il documento è predisposto e condiviso dal Consiglio di classe, composto dai docenti:

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
AREA COMUNE		
Giordana Evangelista	Lingua e letteratura italiana	<i>Giordana Evangelista</i>
Giordana Evangelista	Storia	<i>Giordana Evangelista</i>
Alessia Bartolucci	Inglese	<i>Alessia Bartolucci</i>
Fabia Gallegati	Matematica	<i>Fabia Gallegati</i>
Eleonora Goni	Scienze motorie	<i>Eleonora Goni</i>
Davide Bandini	Religione	<i>Davide Bandini</i>
AREA D'INDIRIZZO		
Michele Martelli	Agricoltura Sostenibile e Biologica	<i>Michele Martelli</i>
Irene Cameldi	Agronomia del Territorio agrario e forestale	<i>Irene Cameldi</i>
Irene Cameldi	Economia Agraria e Legislazione di Settore Agrario e Forestale	<i>Irene Cameldi</i>
Luca Vicini	Gestione e Valorizzazione delle Attività Produttive e Sviluppo del Territorio e Sociologia Rurale	<i>Luca Vicini</i>
Luca Vicini	Silvicoltura, Dendrometria e Utilizzazioni Forestali	<i>Luca Vicini</i>
Alessandra Pepe	Tecniche delle Produzioni Vegetali e Zootecniche	<i>Alessandra Pepe</i>
Melania Vitale	Tecnologie Agroalimentari	<i>Melania Vitale</i>
Alessia Maiorino	Compresenza Economia Agraria e Legislazione di Settore Agrario e Forestale	<i>Alessia Maiorino</i>

Alessia Maiorino	Compresenza Silvicultura, Dendrometria e Utilizzazioni Forestali	
Alessia Maiorino	Compresenza Tecniche delle Produzioni Vegetali e Zootecniche	
Alessia Maiorino	Compresenza Tecnologie Agroalimentari	
Fabia Gallegati	Responsabile PCTO	
Fabio D'Apollò	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Daniele Gringeri



DOCUMENTI RISERVATI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- Allegato 1: Credito scolastico;
- Allegato 2: PEI - piano educativo individualizzato - L. 104/92;
- Allegato 3: PDP per ogni alunno DSA;
- Allegato 4: Griglie di valutazione;
- Allegato 5: Riepilogo UDA triennio;

Altri documenti consultabili dalla commissione

- Registro dei verbali: scrutinio finale del Consiglio di Classe;
- Fascicolo dello studente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Daniele Gringeri

