



# **I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”**

**I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”**

**Corso Serale S.E.O.A. - Convitto**

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: [www.amatovetranosciacca.it](http://www.amatovetranosciacca.it) - E-mail: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it) - Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)



**Settore Tecnologico  
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V APT**

**(c.d.Documento del 15 maggio)  
(O.M 45\_2023)**

**Articolazione: Produzioni e Trasformazioni  
Anno Scolastico 2022/2023**

**Il Coordinatore di Classe**  
*Prof.ssa Antonia La Bella*

**Il Dirigente Scolastico**  
*Dott.ssa Caterina Mulè*

<b>INDICE</b>	<b>PAGINE</b>
RIFERIMENTI NORMATIVI	3
PREMESSA	4
SVOLGIMENTO DELL'ESAME	5
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	7
UTENZA E DEL TERRITORIO	9
IL SISTEMA FORMATIVO	10
PROFILO PROFESSIONALE	12
QUADRO ORARIO	15
PROFILO DELLA CLASSE	17
MODULI CLIL	19
PERCORSI E ATTIVITA' SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA	20
PERCORSO FORMATIVO	33
VERIFICHE E VALUTAZIONE	37
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI	38
GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	39
ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI	40
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	41
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO	42
CRITERI PER LA VALIDITA' DELL'ANNO SCOLASTICO	43
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	45
ELENCO DEI DOCENTI E CONTINUITA' DIDATTICA	47
COMMISSATI INTERNI	48
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI	49
ALLEGATI	92
I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	100

## **RIFERIMENTI NORMATIVI ESSENZIALI**

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente i cui riferimenti essenziali sono i seguenti:

- Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n° 122
- Articolo 1, comma 956, della legge 30 dicembre 2021, n. 234
- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n° 62
- Legge 20 agosto 2019, n° 92 (Educazione civica)
- O.M. 16 maggio 2020, n° 11 (credito classe quarta)
- Decreto del Ministro dell'istruzione 6 agosto 2020, n° 88 (Curriculum dello studente)
- Nota 28 marzo 2022, n. 7775 (Chiarimenti e indicazioni operative)
- D.M.11 del 25 gennaio 2023 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame)
- O.M.9 marzo 2023, n. 45 (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione)

## **PREMESSA**

Il Consiglio della classe VA A.A.A., articolazione P.T., sulla base della Programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'articolazione "*Produzioni e Trasformazioni*" nell'ambito delle finalità generali contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, elaborato da un'apposita Commissione e approvato dal Collegio dei Docenti, in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli "Esami di Stato", elabora all'unanimità il presente documento per la Commissione di Esame.

Tale 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. A seguito delle novità introdotte dalla Legge 20 agosto 2019, n° 92 per le discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale di Educazione Civica si prevede che il Documento del Consiglio di classe evidenzia gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica. Il documento indica inoltre le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL, avvalendosi di strategie di collaborazione e cooperazione all'interno del Consiglio di Classe, organizzate in sinergia tra Docenti di disciplina non linguistica e il Docente di lingua straniera. Nella redazione del Documento i Consigli di Classe tengono conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. n° 10719.

## SVOLGIMENTO DELL' ESAME

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta individuata dal D.M. 11 del 25 gennaio 2023 allegato 2 (Produzioni vegetali) e da un colloquio.

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, 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. (massimo punti 20)

La seconda prova scritta (Produzioni vegetali) accerta le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. (massimo punti 20)

Il colloquio disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e dall'O.M 45 del 9.03.23, 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. Con il Curriculum la sottocommissione ha a disposizione non solo dati che riguardano il percorso scolastico del Candidato, ma anche informazioni relative a certificazioni, a esperienze significative, a competenze eventualmente acquisite in contesti non formali o informali (se inserite dallo Studente nell'apposita area del Curriculum). Il Curriculum dello Studente, una delle novità ordinarie realizzate negli ultimi anni, consente una migliore organizzazione e documentazione della realtà degli apprendimenti e delle caratteristiche di ciascuno (nota n° 349/2021).

Nel corso del colloquio il Candidato dimostra:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei P.C.T.O., con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione Civica, per come enunciate all'interno delle singole discipline.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, all'inizio di ogni giornata dei colloqui, prima del loro avvio, la sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali per i relativi candidati. Il materiale può essere un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Qui, trovano posto anche le conoscenze e competenze previste dalle attività di Educazione Civica.

Il Candidato dovrà predisporre una breve relazione o un elaborato multimediale, sull'esperienza di P.C.T.O. svolta durante il percorso di studi.

L'accertamento delle conoscenze e delle competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, verrà svolto qualora il Docente della disciplina coinvolta faccia parte della sottocommissione di esame.

La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti e dispone di venticinque punti per la valutazione dello stesso.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A. a conclusione della prova del singolo candidato.

Le griglie di valutazione sono allegate al documento.

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Tecnico Agrario "Amato Vetrano" fu fondato in Sciacca dall' Avvocato-Cavaliere Calogero Amato Vetrano con testamento del 23 Gennaio 1875, con cui vennero assegnati: i 53 ettari dell'ex feudo Forficicchia e i 56 ettari dell'ex feudo di Verdura Bellapietra, da utilizzare come campi d'istruzione agraria. L'Istituto ha sede nel podere del testatore denominato “*La Marchesa*”, sito in contrada Mendolito, agro di Sciacca.

Il 16 novembre 1918, fra la provincia di Agrigento, l'Istituto Agrario (Ente morale) e il Ministero per l'Agricoltura venne stipulata una convenzione che prevedeva la fondazione ed il mantenimento di una Scuola pratica di agricoltura consorziale.

La Scuola Tecnica Agraria "Amato Vetrano" di Sciacca, con l'annessa Scuola di Avviamento, fu istituita nell'ottobre del 1941. Negli anni successivi si rese necessario dare ai ragazzi la possibilità di fruire di un Istituto medio superiore; a tal fine il 18 aprile 1947 l'Ente morale si assumeva con la Provincia di Agrigento tutto l'onere delle spese e del mantenimento dell'Istituto Tecnico Agrario. Il Consiglio provinciale dell'epoca, in seguito a tale deliberazione, chiedeva al Ministero l'istituzione a Sciacca di un Istituto Tecnico Agrario governativo in sostituzione della Scuola Tecnica Agraria governativa. Nel 1953 la sede della scuola dalla Badia grande, in città, si trasferì in contrada Marchesa, sede naturale dell'istituzione “Calogero Amato Vetrano”. Nel 1960 il Preside Guido Buonocore , grazie all'aumento della popolazione scolastica, ottenne dal Ministero della Pubblica Istruzione che l'Istituto da lui diretto fosse trasformato, da Scuola Superiore (biennale), in Istituto Tecnico Agrario (quinquennale), con annesso convitto, per il conseguimento del Diploma di Perito Agrario. In quegli anni la scuola avviò con le istituzioni universitarie di Palermo e di Catania un'intensa collaborazione tramite la quale si sperimentarono le coltivazioni di tabacco, barbabietola da zucchero, mais e numerosi varietà di ortaggi. Tra gli anni '60 e '70 si costruirono le prime serre in legno e successivamente in alluminio; ma la vera innovazione di quegli anni fu la costruzione delle serre idroponiche. Negli anni '70 si iniziò la costruzione del nuovo edificio, inaugurato agli inizi degli anni '80. Negli stessi anni è stato adottato il corso ad Indirizzo Generale, mentre negli anni '90 sono stati adottati prima la sperimentazione Cerere “90” e successivamente quella denominata “*Cerere Unitario*” con i moduli Agro-Industriale; Vivaismo e Colture Protette. Dall'anno Scolastico 2010/2011 secondo il riordino dei cicli, i cui regolamenti sono stati approvati in data 15 Marzo 2010, pubblicati sulla Gazzetta n.137 del 15 Giugno 2010, l'indirizzo Cerere Unitario andrà in esaurimento, sostituito dall'Indirizzo “Agraria Agroalimentare ed Agroindustria” che prevedono un monte orario pari a 32 ore settimanali. Accorpato all' I.P.I.A. di Sciacca nel settembre 1999 e fino all'anno scolastico 2008/2009. Il primo Settembre del 2009 la fusione tra

l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Sen. G. Molinari" e l'Istituto Tecnico Agrario "C. Amato Vetrano", ha dato origine all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Calogero Amato Vetrano" che ha conservato i due indirizzi specifici: - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il 1° settembre 2013 l'Istituto ha un nuovo Dirigente, la Dott.ssa Caterina Mulè.

L'Istituto Tecnico Agrario è frequentato da 220 allievi, dispone attualmente di diverse aule speciali e laboratori. I laboratori presenti nell'Istituto permettono agli allievi di verificare, sperimentare ed applicare le nozioni teoriche che acquisiscono nelle diverse aree disciplinari.

L'Istituto Tecnico Agrario dispone delle seguenti aule speciali e laboratori:

- ✚ *Laboratorio di informatica*: dotato di moderni computer con capacità multimediali, è in grado di soddisfare le esigenze formative degli studenti. All'interno del laboratorio accedono sia gli studenti delle classi iniziali che delle classi terminali, che usano moderni applicativi informatici come sussidi per le materie professionali, quali topografia, costruzioni rurali e disegno e cartografia.
- ✚ *Laboratorio di Scienze e Biotecnologie agrarie*: gli alunni possono utilizzare il microscopio ottico collegato ad un monitor; inoltre, sono presenti numerose tavole didattiche, una collezione di insetti, minerali, preparati di malattie e parassiti in cilindri di vetro e l'occorrente per l'esercitazione di Scienze della terra, Biologia, Botanica, Biotecnologie.
- ✚ *Laboratorio di chimica*: nel quale vengono svolte sia le analisi di chimica analitica, sia quelle di tipo chimico-agrarie (analisi chimico-fisiche del terreno, delle acque, dei concimi) e chimico-fisiche dei prodotti agro-alimentari (vino, olio, latte e derivati etc.).
- ✚ *Cantina*, nella quale sono presenti i seguenti impianti:
  - *Impianto di microvinificazione* con annessa cantina per lo stoccaggio, affinamento ed imbottigliamento del vino. Mediante tale impianto i ragazzi possono seguire un pratico percorso didattico che inizia con la vendemmia e si conclude con la produzione di vini bianchi, rossi, rosati e novelli.
  - *Impianto di spumantizzazione* per la preparazione di spumante (metodo champenois e charmat) con cantina per la maturazione dello spumante e cella frigorifera.
  - *Impianto di stoccaggio e maltaggio* dell'orzo distico da malto prodotto nei campi sperimentali dell'azienda agraria annessa all'Istituto.
  - *Impianto di microbirreria* per la produzione di birra comprensivo di tini di maturazione, di sistemi di spillatura ed imbottigliamento isobarico. Gli impianti di maltaggio e microbirreria avvicinano e fanno conoscere agli studenti una filiera agro-alimentare nuova, rispetto a quelle tipiche della nostra regione.

- *Impianto oleario* costituito da un mini frantoio continuo per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva.
- *Laboratorio di chimica enologica* dotato di “analizzatore robotizzato multi parametrico” in grado di determinare fino a 25 parametri chimici del vino.
- *Laboratorio lattiero-caseario* per acquisire ed ampliare conoscenze e competenze chiave nel settore delle trasformazioni lattiero-caseario (latte, formaggio, yogurt, burro, etc.).

L'Istituto dispone, inoltre, delle seguenti aule:

-  *Aula di agronomia e coltivazioni.*
-  *Laboratorio di analisi chimico-fisiche del latte.*
-  *Sala panel-test per l'esame organolettico dell'olio d'oliva.*
-  *Orto Pensile*
-  *Biblioteca;*
-  *Palestra e campo di calcio a 5*

## **UTENZA E TERRITORIO**

L'Istituto Tecnico Agrario “C. Amato Vetrano” si trova in una zona periferica della città termale di Sciacca, inserito in un gradevole contesto ambientale che, tra l'altro, offre una suggestiva vista sia sul mare che sulla sovrastante collina di S. Calogero, che ospita l'omonimo santuario. La scuola è raggiungibile mediante pullman di linea e di città.

Gli alunni provengono da un vasto territorio che comprende, oltre alla città di Sciacca, piccoli e medi centri delle province di: Agrigento, Palermo e Trapani. Essi appartengono a situazioni socio-culturali diverse.

La maggior parte degli alunni sono pendolari, raggiungono l'Istituto con mezzi pubblici, qualcuno col mezzo proprio; frequentano in modo regolare, partecipano con interesse alle attività curricolari ed extracurricolari. Sanno utilizzare il computer e sono in grado di reimpiegare le competenze acquisite in lavori stagionali e professionali. Sono, per lo più, educati e rispettosi delle regole stabilite.

L'Istituto si colloca in una zona connotata da una eterogenea realtà economica. Infatti, sono presenti attività del settore primario, secondario e terziario. In quest'ambito, anche se non bene agevolata economicamente, l'agricoltura, e le coltivazioni del territorio restano sempre tra le più vive della Sicilia. I settori agricoli più rappresentati nel territorio sono:

VITIVINICOLTURA, AGRUMICOLTURA, ORTICOLTURA, CEREALICOLTURA, OLIVICOLTURA, MANDORLICOLTURA, FRUTTICOLTURA. In tale contesto l'agricoltura rappresenta una valida opportunità di lavoro per tutti coloro che hanno frequentato e frequentano l'Istituto Tecnico Agrario di Sciacca.

# IL SISTEMA FORMATIVO

## CLASSI I - II - III – IV -V

Alla luce della nuova riforma dal settembre 2010 l'Istituto si è arricchito assumendo una nuova fisionomia con l'ammodernamento del corso di studi. Nel Nuovo Ordinamento l'Istituto Tecnico Agrario è inquadrato all'interno del settore Tecnologico, indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". Lo scopo precipuo rimane sempre quello di rispondere ai problemi ambientali, alle innovazioni tecnologiche e ad una più razionale ed equilibrata utilizzazione delle risorse agricole.



La nuova offerta formativa prevede

- un **primo biennio comune** (I e II anno),
- un **secondo biennio** (III e IV anno) all'inizio del quale l'alunno dovrà scegliere le sotto elencate articolazioni
- un **quinto anno conclusivo** al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del **diploma di Istruzione Tecnica**.

Il **primo biennio** è caratterizzato da attività e insegnamenti di istruzione generale e da attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli studenti.

Il **secondo biennio** e il **quinto anno** costituiscono articolazioni, all'interno di un complessivo triennio nel quale, oltre all'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi, i contenuti scientifici, economico-giuridici e tecnici dell'area di indirizzo vengono approfonditi per consentire agli studenti di raggiungere, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi a livello di istruzione e formazione superiore con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche.

Dall'anno scolastico 2010-11, per l'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria", è attiva l'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio".

Dall'anno scolastico 2014-15 sono attive anche le articolazioni: "Produzioni e trasformazioni" e "Viticoltura ed enologia".

Dall'anno scolastico 2020/2021 è stato attivato l'opzione "Enotecnico- VI anno" per mezzo di decreto Attuativo DAN 1973 del 28.07.2020.

Nell'articolazione “**Produzioni e trasformazioni**” vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

## PROFILO PROFESSIONALE

Al termine del percorso formativo il diplomato in “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”:

- ha competenze nel campo dell’organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzanti del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell’ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell’ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.
- operare in qualità di Insegnante Tecnico Pratico presso gli Istituti Tecnici o Professionali;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;

- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.

Il diploma in “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” è valido per il proseguimento degli studi universitari, consentendo l’accesso a tutti i corsi di laurea e di diploma universitario. Le facoltà universitarie più affini al percorso di studi sono: Agraria ed Enologia, Medicina Veterinaria, Chimica e tecnologie farmaceutiche, Scienze Naturali e Biologiche, Scienze Geologiche, Professioni sanitarie, Ingegneria, Architettura, Scienza dell’alimentazione e nutrizione.

Il titolo è valido per:

- gestire le diverse tipologie di aziende agrarie o di collaborare alla loro conduzione tecnica;
- eseguire progetti e gestire la manutenzione di parchi e giardini
- operare nelle industrie del settore agro-alimentare;
- prestare attività presso Cooperative Agricole e Consorzi Agrari;
- operare in aziende di commercializzazione di prodotti per il settore agricolo;
- collaborare alla realizzazione di opere di miglioramento e di trasformazione sia aziendale che sul territorio, anche dal punto di vista ecologico e di difesa dell'ambiente;
- prestare attività nelle organizzazioni di servizi per il settore;

Il titolo è valido per l’ammissione a concorsi pubblici per impieghi nella carriera di concetto.

Lo stesso titolo consente l’accesso alla libera professione, tramite l’iscrizione all’albo dei Periti Agrari. Il perito agrario è chiamato ad esercitare le funzioni di esperto in problemi di tecnica agricola ed ambientale e, oltre a possedere una consistente cultura generale accompagnata da buone capacità linguistico espressive e logico interpretative, dovrà avere buone conoscenze dei processi che caratterizzano la gestione di aziende agricole sotto il profilo tecnico, economico, contabile, giuridico e amministrativo.

Il perito agrario possiede una preparazione di base tecnico-scientifica ed economica che gli consenta di operare professionalmente nell'ambito rurale, agro-alimentare, ambientale e zootecnico. Allo stato

attuale, il profilo professionale del perito agrario è stabilito dall'art.2 della legge 21 febbraio 1991, N° 54, secondo il quale “formano oggetto della professione di perito agrario:

- la direzione, l'amministrazione e la gestione di piccole e medie aziende agrarie e zootecniche, e di aziende di lavorazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari e zootecnici;
- l'assistenza, sotto l'aspetto tecnico-economico, ad aziende agrarie ed organismi associativi nel campo della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari;
- l'assistenza tecnica ai produttori agricoli singoli ed associati;
- la progettazione, la direzione e il collaudo di opere di miglioramento fondiario;
- i lavori catastali, topografici, cartografici e tipi di frazionamento, relativi sia al catasto terreni sia al catasto urbano;
- la progettazione di piccole costruzioni rurali;
- stime delle colture erbacee ed arboree e loro prodotti e la valutazione degli interventi fitosanitari;
- operare come perito assicuratore per la stima dei danni alle colture agrarie;
- la stima di scorte e di miglioramenti fondiari agrari e zootecnici, nonché le operazioni di consegna e riconsegna dei beni rurali e relativi bilanci e liquidazioni;
- la direzione di strutture di trasformazione nel settore agro-alimentare;
- l'assistenza a privati o ad organismi associativi, Enti pubblici per il miglioramento e la trasformazione della realtà territoriale;
- operare nel campo delle stime e delle divisioni di fondi rustici, del rilievo delle superfici, della progettazione aziendale, nonché in quello dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico e della difesa dell'ambiente;
- la direzione e la manutenzione di parchi e la progettazione, la direzione e la manutenzione di giardini in aree urbane”.

esercitare la libera professione come consulente legale relativamente al settore agricolo.

## QUADRO ORARIO “AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”

L'orario si articola in 33 ore settimanali al primo anno e 32 al secondo, suddivise in ore dell'area, generale e ore dell'area d'indirizzo, per entrambe le articolazioni.

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE Quadro orario 1° Biennio

Discipline	1° anno	2° anno
Lingua e letter. Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Geografia generale ed economica	1	-
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze integrate (Sc. della terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>	<b>21</b>	<b>20</b>

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO Quadro orario 1° Biennio

Discipline	1° anno	2° anno
Scienze integrate (Fisica)	3 <sup>1</sup>	3 <sup>1</sup>
Scienze integrate (Chimica)	3 <sup>1</sup>	3 <sup>1</sup>
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 <sup>1</sup>	3 <sup>1</sup>
Tecnologie informatiche	3 <sup>2</sup>	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

In apice le ore in compresenza con insegnanti tecnico-pratici.

<b>TOTALE COMPLESSIVO ORE</b>	<b>33</b>	<b>32</b>
-------------------------------	-----------	-----------

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO

## PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI

### Quadro orario 3°, 4° e 5° anno

<b>Discipline</b>	<b>3°anno</b>	<b>4°anno</b>	<b>5°anno</b>
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

<b>Discipline</b>	<b>3°anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3 <sup>2</sup>	3 <sup>2</sup>	2 <sup>1</sup>
Produzioni vegetali	5 <sup>3</sup>	4 <sup>2</sup>	4 <sup>2</sup>
Trasformazione dei prodotti	2 <sup>2</sup>	3 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>
Genio rurale	3 <sup>1</sup>	2 <sup>1</sup>	-
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	3
Biotecnologie agrarie	-	2 <sup>2</sup>	3 <sup>2</sup>
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2 <sup>1</sup>
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>

**In apice le ore in presenza con insegnanti tecnico-pratici.**

<b>TOTALE COMPLESSIVO ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
-------------------------------	-----------	-----------	-----------

## **IL PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5 A, Articolazione Produzioni e Trasformazioni, conclude il percorso di studi iniziato nell'a.s.2018-2019. Nel corso del triennio le componenti del gruppo hanno subito delle variazioni in termini di numero con l'arrivo di tre studenti provenienti, due, da altra Istituzione Scolastica ed uno ripetente, proveniente dall'indirizzo Alberghiero. Attualmente la classe è formata da 14 alunni, 13 maschi e 1 femmina, appartenenti a contesti socio-culturali diversi; un gruppo considerevole proviene da comuni limitrofi, affrontando quotidianamente i disagi del pendolarismo, mentre un gruppo esiguo di alunni proviene dal comune di Sciacca.

Gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento cordiale e un comportamento corretto, dimostrando un modesto spirito di aggregazione; non sempre hanno evidenziato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo, nonostante la presenza di alcuni elementi trainanti che avrebbero potuto costituire un punto di riferimento e di forza nel creare un atteggiamento di rispetto e di fiducia reciproca. Tutto ciò non ha consentito, spesso, un buon affiatamento ed un valido stimolo per una sana crescita culturale.

Alcuni alunni, seppur pochi, più impegnati e motivati, hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando competenze espositive e senso critico, nonché competenze tecniche, maturando una preparazione buona. Altri alunni hanno seguito e partecipato in maniera non sempre costante, raggiungendo un grado di preparazione mediamente sufficiente, in rapporto alle singole potenzialità, apprendendo i contenuti disciplinari in modo consapevole, anche se non sempre criticamente rielaborati. Altri alunni, infine, pur presentando un livello culturale di partenza non sempre pienamente sufficiente ed un interesse non sempre assiduo, stanno sfruttando, nell'ultimo periodo, le diverse strategie metodologiche messe in atto dal Consiglio di Classe finalizzate al recupero e al raggiungimento degli obiettivi prefissati; pertanto, si può affermare che tali alunni hanno raggiunto un grado di preparazione nel complesso sufficiente. I docenti, pur seguendo itinerari educativi diversi, hanno avuto l'obiettivo comune di sviluppare l'acquisizione di un metodo di studio che puntasse all'elaborazione autonoma e critica dei contenuti con un linguaggio corretto e appropriato. L'approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della scoperta guidata e del metodo attivo. In tal senso gli allievi sono stati stimolati alla partecipazione operativa, al dialogo tramite domande guidate e alla costruzione autonoma delle proprie conoscenze. L'attività educativa di ogni singolo docente, scandita in unità didattiche e percorsi di apprendimento, è stata integrata dalla partecipazione a conferenze e dibattiti su varie problematiche. Il percorso didattico è stato scandito, oltre che da controlli sui lavori svolti a casa, da verifiche orali e scritte periodiche, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti ed il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi. Tali prove, scritte, orali e pratiche sono state valutate sulla base di indicatori comuni quali: padronanza linguistica, conoscenza dei

contenuti, capacità di elaborazione ed argomentazione, capacità di espressione di fondati giudizi critici e personali. Per ciascuna tipologia di prova sono state utilizzate apposite griglie di valutazione.

La valutazione è stata intesa come impulso al massimo sviluppo della personalità e come esperienza anche ai fini dello sviluppo delle competenze in chiave di cittadinanza (valutazione formativa). Il Consiglio di Classe, inoltre, per garantire una valutazione complessiva ha stabilito di considerare non solo gli esiti delle verifiche, ma anche la corrispondenza tra il livello di preparazione e l'interesse, l'impegno e la partecipazione di ciascun allievo.

La programmazione didattico-disciplinare è stata adeguata alla situazione; infatti, lo svolgimento del programma delle singole discipline è stato adattato ai ritmi di apprendimento e alla partecipazione degli alunni. Per quanto riguarda gli specifici contenuti operativi trattati nell'ambito di ogni disciplina, durante l'anno scolastico, si rimanda alle singole relazioni finali. Nel corso dell'ultimo trimestre, quasi tutti gli alunni si sono maggiormente impegnati, cercando di supplire le carenze di base e di ampliare le proprie conoscenze. La partecipazione al dialogo educativo non sempre costante per molti alunni, in alcune discipline, ha reso necessario un adeguamento continuo dell'attività didattica finalizzata al recupero in itinere.

Nel corso dell'anno sono state somministrate le prove Invalsi per ciascuna delle discipline interessate.

Nel mese di aprile sono state effettuate le simulazioni delle prove scritte e nel mese di maggio si prevede di effettuare una simulazione del colloquio.

Inoltre, sono state sviluppate nel corso dell'A.S. dei percorsi pluridisciplinari:

- La bacca rossa
- Insolia e Grillo: due varietà autoctone;
- Dalla terra alla tavola: le tipicità della nostra isola;
- Dal pascolo al latte;
- Prodotti caseari;
- Le Tecniche di allevamento olivo.
- Operazioni colturali a basso impatto ambientale

Va precisato, infine, che il Consiglio di Classe ha attuato, nel corso del quinquennio, un lavoro metodico e coordinato per favorire l'apprendimento di tutti gli alunni, valorizzandone le singole specificità e ha messo in atto, di fronte ad una risposta spesso negativa da parte degli alunni, le diverse strategie metodologiche finalizzate al recupero e al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

I rapporti con le famiglie sono stati mantenuti attraverso i canali istituzionali, ovvero il registro elettronico e sono stati organizzati degli incontri scuola-famiglia.

Il quadro normativo delineato dalla riforma della scuola secondaria di secondo grado prevede di introdurre la pratica didattica del C.L.I.L.

La disciplina tecnica, coinvolta in questo progetto, è stata Produzioni Vegetali. Le lezioni sono state svolte in lingua inglese dalla Professoressa Giarraputo Lucia, in presenza con il Prof. Parlapiano Biagio. Le finalità che sono state raggiunte riguardano l'acquisizione dei linguaggi settoriali con approfondimento del lessico specifico e delle particolarità del linguaggio tecnico e scientifico.

L'Istituto "Calogero Amato Vetrano", avendo attivato con la legge 107/2015 l'alternanza scuola-lavoro, sostituita successivamente dai Percorsi Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), ha inserito a pieno titolo nel nuovo curriculum scolastico tale attività, divenendo componente strutturale della formazione degli studenti. Tra le modalità di espletamento dei PCTO nel nostro Istituto, è stato realizzato anche il modello dell'impresa formativa strumentale utilizzando l'Azienda Agraria annessa all'Istituto quale soggetto ospitante.

## **MODULI CLIL**

In ottemperanza alla normativa vigente, relativa agli apprendimenti del quinto anno, gli alunni hanno potuto usufruire delle competenze linguistiche in possesso, per acquisire contenuti, conoscenze e competenze relativi a due moduli della disciplina non linguistica (DNL) nelle lingue straniere previste dalle Indicazioni Nazionali

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Lingua</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Competenze acquisite</b>
<b>Parts of the plants</b>	INGLESE	Produzioni Vegetali	Vedi consuntivo disciplinare
<b>Woody crops</b>	INGLESE	Produzioni Vegetali	Vedi consuntivo disciplinare

## PERCORSI E ATTIVITÀ SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La nostra Istituzione scolastica, in ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, intitolata "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" e alle relative Linee guida, all'inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto denominato "La Nuova Educazione civica" e ha costruito il curricolo d'Istituto per tutte le classi. Trattandosi di una disciplina trasversale, sono stati progettati, sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi parallele, tre percorsi, ciascuno dei quali ha avuto durata trimestrale, per una durata complessiva di 33 ore annuali per classe. I percorsi hanno riguardato i tre nuclei concettuali fondanti che costituiscono i pilastri della Legge n. 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

I Consigli delle classi Quinte hanno realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:

### UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1

<b>TITOLO: Vivere bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Imparare ad imparare</li><li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li><li>- Risolvere problemi</li><li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li><li>- Individuare collegamenti e relazioni</li><li>- Collaborare e partecipare</li></ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li><li>- Partecipare al dibattito culturale.</li><li>- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li><li>- Adottare i comportamenti più adeguati</li></ul>

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti/abitudini/stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico</li> </ul>	
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b> <i>Selezionare quelli che interessano</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione</li> <li>● Comprendere la natura compromissoria della Costituzione</li> <li>● Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi</li> <li>● Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione</li> <li>● Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti</li> <li>● Sviluppare e diffondere corretti stili di vita</li> <li>● Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> </ul>	
<p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b> <i>Selezionare quelli che interessano</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>● Sviluppare e diffondere la cultura della legalità</li> <li>● Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE</b>
<p><b>Italiano</b> Obiettivo 5 dell'Agenda 2030. Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze</p> <p><b>Storia</b></p>	<p><b>S.E.O.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano</li> <li>● Storia</li> <li>● DTA</li> <li>● Scienze Motorie</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione</li> </ul>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>

<p>Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile. Diritti vs discriminazioni di genere.</p> <p><b>D.T.A. (IND. SEOA Corso diurno e Serale)</b> I Diritti politici dei cittadini: Artt. 48, 49, 50, 51</p> <p><b>Accoglienza Turistica</b> <b>Il turismo responsabile e sostenibile</b></p> <p><b>Scienze e cultura dell'Alimentazione</b> <b>Obiettivo 2 Agenda 2030</b> Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile</p> <p><b>Scienze Motorie</b> Il diritto alla salute. <b>Obiettivo 3 Agenda 2030</b> Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</p> <p><b>Lab. Serv. Enogastronomici- Settore Cucina/ sala</b> Il diritto alla salute. <b>Obiettivo 3 Agenda 2030</b> Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età</p> <p><b>Produzioni Animali</b> <b>Obiettivo 2 Agenda 2030</b> Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile. Allevamenti sostenibili e Legali <b>Gestione ambiente e territorio</b> Tutela dell'ambiente Dissesto idrogeologico</p>	<p><b>S.E.O.A. Corso A.T.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> <li>● Accoglienza Turistica 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici- Settore Cucina/ sala 3</li> </ul> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● Gestione Ambiente e Territorio 3</li> <li>● Produzioni Animali 2</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> </ul>	
<p><b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b></p>	<p>11</p>	

<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	I trimestre
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A.e A.A.A.
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti delle discipline coinvolte
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education.
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà in un prodotto multimediale sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.

## UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 2

<b>TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>- 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.</li> <li>- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di</li> </ul>

	<p>solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> <li>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> </ul>	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano</li> <li>● Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio</li> <li>● Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo</li> <li>● Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale</li> <li>● Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune</li> <li>● Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> </ul>	
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>● Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE</b>

<p><b>Italiano</b>  <b>OBIETTIVO n. 4 Agenda 2030:</b>  Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti</p> <p><b>Storia</b>  L'analfabetismo e il diritto all'istruzione</p> <p><b>DTA ( Ind. S.E.O.A)</b>  Gli enti locali  Il ruolo degli Enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione</p> <p><b>Accoglienza Turistica</b>  La competenza regionale in materia di turismo  Enti locali e turismo</p> <p><b>Scienze e Cult. dell'Alimentazione ( Ind. S.E.O.A.)</b>  <b>OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030:</b>  L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il sistema dell'HACCP</p> <p><b>Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala</b>  L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni dei servizi di sala e il sistema dell'HACCP</p> <p><b>Scienze Motorie</b>  <b>OBIETTIVO n. 6 Agenda 2030:</b>  Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti</p> <p><b>Produzioni Animali</b>  <b>OBIETTIVO n. 1 Agenda 2030</b>  Porre fine alla povertà in tutte</p>	<p><b>S.E.O.A. Diurno</b>  <b>Art. ENO e S.S.V.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze Motorie 3</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Diurno</b>  <b>Art. A.T.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze Motorie 3</li> <li>● Accoglienza Turistica 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 3</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala 1</li> </ul> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 3</li> <li>● Storia 2</li> <li>● Gestione Ambiente e Territorio 3</li> <li>● Produzioni Animali 2</li> <li>● Scienze Motorie 1</li> </ul>	
--	--	--

<p>le sue forme. L'agricoltura e l'allevamento sostenibili ai fini della realizzazione dell'obiettivo n. 1.</p> <p><b>Gestione Ambiente e Territorio</b> P.A.C.</p>		
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	11	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	II trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un prodotto multimediale dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più inclusiva e di qualità.	
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti e Personale ATA	
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il	

	<p>processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semi-strutturate di verifica e in un compito di realtà nella realizzazione di un prodotto multimediale assegnato nell'UDA.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.</p>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 3**

<b>Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il ruolo e I compiti fondamentali della Magistratura</li> <li>- Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> <li>- Comprendere le origini della mafia e il suo <i>modus operandi</i></li> <li>- Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia</li> <li>- Favorire il contrasto ai fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>- Sviluppare e diffondere la cultura della legalità</li> </ul>

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	- Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile	
CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE
<p><b>Italiano</b> L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento.</p> <p><b>Storia</b> Educazione alla legalità.</p> <p><b>D.T.A.</b> Il concetto di legalità. Il ruolo della Magistratura e il sistema giudiziario italiano</p> <p><b>Scienze e Cult. dell'Alimentazione ( S.E.O.A. diurno)</b> La contraffazione dei prodotti alimentari</p> <p><b>Scienze e Cult. dell'Alimentazione (S.E.O.A. serale)</b> Prodotti geneticamente modificati: limite tra la legalità e l'illegalità</p> <p><b>Lab. Serv. Acc. Turistica</b> I percorsi della legalità.</p> <p><b>Lab. Serv. Enog. Settore Cucina e Sala ( S.E.O.A. Serale)</b> La contraffazione dei prodotti alimentari</p> <p><b>Scienze Motorie</b> L'illegalità nello sport. L'uso di sostanze dopanti per migliorare le prestazioni. La corruzione nello sport.</p>	<p><b>S.E.O.A. Diurno (ENO/SSV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Diurno (AT)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> <li>● Lab. Serv. Acc. Turistica 2</li> </ul> <p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 3</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina 1</li> <li>● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala 1</li> </ul> <p><b>A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● Gestione Ambiente e Territorio 3</li> <li>● Produzioni Animali 3</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> </ul>	

<b>Indirizzo AAA</b> <b>Gestione Ambiente e Territorio</b> Smaltimento dei rifiuti ed inquinamento  <b>Produzioni Animali</b> Allevamenti illegali		
<b>MONTE</b> <b>ORE</b>  <b>COMPLESSIVO</b>	11	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	III trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi QUINTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un prodotto multimediale sul principio di legalità e sull'importanza del rispetto delle regole.	
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti delle discipline coinvolte	
<b>STRUMENTI MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.	

## **ATTIVITA' EFFETTUATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO "EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'"**

Giornata della Memoria: teatro in Auditorium

### Progetto "Capaci...di Legalità". Sambuca di Sicilia

Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne: incontro/dibattito con la psicologa Dott.ssa Scaturro, responsabile dello sportello antiviolenza "Diana" di Sciacca e con una parte del suo team facente parte dell'associazione CO.TU.LE.VI- Contro tutte le violenze.

## PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe, tenendo conto dei bisogni concreti degli alunni rilevati attraverso azioni di monitoraggio, ha cercato di fare conseguire agli studenti, attraverso i percorsi di apprendimento delle diverse discipline, gli obiettivi di seguito indicati:

### **Obiettivi educativi e formativi trasversali**

- Favorire comportamenti di rispetto per sé, per gli altri e per gli arredi e le attrezzature, ispirati al senso di responsabilità, autonomia e socialità.
- Abituare alla puntualità nei confronti degli impegni assunti.
- Educare al rispetto delle elementari norme di comportamento.
- Educare al rispetto delle norme di sicurezza in speciale modo nelle attività laboratoriali.
- Educare al rispetto delle regole organizzative della vita scolastica (rispetto degli orari scolastici e del regolamento di Istituto).
- Sollecitare il senso di socializzazione:
  - ✓ saper accettare gli altri nella loro diversità;
  - ✓ superare consapevolmente gli effetti negativi di condizionamenti sociali e delle situazioni di svantaggio culturale;
  - ✓ potenziare una coscienza civile che rifiuti ingiustizie e disparità;
- Favorire un apprendimento autonomo.
- Stimolare l'uso degli specifici linguaggi disciplinari.
- Educare al ragionamento induttivo e deduttivo per rendere l'apprendimento il meno possibile meccanico ed il più possibile significativo e critico.
- Educare alla cittadinanza, alla vita civica, alla salute e all'ambiente.

### **Obiettivi cognitivi trasversali**

- *Conoscenze:*

- conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.
- conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.
- conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.

- *Competenze:*

- saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.
- saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con sufficiente proprietà.

- *Capacità:*

- saper usare, anche autonomamente, strumenti e tecniche operative.
- saper utilizzare le documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e le fonti di informazioni (strumenti multimediali, la biblioteca, internet, ecc.).
- saper documentare il proprio lavoro.
- saper utilizzare le macchine e gli strumenti tecnico-scientifici di indirizzo.

- *Abilità:*

- riuscire ad applicare le procedure e le conoscenze.
- riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.

### **Strategie da mettere in atto per il loro conseguimento**

Realizzare il percorso formativo con la condivisione e la collaborazione degli studenti.

- ✓ Comunicare alla classe gli obiettivi, sottolinearne l'importanza ai fini della crescita individuale e di classe e notificare il peso che avranno nella valutazione.
- ✓ Promuovere una competenza interrogativa e stimolare l'interesse comunicativo della classe.
- ✓ Presentare il piano delle attività didattiche per favorire la consapevolezza delle numerose possibilità di collegamento fra i vari argomenti della stessa disciplina.
- ✓ Stabilire raccordi e connessioni tra le singole attività per evitare la rigida separazione e per non frammentare gli apprendimenti.
- ✓ Fornire con gradualità modelli teorici di riferimento e verificarne l'uso.
- ✓ Favorire l'autocorrezione come processo di miglioramento.
- ✓ Comunicare i parametri di valutazione utilizzati.
- ✓ Rinforzare abilità/capacità possedute dagli studenti.
- ✓ Stabilire raccordi e connessioni tra singole attività.
- ✓ Favorire l'approccio graduale e sistematico per facilitare l'acquisizione e sviluppare la formalizzazione.
- ✓ Favorire l'abitudine alla collaborazione, al confronto, al lavoro in comune, alla pratica delle attività didattiche orientate alla soluzione di problemi.

- ✓ Favorire l'autocorrezione come processo di miglioramento.
- ✓ Adottare opportuni interventi di riequilibrio delle strategie metodologico–didattico.
- ✓ Adottare un approccio semplice e stimolare la capacità di analisi e un graduale avviamento al “fare ragionato”

### **Obiettivi didattici**

Per gli obiettivi didattici disciplinari raggiunti ogni docente fa riferimento al proprio consuntivo finale.

### **METODOLOGIE**

A causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, la metodologia nell'ultimo triennio si è adattata alla nuova situazione, facendo uso della didattica digitale integrata, della didattica in presenza o anche mista a seconda della situazione epidemiologica del gruppo classe, privilegiando la videolezione attraverso l'utilizzo dell'applicativo Meet.

Tra le metodologie si è fatto uso di

- ✓ **Lezione frontale.**
- ✓ **Lezione partecipata.**
- ✓ **Lavori di gruppo.**
- ✓ **Lezione informatica-multimediale.**
- ✓ **Tecniche di feedback.**
- ✓ **Attività laboratoriali.**

Le suddette metodologie sono state affiancate da **metodologie alternative** in grado di stimolare costantemente la curiosità e la partecipazione degli alunni. Si è fatto uso delle attività di “problem by doing” (Attività del fare), “problem solving” (promozione della capacità di riflessione e delle abilità di risolvere i problemi), e “brainstorming” (Esplosione di cervelli).

Inoltre si è fatto uso della “**lezione guidata**” per permettere ai discenti di confrontarsi ed esprimere liberamente le conoscenze acquisite. Le lezioni sono state supportate da **esperienze dimostrative pratiche**, quindi integrate dall'uso di opportuni sussidi didattici e dai laboratori.

### **Mezzi e strumenti utilizzati:**

- libri di testo,
- articoli di giornale,
- appunti dei docenti,
- fotocopie,

- schemi e grafici alla lavagna,
- illustrazioni significative,
- audiovisivi,
- laboratori,
- approfondimenti individuali e di gruppo,
- riviste specializzate,
- Internet, sussidi multimediali,
- Piattaforma G-Suite for Education

**Spazi utilizzati:**

- Aule
- biblioteca della scuola
- azienda agraria
- laboratori
- Orto Pensile
- cantina
- palestra
- Campo di Calcio a 5

**AMBIENTI DI LAVORO UTILIZZATI PER EFFETTUARE LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

**Piattaforma G Suite for Education.**

**Registro elettronico:** area didattica, bacheca visibile agli studenti, condivisione materiali didattici, attività svolta.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Durante l'iter formativo iniziale, la valutazione si è articolata in tre fasi: la valutazione diagnostica, la valutazione formativa e la valutazione sommativa. Inoltre, essa ha rivestito un significato educativo, in quanto ha mirato: ad identificare eventuali carenze, per offrire opportunità diverse di insegnamento/apprendimento adeguate al singolo allievo; a migliorare la qualità dell'offerta formativa, creando le condizioni per promuovere il successo scolastico del maggior numero di allievi. In quest'ottica, oggetto della valutazione non è stata quindi la persona, ma il processo di apprendimento e di insegnamento, non si è valutato solo il risultato, ma anche tutti i fattori che ne hanno determinato la riuscita o il fallimento. La verifica del lavoro svolto è stata continua durante tutto il percorso didattico, per controllare i progressi degli alunni rispetto alla loro situazione di partenza. Essa è stata effettuata con il duplice scopo di determinare in quale misura l'obiettivo era stato raggiunto dallo studente, permettendogli così di prendere coscienza delle proprie capacità e dell'efficacia del proprio metodo di studio, e di verificare la validità dell'insegnamento, per poter eventualmente cambiare le strategie. Anche gli obiettivi a volte sono stati ridimensionati, per fornire a gran parte della classe l'opportunità di inserirsi nel processo didattico con un bagaglio accettabile di conoscenze e capacità.

## **RECUPERO E POTENZIAMENTO**

Il Collegio dei docenti si è espresso sugli indirizzi generali per le attività di sostegno, recupero e potenziamento degli apprendimenti degli studenti, elaborando le seguenti proposte fatte proprie dal Consiglio di Classe e calate nella progettazione e attuazione della didattica curricolare:

- Avviare attività di sostegno didattico fin dall'inizio dell'anno scolastico attraverso idonei strumenti al fine di superare le carenze riscontrate ed evitare che le stesse si consolidino (peer-tutoring, ecc.);
- Recupero in itinere in ore curricolari con rimodulazione del piano di lavoro e personalizzazione delle unità di apprendimento (pausa didattica);
- Attività di potenziamento volte a valorizzare le eccellenze attraverso la progettazione di attività formative curricolari ed extracurricolari mirate.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	V O T O	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<u>AVANZATO</u>	<u>10</u>	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	<u>9</u>	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
<u>INTERMEDIO</u>	<u>8</u>	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	<u>7</u>	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime semplici riflessioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
<u>BASE</u>	<u>6</u>	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
<u>INSUFFICIENTE</u>	<u>5</u>	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	<u>4</u>	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	<u>3</u>	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	<u>2</u>	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili
	<u>1</u>	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono

## GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

V O T O	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
9	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività	.Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
8	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
7	Frequenta le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipazione ed impegno saltuari. Spesso sornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche ammonizione verbale o scritta.
6	Frequenta in modo saltuario le lezioni, entra spesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentemente l'attività didattica; ha a suo carico alcune ammonizioni, e/o una sospensione di lieve entità.
5 <sup>[1]</sup>	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità dalle lezioni.

<sup>[1]</sup>Questa valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva e/o agli Esami di Stato. L'alunno che, al termine dell'anno scolastico, presenta un profilo sul piano della condotta così gravemente deficitario, rende difficili efficaci azioni di recupero ed è nell'impossibilità di affrontare in maniera produttiva gli impegni della classe successiva e quindi nello scrutinio finale di Giugno è dichiarato non ammesso alla classe successiva. Si fa presente che per ciascun alunno le ragioni dell'assegnazione delle valutazioni negative vanno adeguatamente motivate e sono oggetto di annotazione nel verbale del Consiglio di Classe. In tutti gli altri casi si rimanda alla presente griglia.

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI**

Uscita didattica presso la multisala “Badia Grande” per la visione del film “Dante”

Visita didattica presso l’azienda sperimentale olivicola “Messina”

Orientamento universitario: Orienta Sicilia

Festa dell’albero 21-22 novembre

Manifestazione “Al Villaggio Coldiretti”

Attività di Educazione alla Salute: incontro di sensibilizzazione alla donazione del sangue.

Spettacolo teatrale in Auditorium: Novecento, ispirato al monologo scritto da Alessandro Baricco

Torneo di socializzazione: Calcio a cinque a Pallavolo

Analisi sensoriale e Degustazione dei vini: incontro con l’enologo Giuseppe Figlioli di “Cantine Birgi”

Attività laboratoriali spettrofotometro

Incontro informativo di Orientamento in uscita: FMTS Group

Lectio magistralis su Emanuele Navarro

Visione di un film o di un documentario per conoscere e ricordare la figura di Biagio Conte

Orientamento Universitario e Professionale: incontro con il Polo Didattico Universitario Pegaso-Mercatorum-San Raffaele delle sedi di Sciacca e Ribera; incontro con i rappresentanti della Marina Militare

Safer Internet Day-7 febbraio 2023. Giornata mondiale per la sicurezza in rete: evento in diretta streaming

Uscita Didattica presso l’Orto Botanico di Palermo

Progetto Olivenewtech: Incontro in Auditorium sul tema “Innovazioni di processo sulla filiera olivicola”

Partecipazione al Convegno sulla lana di alta qualità presso il comune di Montevago

Orientamento universitario presso il Dipartimento SAAF

Uscita tecnica presso le Aziende vitivinicole “Feudo Arancio” e “Luxus srl”

Altare e Tavolata di San Giuseppe: Come si mangiava ai tempi di Gesù-Le radici ebraiche nei piatti della tradizione

Orientamento al Sesto anno per il conseguimento della qualifica “Enotecnico”

Incontro con il centro per l’impiego- Agenzia del lavoro- ANPAL

Convegno: La Frutticoltura Tropicale in Sicilia

Orientamento Universitario: incontro con i responsabili del corso di laurea in Enologia a Marsala

Prove invalsi

Proiezione in Auditorium del film “La Stranizza”

Incontro con L’Università di Siena e l’ERSU di Palermo

Incontro con l’Università di e Campus

Corso per il rilascio del certificato di abilitazione all’acquisto e all’utilizzo dei prodotti fitosanitari e dei coadiuvanti

Progetto: Olio e dintorni

Progetto: Drone e robot

Progetto: olio evo (3° Premio Ex Aequo-Pandolea-Roma)

### **CRITERI PER L’ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. Il consiglio di classe ha attribuito il credito sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 di cui all’allegato C dell’O.M. n.65 del 14.03.22.

I Docenti di Religione Cattolica e i Docenti delle attività alternative all’insegnamento della Religione Cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del Consiglio di Classe concernenti l’attribuzione del credito scolastico, nell’ambito della fascia, agli Studenti che si siano avvalsi di tale insegnamento.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l’istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell’offerta formativa.

Per l’assegnazione il C.d.C. terrà conto dei seguenti elementi:

- Media dei voti
- Assiduità alla frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo: max punti 0,30
- (a) Attività complementari ed integrative (curricolari ed extra curricolari) previste dal P.T.O.F.,organizzate dalla scuola : (vedasi tabella dei coefficienti)
- (b) Attività complementari ed integrative esterne alla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti). In ogni caso il punteggio massimo ottenuto dalla somma dei punti (a) + (b) = 0,50
- Risultati nella Religione Cattolica o nell’Attività Alternativa: sufficiente (punti 0,05) – buono (punti 0,10) – distinto (punti 0,15) – ottimo (punti 0,20)

- Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della fascia.

## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO**

Il credito formativo concorre a formare il credito scolastico quando lo studente possa vantare esperienze formative maturate al di fuori della normale attività scolastica. Deve trattarsi di esperienze coerenti con l'indirizzo di studi, debitamente documentate e riferite principalmente ad attività culturali, artistiche, formative. Ciò significa che l'attestazione deve essere rilasciata da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui lo studente ha studiato o prestatato la sua opera e deve contenere una breve descrizione dell'esperienza fatta. I Consigli di classe, valutati la consistenza, la qualità e il valore formativo dell'esperienza, attribuiscono un punteggio secondo la tabella dei coefficienti.

La documentazione deve essere presentata dallo studente entro il 15 maggio.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate, da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale.

### **TABELLA DEI COEFFICIENTI VALUTATIVI DELLE ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI**

Per quanto riguarda le attività extra-curricolari organizzate dalla scuola, il referente di ogni progetto fornirà al consiglio di classe, per mezzo di schede standardizzate, i dati sulla frequenza, sugli obiettivi raggiunti, sulla valutazione di ogni singolo allievo in merito al corso tenuto; sulla base di tali informazioni il consiglio formulerà una propria valutazione sui risultati ottenuti e procederà all'attribuzione del punteggio ai fini del credito scolastico secondo la seguente tabella, agli allievi che abbiano conseguito il giudizio almeno sufficiente.

Vengono riportati altresì i coefficienti per tutte le attività che concorrono all'attribuzione del credito formativo.

<b>Attività complementari integrative promosse dalla Scuola</b>	<b>punteggi</b>
Progetti a valenza socializzante	0,10
Progetti di Istituto, stage, Alternanza Scuola-Lavoro	0,20
Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Delf, ECDL)	0,20
Progetti P.O.N. – P.O.R.; attività di eccellenza*	0,30

<b>Attività complementari integrative esterne alla Scuola</b>	
Attestati di frequenza di corsi con rilascio di titoli professionali	0,05
Attività culturali, artistiche e ricreative	0,05
Premi conseguiti a concorsi non pertinenti	0,05
Attività sportive	0,05
Attività varie di volontariato	0,05

\*PCTO con valutazione “ottima”

## **CRITERI PER LA VALIDITA' DELL'ANNO SCOLASTICO**

A partire dall'A.s. 2010/2011 trova piena applicazione, per gli studenti degli Istituti di Istruzione Secondaria Superiore, la disposizione sulla validità dell'anno scolastico di cui all'art. 14 comma 7, del regolamento di coordinamento delle norme per la valutazione degli alunni di cui al D.P.R. 22 Giugno 2009, n° 122, in cui è previsto che per la validità dell'anno scolastico, al fine di procedere alla valutazione finale di ciascun alunno, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato.

In relazione alla normativa vigente il monte ore complessivo ed il tetto massimo di ore di assenze risulta il seguente:

<b>Classi</b>	<b>Ore settimanali</b>	<b>Monte ore annuale</b>	<b>Tetto massimo ore di assenza</b>
<b>I</b>	<b>33</b>	<b>1089</b>	<b>273</b>
<b>II- III</b>	<b>32</b>	<b>1056</b>	<b>264</b>
<b>IV</b>	<b>32</b>	<b>1056</b>	<b>264</b>
<b>V</b>	<b>32</b>	<b>1056</b>	<b>264</b>

La normativa prevede deroghe al limite minimo di frequenza alle lezioni, “...a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati”. Le deroghe sono previste solo per casi eccezionali, certi e documentati e per assenze continuative. Per l'anno scolastico 2021/2022 si prevedono le seguenti possibilità di deroga:

- Gravi motivi di salute adeguatamente documentati
- Terapie e/o cure programmate

- Donazioni di sangue
- Partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.
- Partecipazione a Manifestazioni, Eventi, Convegni, Conferenze, Seminari, Gare, a carattere professionale, ed in collaborazione con Enti, Istituzioni, Associazioni varie, svolte nel pomeriggio e/o nelle giornate di sabato, domenica e festivi per un ammontare complessivo pari al 20% del totale delle ore svolte.
- Adesioni a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987).

Per quanto riguarda i certificati medici saranno ritenuti validi solo per assenze pari o superiori a 3 giorni continuativi e dovranno essere debitamente compilati e datati. Essi dovranno essere presentati, improrogabilmente entro tre giorni lavorativi dal rientro a scuola, al Docente Coordinatore della classe, che provvederà a contabilizzare le assenze. Per gli alunni diversamente abili si prescinde da tale limite.

Al di fuori delle suddette deroghe qualsiasi altra assenza, sia essa giustificata o ingiustificata, effettuata durante l'A.s., verrà conteggiata ai fini dell'esclusione o inclusione nello scrutinio finale.

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

“PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO” (PCTO)

L'Istituto “Calogero Amato Vetrano” avendo attivato con la legge 107/2015 l'alternanza scuola-lavoro, inserisce a pieno titolo nel nuovo curriculum scolastico tale attività, divenendo componente strutturale della formazione degli studenti. Tale metodologia di insegnamento/apprendimento, mira in particolare a perseguire le seguenti finalità:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti nei processi formativi;
- e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale e sociale del territorio;
- f) potenziare un approccio laboratoriale nello studio sviluppando un percorso educativo in cui lo studente è coinvolto, portare a termine compiti, realizzare prodotti, risolvere problemi;
- g) educare gli studenti ad operare in sicurezza nei luoghi di studio e di lavoro;
- h) avvicinare gli studenti al mondo dell'impresa in quanto i rapporti che si possono instaurare con aziende private, pubbliche ed enti locali, assumono una rilevante valenza didattica favorendo la motivazione allo studio e la scoperta alle proprie vocazioni.

Tra le modalità di espletamento del PCTO nel nostro Istituto, è stato realizzato il modello dell'impresa formativa strumentale e quindi l'impiego dell'azienda agraria annessa all'Istituto quale soggetto ospitante delle attività di alternanza.

L'art.1, comma 33 della legge 107/2015 prevedeva i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro negli istituti tecnici, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore, e a partire dalle classi terze anche con la modalità dell'impresa formativa strumentale.

La Legge 30 dicembre 2018, n. 145, "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021" (Legge di Bilancio per il 2019), articolo 1, commi 784 e seguenti, dispone:

- ✓ la ridenominazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro in "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (denominati per semplicità con l'acronimo PCTO) con una rimodulazione della durata dei percorsi i quali, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, sono attuati per una durata complessiva minima:
  1. non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici;
- ✓ la rimodulazione delle risorse finanziarie assegnate a ciascuna istituzione scolastica, in misura proporzionale alla revisione delle ore minime dei percorsi. Quale principale portata innovativa, si evidenzia la forte rilevanza delle finalità orientative dei percorsi e l'obiettivo di far acquisire ai giovani in via prioritaria le competenze trasversali utili alla loro futura occupabilità, in qualsiasi campo di inserimento lavorativo, nella prospettiva dell'apprendimento permanente quale garanzia di permanenza sul mercato anche in ipotesi di riconsiderazione delle scelte effettuate. A fronte di tali elementi di forte innovazione, rimangono immutati alcuni punti chiave finalizzati a instaurare e rafforzare il collegamento tra scuola e mondo del lavoro, in quanto:
- ✓ la Legge di Bilancio 2019, pur ridenominando i percorsi di alternanza in "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento", fa riferimento ai principi del d.lgs. 77/2005, confermando, quindi, quanto statuito dalla norma in relazione alle finalità di tali percorsi, intesi come metodologia didattica che si innesta nel curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti"; le modalità realizzative e organizzative dei percorsi.

Si precisa che per il corrente anno scolastico, come si legge nel succitato articolo 3/1 lettera a) dell'OM 45 del 09.03.2023, non costituisce requisito d'ammissione lo svolgimento delle ore previste nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento [art. 13, comma 2, lettera c) del D.lgs. 62/2017].

## ELENCO DEI DOCENTI E CONTINUITA' DIDATTICA

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Continuità didattica ultimo biennio</b>
Italiano	La Bella Antonia	Si
Storia	La Bella Antonia	Si
Inglese	Giarraputo Lucia	Si
Trasformazione dei Prodotti	Montalbano Leonardo ITP Scandaglia Michele	Si Si
Matematica	Turturici Salvatore	Si
Produzioni Animali	Venezia Maria ITP Tornambè Rocco	Si Si
Biotecnologie Agrarie	Cottone Calogero ITP Liotta Benedetto	Si Si
Produzioni Vegetali	Parlapiano Biagio ITP Di Giovanna Calogero	Si No
Inglese(Clii)	Giarraputo Lucia	Si
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Marciante Michele	Si
Gestione dell'ambiente e del territorio	Campo Maria ITP Tornambè Rocco	Si Si
Religione Cattolica	Saladino Salvatore	Si
Scienze Motorie S.	Dulcimascolo Giuseppina	Si

## COMMISSARI INTERNI

Il D.M. n.11 del 25-01-2023 e l'O.M. n. 45 del 09-03-2023 dispongono per l'anno scolastico 2022/2023" che le commissioni siano presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre commissari esterni e tre interni. Tenuto conto di tali disposizioni e del gruppo classe si è provveduto in data 24-02-2023 alla nomina dei commissari interni così come segue:

<b>Cognome Nome</b>	<b>Disciplina</b>
<b>Montalbano Leonardo</b>	Trasformazione dei Prodotti
<b>Venezia Maria</b>	Produzioni Animali
<b>Parlapiano Biagio</b>	Produzioni Vegetali

# CONSUNTIVO DISCIPLINARE

**Materia: Lingua e Letteratura italiana**

**Prof.ssa La Bella Antonia**

Ore di lezioni settimanali n.4

## **OBIETTIVI DIDATTICI CONSEGUITI**

Miglioramento e consolidamento delle conoscenze linguistiche.

Acquisizione della capacità di leggere nel testo letterario l'appartenenza ad una cultura specifica, storicamente determinata, della quale il testo è espressione.

Acquisizione della capacità di analisi delle diverse tipologie richieste e produzione di elaborati coerenti.

Storicizzare un testo letterario inquadrando l'opera nel suo contesto storico-culturale.

Tematizzare il fatto storico riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi che lo costituiscono.

## **CONTENUTI**

Le radici culturali del Verismo: il Positivismo.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali.

### **Giovanni Verga**

Vita, opere, pensiero e poetica.

Da Vita dei campi: "*Fantasticheria*". L'ideale dell'ostrica. "*Rosso Malpelo*."

Da I Malavoglia (la trama): "*L'addio di 'Ntoni*".

Da Le Novelle rusticane: "*La roba*"

Da Mastro-don Gesualdo (la trama): "*Splendore della ricchezza e fragilità dei corpi*".

Il Decadentismo: caratteri generali.

### **Charles Baudelaire**

Da I fiori del male: "*La natura è armonia o caos? Corrispondenze.*"; "*L'anima del vino.*"

### **Giovanni Pascoli**

Vita, opere principali, pensiero e poetica del fanciullino.

Da Myricae: "*X Agosto*"; "*I tre grappoli*"; *novembre*

Da Canti di Castelvecchio "*Il gelsomino notturno*"

### **Gabriele D'Annunzio**

Vita, aspetti della personalità; poetica e produzione.

Da Alcyone: "*La pioggia nel pineto*".

Da Il piacere: “*Tutto impregnato d’arte*”.

“*Con il fior de la bocca umida a bere*”

### **Luigi Pirandello**

Vita, opere principali, pensiero; la poetica dell’Umorismo.

Da Novelle per un anno: “*Il treno ha fischiato*”

Da Il fu Mattia Pascal (la trama): “*L’ombra di Adriano Meis*”

Da Uno, nessuno e centomila (la trama): “*Tutta colpa del naso*”, libro I, capitoli I-II

Novella: “*Un po’ di vino*” (la trama)

### **Italo Svevo**

Vita, pensiero e opere

Da La coscienza di Zeno: “*L’origine del vizio*”

Racconto: “*Vino generoso*” ( la trama)

L’Ermetismo: caratteri generali.

### **Giuseppe Ungaretti**

Vita, pensiero ed opere

Da L’Allegria: “*Veglia*”; “*Fratelli*”; “*I Fiumi*”; “*San Martino del Carso*”; “*Soldati*”

### **Salvatore Quasimodo**

Vita, pensiero e opere

Da Giorno dopo giorno: “*Alle fronde dei salici*”

Gli scrittori di fronte alla catastrofe

### **Primo Levi**

Da Se questo è un uomo: “*Ulisse*”

Il Neorealismo

### **Leonardo Sciascia**

Vita, pensiero e opere principali

Da Il giorno della civetta: “*Il confidente*”

### **Andrea Camilleri**

Da Gli arancini di Montalbano: “Il gatto e il cardellino”( la trama)

Da Un mese con Montalbano: “Guardie e ladri” ( la trama)

Lettura di alcuni passi del romanzo “Campanella” di Sarò.

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

Si è favorito il dialogo, la lezione-discussione. Il percorso seguito è stato: contestualizzazione dell’argomento, lettura e interpretazione dei testi; verificasommativa e/o scritta. La lettura è stata occasione di discussione e di confronto di ipotesi interpretative.

## **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Uso del libro di testo. Fotocopie fornite dal docente.

Libro di testo adottato: Claudio Giunta, “*Cuori intelligenti*” vol.3 Garzanti Scuola.(edizione aggiornata)

## **SPAZI**

Aula, laboratorio informatico.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Analisi di testi, schemi di sintesi, produzione scritta, colloqui orali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche formative sono state programmate e realizzate alla fine di ogni modulo attraverso colloqui e prove scritte per accertare la comprensione delle informazioni, l’acquisizione e la loro rielaborazione; l’organizzazione logica delle informazioni; l’uso corretto del codice “ lingua”.

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione e della costanza nelle lezioni, della puntualità nella consegna dei lavori assegnati. La valutazione è stata intesa come impulso al massimo sviluppo della personalità’ e come esperienza anche ai fini dello sviluppo delle competenze in chiave di cittadinanza (valutazione formativa ).

Antonia La Bella

Il Docente

## CONSUNTIVO DISCIPLINARE

**Materia : Storia**

**Prof.ssa La Bella Antonia**

**Ore di lezioni settimanali n. 2**

### **OBIETTIVI DIDATTICI CONSEGUITI**

Conoscenza dei principali avvenimenti del periodo storico studiato.

Conoscenza della successione cronologica degli avvenimenti memorizzati.

Acquisizione dei concetti fondamentali.

Acquisizione di capacità di esposizione di termini e concetti del linguaggio storiografico e di stabilire relazioni tra i fatti storici studiati.

### **CONTENUTI**

Il volto del nuovo secolo: La belle époque

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

Il primo dopoguerra

La Russia dalla rivoluzione alla dittatura

L'Italia dal dopoguerra al fascismo

La Germania dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich

La Seconda guerra mondiale, la Shoah e la Resistenza

L'Italia post-bellica

Il "lungo dopoguerra": Stati Uniti e Unione Sovietica.

**Metodi di insegnamento:** Gli allievi sono stati stimolati a "pensare storicamente", a cogliere cioè la storia come divenire di civiltà e ad individuare quel raccordo tra passato e presente che ci consente di acquistare un'identità storica, sociale e culturale; a servirsi delle fonti storiche e dei documenti. È stato adottato il metodo del problemsolving, con la graduazione delle difficoltà nell'apprendimento e il metodo della ricerca attiva.

**Mezzi e strumenti di lavoro:** Libro di testo, cartine, mezzi multimediali, mappe concettuali.

**Libro di testo adottato:** *Brancati Antonio, Trebbi Pagliarani, La Storia in campo, vol.3, L'età*

*contemporanea. La Nuova Italia Editrice.*

### **Strumenti di verifica**

Questionari, test a risposta multipla, colloqui.

**Criteri di valutazione.** Sono stati verificati: lo stile di studio e l'apprendimento degli allievi in un continuo processo di insegnamento/apprendimento sottoposto a costante monitoraggio.

Si è verificato l'acquisizione progressiva di competenze, abilità, conoscenze previste e si è cercato di interpretare gli indizi allo scopo di capire gli ostacoli e le difficoltà che si sono opposti all'apprendimento in modo da progettare sia le attività di recupero sia le tarature della programmazione. Al termine di ogni modulo è stata attuata una valutazione sommativa: prove strutturate per il controllo delle conoscenze apprese e colloqui orali.

### **Il Docente**

Antonia La Bella

**Consuntivo Disciplinare**  
**Educazione civica**  
Classe V A PT indirizzo A.A.A.

Prof.ssa La Bella Antonia

Nella classe quinta, ad indirizzo Agrario, l'Educazione civica ha visto il coinvolgimento delle seguenti discipline: Italiano, Storia, Gestione ambiente e territorio, Produzione animale, Scienze motorie.

***OBIETTIVI***

Dal punto di vista cognitivo sono stati analizzati i contenuti previsti; da quello metodologico è stato opportuno soffermarsi sulla dimensione reale e attuale degli argomenti affrontati per la giusta comprensione degli stessi ed un approccio immediato; altresì si è insistito sul lavoro di sintesi con il ricorso a mappe concettuali e video nonché sui collegamenti onde pervenire ad una panoramica continua e globale della disciplina; si è curata anche l'espressione con l'uso della terminologia idonea.

Una classroom, appositamente dedicata all'Educazione civica, ha consentito l'invio agli studenti di materiale (lezioni, videolezioni, documenti) per ciascuno degli argomenti trattati.

Gli studenti, a conclusione delle attività, hanno svolto un compito di realtà avente ad oggetto la preparazione di un prodotto multimediale

( power point) sui principi fondamentali sanciti dalla Costituzione.

Il lavoro è stato consegnato sulla classroom di Educazione civica per la valutazione: pochi sono stati i compiti che si sono distinti per la trattazione esaustiva nella disamina dei diritti costituzionali e per le competenze informatiche sviluppate.

L'attività è proseguita nel secondo trimestre, durante il quale sono state affrontate le tematiche previste dalla seconda UDA pluridisciplinare per le classi quinte dell'Istituto. La partecipazione della scolaresca è stata attiva e responsabile.

Il compito di realtà in riferimento all'UDA n. 2 ha visto ciascun alunno impegnato nella realizzazione di un lavoro multimediale su: 1) I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione; 2) Le proposte per rendere la scuola più inclusiva e di qualità.

Il terzo trimestre vede ancora impegnati gli studenti nella trattazione degli argomenti programmati e nella realizzazione di un prodotto multimediale sul principio di legalità e sull'importanza del rispetto delle regole.

## **CONTENUTI**

**Obiettivo 5 dell'Agenda 2030.** Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze.

*Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile. Diritti vs discriminazioni di genere.*

*Il diritto alla salute. Obiettivo 3 Agenda 2030. Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età*

**Obiettivo 2 Agenda 2030.** Porre fine alla fame, promuovere l'agricoltura sostenibile. Allevamenti sostenibili e legali.

*Tutela dell'ambiente. Dissesto idrogeologico.*

**Obiettivo n.4 Agenda 2030.** Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti.

*L'analfabetismo e il diritto all'istruzione.*

**Obiettivo n.6 Agenda 2030.** Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e condizioni igieniche per tutti.

**Obiettivo n.1 Agenda 2030.** Porre fine alla povertà in tutte le sue forme. L'agricoltura e l'allevamento sostenibili ai fini della realizzazione dell'obiettivo n.1

*P.A.C.*

*L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento.*

*Educazione alla legalità.*

*L'illegalità nello sport. L'uso di sostanze dopanti per migliorare le prestazioni.*

*La corruzione nello sport.*

*Smaltimento dei rifiuti ed inquinamento.*

*Allevamenti illegali.*

## **METODOLOGIA**

Il metodo è stato attivo: partendo dalla lezione tradizionale a livello informativo con la predisposizione di mappe concettuali e il richiamo a fatti di vita reale, anche del vissuto personale, gli allievi sono stati coinvolti nello studio della disciplina; si è ricorso soprattutto alla riflessione sulle problematiche sociali del nostro tempo, senza trascurare la realtà territoriale in cui gli alunni sono inseriti.

Le tecniche utilizzate si sono configurate in lezioni frontali, lezioni partecipate, unità didattiche, visioni di video. Il libro di testo è stato integrato dagli appunti e dal materiale inviato dall'insegnante sulla Classroom di Educazione civica insieme a video, link e presentazioni

***STRUMENTI DI VERIFICA:***

- Compito di realtà per ciascun trimestre
- Sondaggi dal posto
- Colloqui orali

***VALUTAZIONE***

Colloqui, interrogazioni, dibattiti, verifiche, interventi hanno testato il percorso svolto da ciascun allievo per giungere agli obiettivi predeterminati.

Nella valutazione finale si terrà conto del livello di partenza, dell'attenzione, dell'impegno e dell'applicazione, del ritmo di apprendimento e della costanza dimostrati nel corso dell'anno.

Il Docente

Prof.ssa La Bella Antonia

## **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

**Materia INGLESE**

Docente Giarraputo Lucia

Ore di lezioni settimanali 3

### ***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

#### **CONOSCENZE**

Fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.

Vocabolario relativo a coltivazioni arboree, creazione e mantenimento di uliveti e vigneti, produzione e classificazione di olio e vino, processo di preparazione del formaggio, sistemi di produzione animale, benessere degli animali, Imprinting.

Strutture morfo-sintattiche e grammaticali.

#### **ABILITA'**

Comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale.

Comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale.

Comprendere di testi tecnici di indirizzo, utili nell'ambito delle attività lavorative e letture tecniche interdisciplinari orientate allo sviluppo della metodologia CLIL.

Sostenere conversazioni su argomenti del settore agro-industriale e di carattere professionale.

Produrre nella forma scritta ed orale sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo.

Saper tradurre testi di argomenti relativi all'agricoltura e ad altre materie di indirizzo

Produrre semplici testi scritti di tipo specialistico.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali o di gruppo relative a situazioni professionali.

#### **COMPETENZE**

Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Acquisire le conoscenze linguistiche necessarie per lavorare nel settore agroalimentare.

Utilizzare risorse on-line per informazioni ed approfondimenti.

Pervenire ad una formazione umana e sociale in un'educazione di tipo interculturale, educando alla tolleranza. Acquisire di un metodo di studio produttivo.

## **CONTENUTI**

### Primo trimestre

Gli alberi da frutto

Aspetti sulla creazione e mantenimento di un oliveto, produzione delle olive e degli oli vegetali,

Aspetti sulla creazione e mantenimento di un vigneto, la definizione di “ Terroir; il Registro Italiano delle viti nazionali; i vari tipi di uva;

### Secondo trimestre

Coltivazione del vigneto

Parassiti e malattie della vite

Sistemi di allevamento e classificazione del bestiame .

### Terzo trimestre

Il processo di preparazione del formaggio ed in particolare del Parmigiano Reggiano.

Il Cottage Cheese.

Produzione e classificazione dell’olio d’oliva.

Il processo di produzione ed invecchiamento del vino; le caratteristiche organolettiche dei vini; classificazione e valutazione del vino.

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

Sviluppo integrato delle quattro abilità; lezione frontale; lavoro di gruppo; acquisizione dei linguaggi settoriali guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e di indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle peculiarità del discorso tecnico-scientifico e con la metodologia CLIL; strategie mirate alla comprensione, sfruttamento e rielaborazione del testo scritto; continui interventi integrativi di recupero ed approfondimento L’azione didattica è stata orientata verso la personalizzazione. Si sono variati i percorsi e si differenziate le attività all’interno della classe attraverso l’uso di materiale supplementare, mappe concettuali, adozione di tecniche di insegnamento innovative come la flippedclassroom, il cooperative learning, ed il peer to peer, anche per permettere un recupero in itinere degli alunni su segmenti non acquisiti all’interno degli obiettivi fissati. Si è reso lo studente consapevole dello sviluppo delle strategie di apprendimento allo scopo di creare in lui un’autonomia di lavoro.

## **MEZZI UTILIZZATI**

Libro di testo cartaceo, sezioni digitali del libro di testo, schede proposte dal docente, video da YouTube, mappe e schemi digitali, siti internet didattici, bacheca Argo Didup, la classe virtuale (classroom) e per la messaggistica (Stream) , la posta elettronica istituzionale, Tablet, Smartphone, PC, App case editrici, libri digitali.

## **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Gli interventi di recupero sono stati svolti in itinere durante l'anno scolastico attraverso le ripetizioni, gli opportuni chiarimenti nonché le verifiche orali, concepite anche come occasione di apprendimento per tutti gli alunni, infine al momento opportuno sono state effettuate dei rallentamenti didattici.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Verifiche scritte: questionari; prove di comprensione di testi con risposte del tipo vero/falso, a scelta multipla o a risposta aperta; riassunti; relazioni.

Verifiche orali: traduzione, domande e risposte orali, esposizione aperta sui punti fondamentali di un testo.

La valutazione finale e la conseguente attribuzione del voto per ciascun alunno avverrà in base ai seguenti elementi: grado di conseguimento degli obiettivi programmati in termini di conoscenze, abilità, competenze, espressione e capacità rielaborative, nonché interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo e progressi compiuti.

La professoressa  
Giarraputo Lucia

## **Progetto CLIL**

**MATERIE: Produzioni Vegetali e Inglese**

**DOCENTI: Biagio Parlapiano e Giarraputo Lucia**

**Contenuti:** Olive rapid drying disease ( CODiRo) – Fruit trees – Apples in south Tyrol – Sustainable agriculture: the year of legumes – Wine in different cultures – Useful parasites: Botris Cinerea and raisin wines -New generation agrirobots -

### **OBIETTIVI GENERALI**

Acquisizione dei linguaggi settoriali con approfondimento del lessico specifico e delle particolarità del linguaggio tecnico e scientifico.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

- Leggere semplici testi descrittivi e coglierne le informazioni principali.
- Organizzare termini, concetti e contenuti in mappe concettuali di complessità via via crescente.
- Utilizzare correttamente la terminologia specifica, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Prendere parte a discussioni guidate, rispondendo adeguatamente a domande su argomenti affrontati in classe/gruppo.

### **MODALITA' DI LAVORO**

Tipologia di attività: Brainstorming, lavoro di coppia e di gruppo, discussione guidata, lettura e analisi di testi, mappe concettuali, glossario, lavoro di ricerca.

### **MATERIALI UTILIZZATI**

Testi in lingua inglese, libro di testo, fotocopie.

### **ATTREZZATURE MULTIMEDIALI**

Computer, Internet, lim, audio originali

### **Eventuali esperienze di laboratori VERIFICA E VALUTAZIONE**

Discussione guidata, reading comprehension, close-in, matching and multiple choice exercises. La valutazione dei moduli sarà effettuata in base a dati raccolti attraverso il monitoraggio in itinere.

I docenti

Lucia Giarraputo , Biagio Parlapiano

# CONSUNTIVO DISCIPLINARE

## Materia: Gestione Ambiente e Territorio

Classe V A indirizzo A.A.A.

Prof. Campo Maria

Prof. Tornambè Rocco

Ore di lezioni settimanali n. 2

### ***OBIETTIVI DIDATTICI:***

#### Conoscenze:

- Attitudini e classificazioni dei territori e dei paesaggi.
- Competenze degli organi amministrativi territoriali.
- Interventi a difesa dell'ambiente e del paesaggio.
- Normative ambientale e territoriale.
- Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse.
- Valutazione d'impatto ambientale.

#### Competenze:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e valorizzando le risorse paesaggistiche del territorio.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente e agli aspetti estetico-culturali dei paesaggi.

#### Abilità:

- Rilevare le strutture ambientali e territoriali.
- Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione.
- Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità.
- Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali.
- Attivare modalità di collaborazione con Enti e uffici territoriali.

## ***LIBRO DI TESTO:***

Autore: Stefano Bocchi, Roberto Spigarolo. Titolo: "Gestione dell'ambiente e del territorio". Seconda Edizione - Editore: Poseidonia Scuola

### **CONTENUTI:**

- IL CONCETTO DI AMBIENTE, TERRITORIO E PAESAGGIO: ambiente territorio e paesaggio, la classificazione dei paesaggi e la sua anatomia e fisiologia.
- LA BIODIVERSITA' NATURALE E L'AGROBIODIVERSITA'.
- LA RAPPRESENTAZIONE DEL PAESAGGIO: la raccolta dei dati, la rappresentazione cartografica, e le tipologie cartografiche.
- LE PATOLOGIE DEL PAESAGGIO: le alterazioni strutturali, funzionali, le sindromi di trasformazione, le perturbazioni catastrofiche, l'inquinamento dell'aria; inquinamento delle acque; inquinamento del suolo; gli indicatori ecologici.
- STRUMENTI DI PREVENZIONE E TERAPIA DEL TERRITORIO: PROBLEMATICHE E TECNICHE DI DIFESA: ruolo della copertura vegetale nella regimazione idrica e nel controllo dell'erosione; dissesto idrogeologico; incendi boschivi; ingegneria naturalistica.

### **ESERCITAZIONI**

- ✓ Gestione sostenibile di un paesaggio culturale: tutela, valorizzazione e fruizione
- ✓ Il paesaggio della viticoltura italiana e l'enoturismo: gestione e strategie di marketing e comunicazione dei prodotti d'eccellenza del territorio.

### **METODI DI INSEGNAMENTO:**

Per il raggiungimento degli obiettivi sopra menzionati si è fatto uso da "lezioni frontali", supportate da un'adeguata serie di esperienze dimostrative. Si è utilizzata una metodologia volta a trasmettere i contenuti in modo semplice e schematico, servendosi della lezione frontale alla lavagna tradizionale), per proporre schemi, mappe concettuali e collegamenti.

Si è cercato di coinvolgere gli alunni, incoraggiando la loro partecipazione anche con interventi dal posto e in alcuni casi si sono proposti dei lavori in cui autonomamente gli studenti hanno potuto portare il proprio contributo rendendo così più diretta l'acquisizione dei contenuti proposti.

La sequenza degli argomenti trattati è stata suggerita dal libro di testo in adozione e, al fine di rendere più interessante la disciplina, si sono fatti tutti i necessari e opportuni collegamenti con la realtà ambientale e territoriale della zona in cui opera la scuola. In particolare, ove è stato possibile, si sono

acquisite da internet (o da altre fonti dirette) documenti, piani territoriali e progetti realizzati nel territorio.

Le metodologie attuate hanno mirato a rendere l'approccio allo studio semplice. Per tal motivo ci si è avvalsi di esercitazioni facili ed esempi che hanno richiamato situazioni di vita quotidiana vicini agli stessi ragazzi. Durante tutte le fasi del processo insegnamento-studio-apprendimento sono stati richiamati continuamente modi diversi ma integrati per un'analisi di problemi e situazioni precisate. Sono stati altresì proposti problemi riferiti possibilmente a casi pratici, in cui i concetti di base, già appresi, potevano essere applicati in modo da fornire capacità di valutazione pratica.

#### **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

- ✓ Libro di testo
- ✓ Appunti delle lezioni

#### **SPAZI:**

- ✓ Aula

#### **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:**

- ✓ Verifiche orali

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Le verifiche sono state effettuate in funzione degli argomenti trattati e alla situazione di partenza ed agli obiettivi prefissati. Sono state svolte mediante la tradizionale interrogazione orale ed il dialogo, per constatare costantemente e periodicamente l'apprendimento della classe.

La preparazione dell'alunno è stata valutata "sufficiente/discreta", quando ha dimostrato di avere acquisito i contenuti essenziali e li ha esposti in modo chiaro, esauriente, corretto sul piano grammaticale e appropriato nella terminologia usata, anche su sollecitazione dell'insegnante.

La preparazione è stata valutata "buona/ottima", quando, oltre alle competenze di cui sopra, l'alunno ha dimostrato di possedere capacità di analizzare, sintetizzare, collegare i vari argomenti ed eseguire lavori scolastici in maniera autonoma e personale.

La mancanza parziale e totale delle competenze e delle abilità di cui sopra, ha portato ad una valutazione "insufficiente/incerta" (conoscenze incomplete ed incertezza applicativa) oppure "gravemente insufficiente" (mancata conoscenza e gravi difficoltà applicative).

*Prof.ssa Campo Maria*

## **Consuntivo Disciplinare**

### **Materia: PRODUZIONI VEGETALI**

Classe 5° A Indirizzo AAA  
Articolazione: Produzioni e trasformazioni

Prof. Biagio Parlapiano

Prof. Calogero Di Giovanna

Ore di lezioni settimanali n. 4

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI**

#### **CONOSCENZE**

- Caratteri biologici ed esigenze agronomiche nelle colture d'interesse agrario.
- Tecniche colturali ed interventi di difesa.
- Caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture erbacee ed arboree.
- Criteri di scelta di specie e cultivar.
- Impianto, allevamento e tecniche colturali. Interventi di difesa e relativa normativa.
- Produzioni sostenibili e biologiche.
- Qualità e sua valutazione.
- Normativa nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

#### **ABILITÀ**

- Definire piani colturali nel rispetto dell'ambiente.
- Individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e di mercato.
- Identificare impianti compatibili con esercizi meccanizzati e produzioni di qualità.
- Verificare l'idoneità dei materiali di propagazione.
- Organizzare interventi di difesa nel rispetto dell'ambiente e della qualità del prodotto.
- Individuare le normative sulla sicurezza e tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.

#### **COMPETENZE**

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti identificandone la tracciabilità e sicurezza.

- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

## **CONTENUTI**

### **PARTE PRIMA – ARBORICOLTURA GENERALE**

Modulo 1 \_ Apparato radicale

Modulo 2 \_ Chioma

Modulo 3 \_Sviluppo gemme e germogli : Attività cambiale – Sviluppo delle gemme a legno – Dominanza apicale – Differenziazione delle gemme a fiore – Dormienza delle gemme – Fabbisogno in freddo.

Modulo 4\_ Biologia fiorale

Modulo 5\_ Accrescimento del frutto

Modulo 6\_ Cenni sul vivaismo

Modulo 7\_ Propagazione delle piante : Talea – Margotta – Innesto - Micropropagazione

Modulo 8\_ Unità 3 – IMPIANTO DELL'ARBORETO

Clima – Terreno – Cultivar, portinnesto e sestri – Operazioni di campagna – Palificazione

Modulo 9\_ TECNICHE DI GESTIONE DEL SUOLO : Lavorazioni – Inerbimento

Modulo 10\_ FORME DI ALLEVAMENTO E POTATURA : Basi fisiologiche – Operazioni di potatura – Potatura di allevamento – Potatura di produzione – Epoca di potatura – Residui di potatura.

Modulo 11\_ PRODUZIONE INTEGRATA E BIOLOGICA : Lotta chimica – Lotta integrata – Produzione integrata – Il biologico.

### **PARTE SECONDA – ARBORICOLTURA SPECIALE**

Vite \_\_\_\_ Cenni botanici e di fisiologia – Portainnesti - Vitigni – Propagazione – Ambiente pedoclimatico – Impianto dell'oliveto – Cure colturali – Raccolta – Principali Avversità.

#### OLIVO

Cenni botanici e di fisiologia – Portainnesti – Vitigni - Cultivar – Ambiente pedoclimatico – Impianto – Cure colturali – Raccolta – Principali Avversità.

#### AGRUMI

Cenni botanici e di fisiologia – Specie e cultivar – Propagazione – Ambiente pedoclimatico – Forme di allevamento – Cure colturali – Maturazione e raccolta – Principali Avversità.

#### PESCO

Cenni botanici e di fisiologia – Specie e cultivar – Propagazione – Ambiente pedoclimatico – Forme di allevamento – Cure colturali – Maturazione e raccolta – Principali Avversità.

#### PERO

Cenni botanici e di fisiologia – Specie e cultivar – Propagazione – Ambiente pedoclimatico – Forme di allevamento – Cure colturali – Maturazione e raccolta – Principali Avversità.

### **Attività di laboratorio**

Tecnica dell'innesto dell'olivo – potatura dell'olivo – forma di allevamento della vite e potatura a Cordone speronato e Guyot. - tecnica di propagazione della vite – determinazione del grado zuccherino con il rifrattometro dell'uva e dell'arancio – esperienza di visita in vigneto e cantina in biologico.

### **Attività di Clil.**

### ***METODI DI INSEGNAMENTO***

- X Lezione frontale
- X Lezione partecipata
- X Dialogo costruttivo e cooperativo con gli alunni
  - Relazioni tecnico-agrarie
  - Attività in azienda scuola
- X Attività di recupero
- X Attività di approfondimento
- X Attività di laboratorio

### ***MEZZI UTILIZZATI***

- Testo adottato: Colture arboree - Rolando Valli/Claudio Corradi - Edagricole.
- Materiali didattici forniti dai docenti
- Attrezzature e spazi didattici utilizzati: laboratorio e azienda agraria dell'Istituto

I Docenti  
Biagio Parlapiano  
Calogero Di Giovanna

## **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

### **Materia: Biotecnologie agrarie**

Prof. Cottone Calogero

Prof. Liotta Benedetto

Ore di lezioni settimanali n. 3

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

#### **CONOSCENZE**

La fitoiatria nei suoi diversi aspetti; Azione patogena degli organismi vegetali e animali; Entomologia agraria; Biotecnologie innovative

#### **ABILITÀ**

Saper rilevare gli aspetti specifici di alterazione e malattie delle colture agrarie individuandone gli aspetti epidemiologici; saper riconoscere i diversi insetti di interesse agrario; saper rilevare la presenza di nematodi e acari sui fruttiferi; saper individuare gli interventi fitoiatrici opportuni

#### **COMPETENZE**

Organizzare attività produttive ecocompatibili; Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; Indicare le possibili cause di alterazione del prodotto e le conseguenze tecnico economiche relative; Indicare tecniche di controllo delle alterazioni finalizzate all'espressione della qualità del prodotto; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati con le caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

## **CONTENUTI**

### ***I TRIMESTRE***

1. Fitoiatria: interventi di tipo agronomico; interventi con mezzi fisici e meccanici; interventi con mezzi legislativi; lotta guidata; lotta integrata; lotta biologica; lotta a calendario.

2. Caratteristiche degli agrofarmaci e metodi di distribuzione: principali tipi e composizione degli agrofarmaci; informazioni riportate in etichetta; i principali formulati; caratteristiche degli

agrofarmaci; tossicità, acquisto, trasporto e conservazione degli agrofarmaci; preparazione delle miscele; distribuzione degli agrofarmaci, smaltimento delle confezioni usate e di quelle inutilizzate; macchine per la distribuzione degli agrofarmaci; fungicidi; acaricidi; nematocidi; fumiganti

3. Insetti: entomologia agraria; classificazione degli insetti; tegumento; ocelli e occhi composti; antenne; apparato boccale masticatore; apparato boccale succhiatore perforante o pungente-succhianti dei Rincoti; apparato boccale masticatore-lambente; apparato boccale lambente succhiante degli Imenotteri Apoidei adulti; apparato boccale succhiatore dei Lepidotteri adulti, apparato boccale lambente succhiante dei Ditteri Muscidi; torace

## *II TRIMESTRE*

Le ali, addome, sistema muscolare; sistema nervoso; apparato digerente; apparato respiratorio; apparato circolatorio; apparato escretore; apparato secretore e i feromoni; ovodeposizione; mute e metamorfosi; sviluppo post-embrionale; ametaboli, eterometaboli, olometaboli e catametaboli; stadi post-embriionali degli insetti olometaboli

## *III TRIMESTRE*

4. Acari: morfologia esterna; tipologia di danni; problemi connessi con la lotta agli acari fitofagi ragnetto rosso degli agrumi, acaro delle meraviglie, acaro del formaggio (*Tyrophagus* sp.).

5. Nematodi: generalità sulla morfologia; ciclo vitale; tipo di danno; strategia di lotta.

6. Malattie delle piante e relativi principi attivi: Rogna dell'olivo; Oziorrinco olivo; Tripide dell'olivo; Tignola degli agrumi; Tignoletta della vite; Mosca dell'Olivo, Cocciniglia mezzo grano di pepe; Mosca del formaggio; Cicalina verde della vite; Fillossera; Punteruolo del grano; Tignola delle derrate; Punteruolo nero del fico.

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

- X Lezione frontale
- X Lezione partecipata
  
- X Dialogo costruttivo e cooperativo con gli alunni
  - Esercizi applicativi guidati
  - Lavoro di gruppo
- X Attività di recupero

- X Attività di approfondimento
- X Attività di laboratorio

### ***MEZZI UTILIZZATI***

- Testo adottato: Biotecnologie agrarie. Autori: Ferrari, Marcon, Menta, Morandini, Rizzitano. Casa editrice; Edagricole
- Materiali didattici forniti dai docenti
- Attrezzature e spazi didattici utilizzati: laboratorio e azienda agraria dell'Istituto

### ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Per gli alunni che durante il corso dell'anno scolastico hanno manifestato delle difficoltà di rendimento, al fine di recuperare e consolidare le conoscenze in orario curricolare, si è provveduto alla riproposizione dei contenuti in forma diversificata. La finalità è stata quella di promuovere in tutti gli studenti una maggiore motivazione allo studio dando loro la possibilità di colmare tempestivamente eventuali lacune con l'obiettivo di ridurre la percentuale d'insuccesso scolastico degli allievi

### ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

La valutazione delle competenze si è basata sul processo e sul prodotto: correzione e completezza del prodotto, proprietà linguistica ed espositiva, partecipazione alle attività curriculari, di recupero e di approfondimento, dall'interesse e dall'impegno dimostrato. È stata svolta almeno un'interrogazione orale per trimestre.

I Docenti

Cottone Calogero  
Liotta Benedetto

## **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

**Materia:** Matematica

**Classe:** VA PT – indirizzo A.A.A.

**Docente:** Salvatore Vincenzo Turturici

**N. ore settimanali:** 3

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**(in termini di conoscenze, competenze applicative, abilità)

Il contesto classe si presenta piuttosto eterogeneo tanto dal punto di vista delle capacità quanto da quello dell'impegno e della costanza nella partecipazione al dialogo educativo-didattico; il livello generale di conoscenze, le abilità e le competenze applicative acquisite, risultano adeguati per un gruppo di alunni piuttosto motivati, mentre per altri sia per l'assenza dei prerequisiti necessari, sia per la mancanza di uno studio appropriato a casa e della necessaria attenzione in classe, gli obiettivi raggiunti sono minimi e comunque al di sotto delle aspettative iniziali. In rapporto alla programmazione curricolare, al contesto classe testé descritto e, al numero di ore svolte alla data odierna (n° 63 - 3 Maggio 2023), sono stati raggiunti sia pure in maniera diversificata dagli alunni, i seguenti obiettivi in termini di:

### **CONOSCENZE**

- Definizione di funzione, con le relative proprietà;
- Dominio di funzioni con particolare riguardo alle funzioni algebriche;
- Caratteristiche delle funzioni (intersezione con gli assi cartesiani, intervalli di positività e negatività, simmetrie, periodicità, crescita e decrescenza).
- Concetto di limite e suo approccio grafico;
- Calcolo di limiti e forme indeterminate;
- Asintoti e determinazione degli asintoti di funzioni;
- Funzioni continue e discontinuità;
- Definizione, concetto di derivabilità e suo significato geometrico;
- Tecniche di derivazione
- Studio del grafico di funzioni

## COMPETENZE

- Acquisire il linguaggio e simbolismo matematico;
- Comprendere un problema, nei processi risolutivi e nell'argomentazione delle scelte effettuate;
- Sviluppare, senza eccessive pretese, le capacità logiche ed intuitive,
- Controllare il proprio processo di risoluzione e di competenze legate alla modellizzazione e all'impostazione della strategia risolutiva;
- Applicare le conoscenze in ambiti disciplinari, interpretando in termini matematici e con l'ausilio di grafici, situazioni dell'esperienza comune.

## ABILITÀ

- Saper calcolare il dominio di funzioni algebriche e comprenderne il significato ;
- Saper individuare le caratteristiche elementari di una funzione e tracciarne un grafico approssimato;
- Saper calcolare semplici limiti utilizzando le proprietà conosciute e saper risalire dai grafici, ai rispettivi limiti
- Saper caratterizzare una funzione in termini di continuità, derivabilità, applicando i teoremi, le definizioni e le proprietà opportune;
- Saper interpretare geometricamente la derivata di una funzione.

## CONTENUTI DISCIPLINARI

Alla data odierna (3 Maggio 2022) è stato svolto il seguente programma:

### Richiami

- Equazioni e disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado. Sistemi di disequazioni;
- Potenze, funzioni esponenziali, equazioni e disequazioni esponenziali;
- Logaritmi.
- Funzione logaritmica, equazioni logaritmiche

### Funzioni

- Intervalli e intorno, punti isolati e d'accumulazione
- Concetto, classificazione e proprietà;
- Dominio e codominio
- Simmetrie

- Intervalli di positività e negatività
- Crescenza, decrescenza e periodicità

## **Limiti**

- Concetto di limite di una funzione
- Limite finito ed infinito per  $x$  che tende a un numero finito e infinito
- Limite destro e sinistro
- Operazioni sui limiti
- Forme indeterminate più comuni
- Funzioni continue e discontinuità
- Asintoti e ricerca degli asintoti di una funzione

## **Derivate**

- Concetto di derivata e suo significato geometrico
- Determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza delle funzioni
- Ricerca degli eventuali punti di massimo e minimo

## **METODI D' INSEGNAMENTO**

- ✓ Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche.
- ✓ Lezione in forma di dialogo interattivo aperto a raccogliere le richieste di chiarimento degli alunni.
- ✓ Problem-solving con compiti di realtà per stimolare l'attenzione e la partecipazione degli alunni e accrescerne le competenze.
- ✓ Lavoro di gruppo atto a stimolare il senso della socialità, dell'organizzazione e lo sviluppo delle capacità del singolo.
- ✓ Insegnamento individualizzato per superare lacune e difficoltà a livello personale.

## **MEZZI E SPAZI UTILIZZATI**

- Libro di testo
- Fotocopie, schemi e mappe concettuali
- Software didattico (Excel, Geogebra)
- Lavagna tradizionale

- PC, tavoletta grafica e piattaforma G Suite for Education tra cui Classroom, Google Meet e Google Drive per la D.D.I. (Didattica digitale integrata).

-

## **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATI**

Periodicamente, sono stati messi in atto interventi di riepilogo volti a colmare le lacune degli alunni che presentano maggiori difficoltà e a consolidare le conoscenze del gruppo classe in generale. Si è cercato inoltre di fornire gli strumenti di base per potenziare le cinque abilità.

## **CRITERI DI STRUMENTI E VERIFICA ADOTTATI**

Le verifiche, volte ad accertare il livello di raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze, si sono basate specificatamente sull'acquisizione dei concetti esposti e sul materiale didattico presentato. Per quelle formative si è tenuto conto di: domande o interrogazioni brevi, esercitazioni individuali o di gruppo, prove strutturate o semi strutturate, questionari ed esercizi. Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione sono state proposte al termine delle varie unità didattiche, o di parti significative delle stesse e sono state precedute dalle verifiche formative. Per esse sono state predisposte prove semi-strutturate o strutturate di riepilogo volte a verificare la comprensione dei concetti e la capacità di risolvere esercizi e problemi.

In particolare nella valutazione finale, si è tenuto conto:

- ✓ dei livelli di partenza dei singoli alunni e del gruppo classe
- ✓ dei progressi o regressi constatati
- ✓ del raggiungimento di obiettivi minimi
- ✓ delle capacità logiche manifestate
- ✓ del grado di interesse e di partecipazione al dialogo educativo-didattico
- ✓ delle risultanze delle prove scritte

Sono state effettuate prove semi strutturate e prove scritte (complessivamente quattro verifiche scritte sommative) nonché verifiche orali in numero sufficienti a determinare una valutazione per singolo alunno.

IL DOCENTE

Prof. Salvatore Vincenzo Turturici

## **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

### **MATERIA: *TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI***

**Classe VA – Articolazione *Produzione e Trasformazioni* - indirizzo A.A.A.**

Docenti: *Prof. Montalbano Leonardo, Prof. Scandaglia Michele*

Ore di lezione settimanali n. 3

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI INTERMINIDI:**

##### ***CONOSCENZE***

Tecnologie speciali per l'industria enologica, olearia e lattiero-casearia; • aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi; • aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi; • criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.

##### ***ABILITÀ***

Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni e ai livelli tecnici realizzabili; • definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi; • prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi.

##### ***COMPETENZE***

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; • interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; • realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza e il luogo di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

##### ***CONTENUTI***

**INDUSTRIA ENOLOGICA:** L'uva, costituenti, fasi e curva di maturazione. La vendemmia, operazioni d'ammontamento delle uve bianche e rosse. Composizione del mosto e del vino. Tipologie di mosto. Correzione dei mosti. La vinificazione in bianco ed in rosso,

tecnologie

operative.

Fermentazione alcolica, fattori che influenzano la fermentazione, generalità. L'anidride solforosa. Lieviti di interesse enologico. Fattori che influiscono sul metabolismo dei lieviti. TAV potenziale e effettivo. Resa del glucosio in alcol etilico. Reazioni collaterali alla fermentazione alcolica, produzione di prodotti secondari. Fermentazione malolattica. Difetti, malattie e alterazioni del vino. Problemi di limpidezza nel vino: intorbidamenti e precipitazioni. Trattamenti stabilizzanti. Conservazione e affinamento dei vini. Filtrazione e imbottigliamento. Operazioni di cantina presso i laboratori di microvinificazione dell'Istituto. Determinazione del grado zuccherino nei mosti, Principali determinazioni chimico-fisiche mosto/vino. Acidità totale, volatile e reale. Grado zuccherino. Anidride solforosa libera e totale. Determinazione del grado alcolico (Malligand). Incontro con gli enologi delle Cantine "Birgi": analisi sensoriale e degustazione dei vini,

**INDUSTRIA OLEARIA:** L'oliva, composizione, maturazione, tecniche di raccolta ed epoca, operazioni di stoccaggio. Composizione dell'olio d'oliva. Frazione saponificabile e insaponificabile dell'olio d'oliva. Importanza dell'olio d'oliva dal punto di vista alimentare. Tecnologia di produzione dell'olio d'oliva, lavatura, frangitura, gramolatura, disoleazione della pasta, centrifugazione. Principali processi di estrazione. Classificazione dell'olio e conservazione. Caratteristiche organolettiche e "Panel Test" dell'olio d'oliva. Difetti e alterazioni dell'olio d'oliva. Raffinazione. Determinazione dell'acidità nell'olio d'oliva. Incontro in Auditorium sul tema "Innovazioni di processo sulla filiera olivicola". Incontro di approfondimento sulle caratteristiche organolettiche dell'olio Extra Vergine d'Oliva e sull'analisi "Panel test" - Progetto EVO - 3° Posto al concorso nazionale "Pandolea-Diploma d'Argento" per gli oli d'oliva prodotti dagli Istituti Tecnici Agrari.

**INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA:** Il latte, definizione e requisiti. Composizione del latte. Fattori che influenzano la variabilità della composizione del latte. Principali determinazioni chimico-fisiche sul latte. Punto crioscopico, acidità reale e titolabile (°SH). Densità. Trattamenti tecnologici al latte. La caseificazione, maturazione dei formaggi, classificazione dei formaggi. La produzione della ricotta. Crema, burro e yogurt. Determinazione dell'acidità °SH.

## METODI DI INSEGNAMENTO

Per il raggiungimento degli obiettivi già menzionati si è fatto uso della cosiddetta "lezione frontale", affiancata da metodi alternativi in grado di stimolare costantemente la curiosità e la partecipazione degli alunni pure con le attività di "problem posing", "problemsolving", "circle time" e "brainstorming". Inoltre si è fatto uso della "lezione guidata" per permettere ai discenti di confrontarsi e di esprimersi liberamente e le conoscenze

acquisite. Talilezionisonostatesupportatedaun'adeguata serie di esperienze dimostrative pratiche, quindi integrate dall'uso di opportuni sussidididatticiedailaboratori. Le metodologie attuate hanno mirato a rendere l'approccio allo studio semplice ed elementare. Per tal motivo ci si è avvalsi di esercitazioni facili ed esempi che hanno richiamato situazioni di vitaquotidianavicini airagazzistessi. Durantetuttelefasidelprocessoinsegnamento studio apprendimento sono stati richiamati continuamente modi diversi ma integrati per un'analisi di problemi e situazioni precisate. Sono stati altresì proposti problemi riferiti possibilmente a casi pratici, in cui i concetti di base, già appresi, potevano essere applicati in modo da fornire capacità di valuta-zionepratica.

## MEZZIUTILIZZATI

Alle su citate metodologie sono stati affiancati i seguenti strumenti: libro di testo, appunti del docente, fotocopie, schemi e grafici alla lavagna, illustrazioni significative, approfondimenti individuali e di gruppo, software, uso di Internet, sussidi multimediali, esercitazioni presso i laboratori, lestruttureelemacchinepresentineglispazisottoelencati.

## SPAZI

Spazi scolastici: aule, laboratorio di chimica, di microvinificazione e di trasformazioni agroalimentari.

## INTERVENTIDIDATTICIEDUCATIVIINTEGRATIVI

Gli interventi di didattico - educativi sonostati effettuati per guidare gli allievi nel recupero di carenze contenutistiche e metodologiche. Sono state attivate le seguenti strategie: recupero in itinere, interventi individualizzati, pausa didattica, percorsi di recupero/potenziamento/approfondimento, autocorrezione in forma guidata delle verifiche, peer tutoring, circle time, problem solving, brain-storming.

## VERIFICAEEVALUTAZIONE

Le verifiche hanno riguardato il lavoro svolto e i progressi compiuti nel corso dell'anno scolastico. Esse sono state effettuate in funzione di ciò che si è fatto e in rapporto alla situazione di partenza edagli obiettivi prefissati. Esse sono state svolte mediante la tradizionale (ma sempre efficace) interrogazione orale ed il dialogo, per constatare costantemente e periodicamente l'apprendimento dellaclasse. Le verifiche pratiche hanno riguardato le attività pratiche svolte presso i laboratori di chimica agraria e trasformazioni agroalimentari. Sono state svolte anche verifiche scritte. Nella valuta-zione finale si è tenuto conto, oltre che dei risultati raggiunti, in termini di conoscenze, anche di al-tre componenti che attengono alla personalità dell'alunno:

impegno, serietà, crescita culturale, partecipazione critica, rispetto per le cose e le persone. Si è tenuto anche conto della partecipazione attiva alle lezioni, dell'impegno e delle verifiche. E' dopo specificare che la suddetta valutazione ha compreso anche altri elementi soggettivi (non sempre di facile misurazione) per ogni singolo allievo.

Sciacca, 10/05/2023

I Docenti

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**  
**Materia: Produzioni Animali**  
**Prof.ssa Maria Venezia, Prof. Tornambè Rocco**  
Ore di lezioni settimanali n. 2

***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

***CONOSCENZE:***

- Aspetti dell'alimentazione animale,
- Fisiologia della nutrizione,
- I sistemi di razionamento e di distribuzione degli alimenti per coprire il fabbisogno del bestiame;
- Calcolo della razione,
- Sistemi di allevamento.
- Igiene e sanità del bestiame
- Benessere animale

***ABILITÀ***

- sa effettuare calcoli alimentari in base ai diversi periodi produttivi di un animale

***COMPETENZE***

- lo studente , in base alle caratteristiche produttive dell'animale, sa stabilire quali alimenti utilizzare per la razione;
- lo studente sa riferirsi alle norme CEE per il benessere animale ;
- lo studente sa individuare le principali cure sanitarie e di profilassi;

***CONTENUTI***

***I TRIMESTRE***

Fisiologia della nutrizione negli animali monogastrici e poligastrici,

Alimenti e principi nutritivi

Benessere animale

## ***II TRIMESTRE***

Valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione

Fabbisogni nutritivi degli animali e fattori di razionamento Foraggi, loro raccolta e conservazione.

Allevamento sostenibile

## ***III TRIMESTRE***

Sistemi di somministrazione degli alimenti e razioni giornaliere

Ambiente e sistema di allevamento

Igiene e sanità del bestiame

Allevamento illegale

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

Problem-solving

Cooperative Learning

Lezioni discussioni

Flipped Classroom

## ***MEZZI UTILIZZATI***

- Testi in adozione
- Approfondimenti
- Utilizzo della Lim
- la piattaforma G Suite for Education
- Calendar
- Drive

## ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Attività di rinforzo e di recupero per gli studenti in difficoltà

Approfondimento di alcuni argomenti di maggiore interesse.

## ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

- Verifiche formative e sommative in classe degli argomenti trattati
- Test di verifica: trattazione sintetica di argomenti, risposte singole, vero o falso, scelta multipla

Nel processo di valutazione si è tenuto conto della realizzazione delle mete cognitive ed operative prefigurate dagli obiettivi. In particolare sono stati valutati i progressi effettuati dai singoli alunni in relazione alla situazione di partenza, alle capacità, alla partecipazione al dialogo educativo, all'interesse, all'impegno e all'autonomia operativa, alla puntualità, ordine e completezza nella realizzazione e presentazione dei lavori assegnati.

I Docenti  
Maria Venezia Rocco Tornambè

## CONSUNTIVO DISCIPLINARE

Economia, estimo, marketing e legislazione

Docente : Prof. Michele Marciante

Numero ore settimanali nella classe 3

### Obiettivi

#### Trasversali:

Acquisire la consapevolezza del proprio ruolo riferito a compostezza, attenzione, frequenza, rispetto delle scadenze e capacità di autovalutare le proprie prestazioni . Capacità di riflettere sui processi mentali. Capacità di modellizzare le proprie conoscenze a prova di una raggiunta capacità di analisi e di sintesi.

### Disciplinari

#### Formativi

Acquisizione del linguaggio disciplinare specifico.

Acquisizione dell'abitudine all' autoaggiornamento.

Acquisizione di un metodo di studio valido.

Esprimersi in modo chiaro e corretto.

Acquisizione di un metodo di studio valido basato sulla riflessione e sul ragionamento.

Potenziare le capacità di osservazione, riflessione e comunicazione.

### Didattici

#### Conoscere:

- i procedimenti di valutazione;
- le metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale;
- le stime con procedimenti condizionati;
- le stime di diritti e servizi;
- gli standard internazionali di valutazione;
- le metodologie di analisi costi/benefici e valutazione di beni ambientali;
- le caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari e le tecniche di ricerche di Marketing;
- il Catasto terreni.

#### PROFILO DELLA CLASSE:

Gran parte della classe durante il corso dell'anno scolastico ha manifestato delle difficoltà di rendimento e pertanto è stato necessario, al fine di garantire un sufficiente livello di apprendimento,

mettere in atto una strategia didattica basata su un sempre maggiore coinvolgimento degli studenti a scapito degli argomenti trattati basata. Si è cercato di promuovere in tutti gli studenti una maggiore motivazione allo studio, dando loro la possibilità di colmare tempestivamente eventuali lacune con l'obiettivo di ridurre la percentuale d'insuccesso scolastico degli allievi.

Gli obiettivi inizialmente previsti sono stati raggiunti in maniera diversificata e a fine anno la classe si può suddividere complessivamente in due fasce

Fascia A: (valutazione da 7) : possiedono discrete conoscenze e metodo di lavoro adeguato, impegno quasi regolare;

Fascia B: (6) possiedono conoscenze ed abilità insicure, metodo di lavoro poco ordinato e produttivo, impegno ed attenzione discontinui.

Sotto il profilo disciplinare la maggior parte degli alunni si è comportato in modo mediamente corretto. A questi si contrappongono un piccolo gruppetto che ha avuto necessità di più frequenti richiami ai doveri scolastici.

## **CONTENUTI**

### ESTIMO GENERALE.

La disciplina estimativa – Gli aspetti economici dei beni. Il valore di mercato. Il valore di costo. Il valore di trasformazione. Il valore di surrogazione. Il valore complementare. Il valore di capitalizzazione. I procedimenti di stima. Stima sintetico-comparativa. requisiti dei beni simili. I parametri di confronto. Il principio dell'ordinarietà. Correzioni al valore ordinario: comodi e scomodi, aggiunte e detrazioni. Stima sintetica per valori tipici. Valore di costo. Stima analitica del valore di mercato.

### ESTIMO RURALE STIMA DEI FONDI RUSTICI.

Oggetto e aspetti economici dell'estimo rurale \_ La valutazione dei fondi rustici \_ Il principio dell'ordinarietà \_ Stime sintetiche dei fondi rustici : in base alla superficie, in base al canone di affitto \_ Procedimento per valori unitari, correzione del valore ordinario. Stima analitica del valore di mercato \_ Valore di trasformazione. Valore complementare. Valore di capitalizzazione. La stima delle scorte e dei prodotti di scorta.

Stima delle colture arboree da frutto \_ Valore della terra nuda. Valore in un anno intermedio: metodo dei redditi passati, metodo dei redditi futuri). Valore soprassuolo.

Stima dei miglioramenti Fondiari Riparto contributi consortili \_

## ESTIMO CIVILE LEGALE .

Espropriazioni per pubblica utilità Usufrutto Servitù prediali : acquedotto coattivo , passaggio coattivo e metanodotto coattivo .

## CATASTO TERRENI

Marketing e Estimo territoriale ambientale

## **METODOLOGIA E STRUMENTI**

L'attività didattico-educativa è stata indirizzata principalmente a recuperare le carenze pregresse e contemporaneamente a migliorare lo sviluppo globale degli allievi. L'opera educativa è stata commisurata alle possibilità degli alunni, diversi per capacità, motivazioni, impegno verso la disciplina e provenienza socio-culturale o con difficoltà d'apprendimento, al fine di guidarli in ogni modo al raggiungimento degli obiettivi prefissati. È stata privilegiata la discussione su casi riguardanti la realtà estimativa, anche in un'ottica interdisciplinare e di confronto con gli alunni, per valorizzare negli studenti le loro esperienze, le potenzialità espositive e le capacità critiche verso ciò che li circonda.

Gli argomenti sono stati esposti in maniera chiara, articolata e problematizzante, in modo da rendere possibile la piena comprensione dei temi stessi e sviluppare con gli alunni un dialogo aperto e costruttivo, rivolto a promuovere ricerche e riflessioni personali. Per ogni argomento, sono state trattate le trame concettuali di base in modo da condurre gli alunni a un apprendimento logico e non nozionistico della materia. Gli alunni sono stati inoltre sollecitati a presentare esperienze personali e formulare domande per chiarimenti e ipotesi di soluzione dei problemi scaturiti durante le lezioni, al fine di suscitare il loro interesse verso le tematiche trattate.

Per suscitare l'interesse degli allievi e per favorire la comprensione e l'assimilazione dei contenuti sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- PC – Smartphone Libro di testo adottato Supporti Fotocopie: Lavagna tradizionale.  
Schemi, grafici e mappe concettuali.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Tipologie di verifiche formative: interrogazione breve - Domande a risposta breve - Prove strutturate di vario genere - Prove semistrutturate – Esercizi

Tipologie verifiche sommative Prove semistrutturate - Prove strutturate di vario genere – Esercizi – Relazione - Interrogazione breve e lunga.

Fattori utilizzati per la valutazione periodica e finale : Frequenza \_ Metodo di studio \_ Impegno e progresso \_ Livello della classe e situazione personale - Partecipazione all'attività didattica

Firma del docente

Prof. Michele Marciante

## **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

Materia Scienze Motorie e Sportive

Classe V A PT indirizzo A.A.A.

Prof.ssa Giuseppina Dulcimascolo

Ore di lezioni settimanali n. 2

### ***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

#### ***CONOSCENZE***

- ✓ Descrivere la produzione e il consumo di energia durante uno sforzo e confrontare i livelli di intensità delle attività così da promuovere il benessere personale .
- ✓ Conoscere le potenzialità del movimento del corpo in relazione al movimento.
- ✓ Conoscere i principi igienici e scientifici essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute e il miglioramento dell'efficienza fisica.
- ✓ Conoscere alcune attività motorie e sportive in ambiente naturale.
- ✓ Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale e nella vita.
- ✓ Classificare i vari tipi di capacità condizionali e riconoscerli nelle diverse attività fisiche .
- ✓ Conoscere le regole di alcuni sport individuali e di squadra e l'evoluzione degli sport dall'antichità ad oggi.

#### ***ABILITÀ***

- ✓ Adoperare le capacità motorie condizionali in maniera autonoma e pertinente.
- ✓ Elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse.
- ✓ Assumere comportamenti attivi finalizzati a un miglioramento dello stato di salute e di benessere.
- ✓ Sapersi esprimere e orientare in attività in ambiente naturale.
- ✓ Assumere comportamenti funzionali per la sicurezza durante l'attività motoria e nella vita.
- ✓ Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana.
- ✓ Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive.

- ✓ Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici e multimediali in maniera appropriata e corretta.
- ✓ Adeguare le proprie attività quotidiane verso comportamenti sicuri e corretti

### **COMPETENZE**

- ✓ Essere in grado di praticare in ambienti diversi, sport e attività motorie di diverso grado di complessità e proporzionate al proprio grado di maturazione.
- ✓ Essere in grado di applicare sia i principi dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute, sia le regole nutrizionali opportune nella pratica delle attività motorie e sportive.
- ✓ Essere in grado cogliere il ruolo e il contributo della pratica delle attività motorie e dello sport nel miglioramento e nella salvaguardia della salute durante tutta l'esistenza.

Applicare le regole del fair play nel gioco, nello sport e nella vita quotidiana.

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati con un livello medio alto.

### **CONTENUTI**

Occorre precisare che in scienze motorie non sempre è possibile quantificare i tempi impiegati per il conseguimento degli obiettivi in U. D., poiché ogni obiettivo è perseguibile anche in u.d. diverse e non specifiche. Quindi, l'attività fisica nella parte pratica, viene ripetuta in tutti e tre i trimestri per una migliore acquisizione del gesto, ma anche, per un consolidamento delle componenti del movimento, con le sue capacità condizionali (velocità, resistenza, forza, mobilità articolare); le sue capacità coordinative: orientamento spazio-temporale; equilibrio statico e dinamico.

#### ***I TRIMESTRE***

- ✓ Regolamento della palestra in funzione dell'emergenza SARS-2
- ✓ Trekking: effetti benefici sul corpo e sulla mente
- ✓ Ed. Civica : Il concetto di salute, i rischi della sedentarietà e il movimento come prevenzione.
- ✓ Tennis tavolo
- ✓ Pallacanestro

#### ***II TRIMESTRE***

- ✓ Le Effetti dell'allenamento sui principali apparati
- ✓ Primo soccorso e BLS

- ✓ Ed. Civica : Obiettivo n°6 Agenda 2030. Garantire la disponibilità e la gestione di acqua e condizioni igieniche per tutti.
- ✓ Pallavolo
- ✓ Calcio a cinque

### ***III TRIMESTRE***

- ✓ I principi dell'allenamento e le fasi di una seduta di allenamento
- ✓ Organizzazione di un torneo a squadre
- ✓ Ed. Civica. L'illegalità nello sport. L'uso di sostanze dopanti per migliorare le prestazioni  
La corruzione nello sport .

### ***METODI DI INSEGNAMENTO***

In questa situazione forzata di contenimento domestico per prevenire il contagio da COVID-19 secondo le disposizioni ministeriali impartite per l'insegnamento della disciplina, si è cercato di dare la priorità durante le lezioni frontali al lavoro individuale, cercando di attuare strategie e metodologie didattiche tese a valorizzare il potenziale di apprendimento di ciascun alunno e favorirne la sua autonomia. Cercando, quindi, attraverso l'apprendimento esperienziale, con il dialogo e la riflessione in modo da offrire ad ogni singolo alunno, l'opportunità di costruire attivamente il proprio sapere utilizzando le conoscenze già acquisite per trovare le soluzioni più appropriate. Nello svolgimento delle attività pratiche si è data la priorità al lavoro individuale, utilizzando lezioni frontali e all'interno delle attività svolte si sono effettuate delle verifiche per ogni singolo allievo.

Tutti gli alunni hanno manifestato interesse e partecipazione e hanno affrontato le verifiche con serietà riuscendo ad ottenere risultati più che buoni

### ***MEZZI UTILIZZATI***

Lapalestra, il campo di calcio a 5, (tennis tavolo, calcio balilla, beach volley, rete da calcio tennis, racchette da badminton ecc , i materiali didattici , video e classroom ecc.

### ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Non ci sono stati interventi educativi integrativi

### ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

Le verifiche dell'apprendimento sono state continue lungo tutto il processo formativo e hanno evidenziato nel panorama del comportamento del soggetto il

cambiamento, inteso come processo consapevole. La valutazione ha tenuto conto di molteplici fattori quali:

- dei risultati raggiunti dagli alunni nelle verifiche;
- dei progressi conseguiti rispetto al livello di partenza;
- del grado di partecipazione all'attività didattica;
- dell'impegno dimostrato;
- della capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

Per i criteri di valutazione nella rivelazione dei processi di apprendimento si rimanda alla tabella riportata nella parte comune del presente documento del C.di C.

Il Docente

Prof.ssa Giuseppina Dulcimascolo

## **CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

### **Religione Cattolica**

prof. Saladino Salvatore Giuseppe

L'I.R.C. Risponde all'esigenza di riconoscere nel percorso scolastico il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.

Nel rispetto della legislazione concordataria, l'I.R.C. Si colloca nel quadro delle finalità della scuola con una proposta formativa con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale.

- **OBIETTIVI**

- Descrivere le relazioni fra la fede e la cultura, la scienza e le domande sulla vita.
- Individuare le modalità della scelta etica e i valori fondamentali del Cristianesimo.
- Descrivere i vari significati di Amore ed analizzare le forme della sua espressione.
- Motivare la centralità dell'elemento Libertà nel pensiero etico-cristiano, mettendolo in relazione con Responsabilità e Verità.

Durante l'anno scolastico quasi tutti gli alunni hanno mostrato un certo interesse alle lezioni, hanno partecipato e prestato attenzione. Si sono impegnati in modo adeguato alle attività proposte. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti dagli alunni anche se con risultati diversificati nella valutazione.

Obiettivi raggiunti in termini di:

1) **CONOSCENZE:** il significato della vita e la rinuncia al suo significato.

**ABILITÀ:** L'alunno si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza e cerca di trovare una risposta a tali interrogativi alla luce della proposta cristiana.

**COMPETENZE:** Impostare una riflessione su se stessi, sulla base delle proprie aspirazioni e attitudini, nel confronto serio con i valori umani e con i valori proposti dal cristianesimo, al fine di elaborare un personale progetto di vita.

2) **CONOSCENZE:** Cristianesimo e riflessione etica.

ABILITÀ: L'alunno comprende il significato positivo e la valenza culturale dei valori etici cristiani per la crescita della persona e della società.

COMPETENZE: Matura una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con la proposta cristiano-cattolica e in dialogo con i diversi sistemi di significato.

- Metodi di insegnamento:

- L'IRC si è svolto a partire:

- 1) dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva;
- 2) da documentazione storica e contenutistica oggettiva;
- 3) dalla ricerca personale e/o di gruppo;
- 4) dal confronto e il dialogo educativo.

- Mezzi e strumenti di lavoro

Il libro di testo "Confronti 2.0" di Contadini, casa editrice ELLE DI CI.

Lezioni frontali, discussioni in classe, lavori di gruppo, utilizzazione degli strumenti audiovisivi e di mezzi informatici, fotocopie, visite guidate, incontri con esperti, sono state privilegiate tutte le occasioni di approfondimento realizzabili ed offerte nel territorio. La scelta delle diverse strategie d'intervento è stata volta a favorire la partecipazione attiva ed il coinvolgimento diretto di ogni alunno.

- Strumenti di verifica

Si sono effettuate le valutazioni trimestrali che hanno tenuto conto:

- della capacità di riflessione, di approfondimento e di rielaborazione critica e personale dei contenuti appresi;
- della capacità di utilizzare correttamente i linguaggi specifici;
- dell'interesse mostrato come risposta alla motivazione;
- dell'impegno nel lavoro in classe;
- della partecipazione come contributo allo svolgimento delle lezioni;
- del grado di maturazione espresso nel rapporto relazionale con i coetanei e con gli adulti nell'ambito della vita scolastica.

Si è cercato di mantenere attiva la comunità classe e fortificare il senso di appartenenza; cercando di

tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, con i limiti della didattica a distanza, cercando di non interrompere il percorso di apprendimento

Sciacca, 27 Aprile 2023

L'insegnante  
prof. Saladino Salvatore Giuseppe

## **ALLEGATI**

**Tabella A allegata al D.lgs. n.62/17**

**Griglia di valutazione prima Prova**

**Griglia di valutazione seconda Prova**

**Griglia di valutazione Colloquio (All. A)**

**Tabella A allegata al D.lgs. n.62/17**

**Allegato A**

**Attribuzione credito scolastico**

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7 - 8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12-13	14-15

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
“Italiano”**

**PROVA DI TIPOLOGIA A – Analisi del testo**

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>– Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1,50  Confuse	2-2,50  Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4  Complessivamente adeguate	5  Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	0,50  Scarse  (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1-1,50  Parziali  (Con qualche imprecisione e alcuni errori gravi);	2-2,50  Adeguate  (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3  Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1-1,50  Scarse e/o scorrette	2-2,50  Parzialmente presenti	3-3,50  Complessivamente presenti e corrette	4  Presenti  Approfonditi
Indicatori specifici				
5) Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	1-1,50	2-2,50	3-3,50	4
6) Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Scarsi	Parziali	Adeguati	Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</li> <li>• Interpretazione corretta e articolata del testo.</li> </ul>	1-1,50  Scarse	2-2,50  Parziali	3-3,50  Complessivamente presenti	4  Presenti

**Punteggio** \_\_\_\_\_/20

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**  
**“Italiano”**  
**PROVA DI TIPOLOGIA B- Analisi e produzione di un testo argomentativo**

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>- Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1,50  Confuse	2-2,50  Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4  Complessivamente adeguate	5  Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	0-0,50  Scarse  (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1-1,50  Parziali  (Con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2-2,50  Adeguate  (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3  Corrette e complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1-1,50  Scarse e/o scorrette	2-2,50  Parzialmente presenti	3-3,50  Complessivamente presenti e corrette	4  approfonditi
Indicatori specifici				
<ul style="list-style-type: none"> <li>7) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</li> <li>8) Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti</li> </ul>	1-1,50  Scarsi	2-2,50  Parziali	3-3,50  Adeguati	4  Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</li> </ul>	1-1,50  Scarse	2-2,50  Parziali	3-3,50  Complessivamente presenti	4  Presenti

<b>Punteggio</b> _____/20
---------------------------

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
“Italiano”**

**PROVA DI TIPOLOGIA C-Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su  
tematiche di attualità**

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>- Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1,50  Confuse	2-2,5  Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4  Complessivamente adeguate	5  Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	0,50  Scarse  (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1-1,50  Parziali  (con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2-2,50  Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3  Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1-1,50  Scarse e/o scorrette	2-2,50  Parzialmente presenti	3-3,50  Complessivamente e corrette	4  Approfonditi
Indicatori specifici				
9) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1-1,50  Scarsi	2-2,50  Parziali	3-3,50  Adeguati	4  Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> <li>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	1-1,50  Scarse	2-2,50  Parziali	3-3,50  Complessivamente presenti	4  Presenti

**Punteggio** \_\_\_\_\_/20

<b>DIPLOMA DI ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO AGRARIA AGROALIMENTARE AGROINDUSTRIA Articolazione "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE"</b>			
<b>GRIGLIA 2° PROVA SCRITTA DEL - COMMISSIONE PRODUZIONI VEGETALI</b>			
<b><u>ALUNNO:</u></b>			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI PARZIALI
<b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE DISCIPLINARI RELATIVE AI NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA CARATTERIZZANTE L'INDIRIZZO DI STUDI</b>	Conosce in maniera completa e/o approfondita i nuclei fondanti della disciplina per la risoluzione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte	5	
	Conosce in maniera soddisfacente e/o accettabile i nuclei fondanti della disciplina per la risoluzione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte	4	
	Conosce in maniera parziale e/o imprecisa i nuclei fondanti della disciplina per la risoluzione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte	3	
	Conosce in maniera scarsa e/o frammentaria i nuclei fondanti della disciplina per la risoluzione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte	2	
	Conosce in maniera molto limitata e/o lacunosa i nuclei fondanti della disciplina per la risoluzione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte	1	
PUNTEGGIO PARZIALE			0
<b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI SPECIFICHE DI INDIRIZZO RISPETTO AGLI OBIETTIVI DELLA PROVA, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALL' ANALISI E COMPrensIONE DEI CASI E/O DELLE SITUAZIONI PROBLEMATICHE PROPOSTE E ALLE METODOLOGIE UTILIZZATE NELLA LORO RISOLUZIONE.</b>	Analizza i casi e/o le situazioni problematiche proposte in modo ragionato e particolareggiato. Dimostra padronanza nell'impostare le varie fasi di lavoro e individua procedure risolutive anche innovative	8	
	Analizza ed interpreta in maniera completa ed approfondita i casi e/o le situazioni problematiche proposte. Dimostra padronanza nell'impostare le varie fasi di lavoro e individua procedure risolutive corrette ed efficienti.	7	
	Analizza ed interpreta in modo completo e corretto i casi e/o le situazioni problematiche proposte. Dimostra di conoscere le procedure specifiche per la soluzione del problema e prontezza nell'impostare le varie fasi di lavoro.	6	
	Analizza ed interpreta i casi problematici proposti in modo corretto. Individua procedure risolutive adeguate, ma si presenta incompleto in alcune fasi di lavoro.	5	
	Analizza ed interpreta in maniera quasi corretta con qualche imprecisione i casi e/o le problematiche proposte. Individua le procedure specifiche per la soluzione del problema, ma non imposta correttamente tutte le varie fasi di lavoro	4	
	Analizza ed interpreta in maniera parziale e/o incompleta e/o superficiale i casi e/o le situazioni problematiche proposte. Individua strategie e/o procedure e/o metodologie poco efficaci e/o poco coerenti per la soluzione del problema.	3	
	Analizza ed interpreta in maniera limitata e/o lacunosa e/o frammentaria i casi e/o le situazioni problematiche proposte. Individua con difficoltà le metodologie e/o le procedure risolutive richieste commettendo numerosi errori.	2	
	Analizza ed interpreta in maniera errata e/o inesatta i casi e/o le situazioni problematiche proposte. Non riesce ad individuare le metodologie e/o le procedure risolutive richieste.	1	
PUNTEGGIO PARZIALE			
<b>COMPLETEZZA NELLO SVOLGIMENTO DELLA TRACCIA, COERENZA/CORRETTEZZA DEI RISULTATI E DEGLI ELABORATI TECNICI</b>	Applica le strategie scelte in maniera corretta supportandole con dimostrazioni. Sviluppa il processo risolutivo in modo analitico, completo, chiaro e corretto. Applica procedure o regole in modo corretto e appropriato, con abilità e originalità	4	
	Applica le strategie scelte in maniera corretta. Sviluppa il processo risolutivo completamente. E' in grado di utilizzare procedure o regole e le applica in modo corretto. La soluzione ottenuta è coerente e corretta.	3	
	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo risolutivo in modo incompleto. Utilizza le procedure o li applica in modo parzialmente corretto. La soluzione ottenuta è coerente e/o corretta solo in parte.	2	
	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera errata, non sviluppa il processo risolutivo o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato. Non è in grado di utilizzare procedure corrette o le applica in modo errato. La soluzione ottenuta non è corretta e/o coerente con il problema.	1	
PUNTEGGIO PARZIALE			
<b>CAPACITÀ DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI</b>	Argomenta in modo coerente, approfondito e completo le strategie/procedure risolutive, con riflessioni critiche autonome. Opera collegamenti interdisciplinari, analizza e sintetizza le informazioni in modo chiaro, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3	
	Argomenta in modo corretto e coerente le strategie/procedure risolutive, collegando e sintetizzando le informazioni in maniera adeguata. Utilizza correttamente il linguaggio specifico	2	
	Argomenta in maniera inadeguata o errata o frammentaria le strategie/procedure risolutive, collegando e sintetizzando con difficoltà le informazioni. Utilizza un linguaggio tecnico molto impreciso e/o generico e/o inadeguato.	1	
PUNTEGGIO PARZIALE			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<u>    </u> /20
<b>Totale in ventunesimi:</b>			

**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.

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
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 - 4.5	
	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 efficacemente 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	2.5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla	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	

riflessione sulle esperienze personali	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	2.5	
<b>Punteggio totale della prova in ventesimi</b>				

## IL CONSIGLIO DI CLASSE V A

### ARTICOLAZIONE: Produzioni e Trasformazioni

DOCENTE COORDINATORE DELLA CLASSE: Prof.ssa Antonia La Bella

MATERIE	DOCENTI	FIRME
Italiano	La Bella Antonia	
Storia	La Bella Antonia	
Inglese	Giarraputo Lucia	
Educazione Civica	La Bella Antonia	
Trasformazione dei Prodotti	Montalbano Leonardo ITP Scandaglia Michele	
Matematica	Turturici Salvatore	
Produzioni Animali	Venezia Maria ITP Tornambè Rocco	
Biotechnologie Agrarie	Cottone Calogero ITP Liotta Benedetto	
Produzioni Vegetali  Inglese (Clil)	Parlapiano Biagio ITP Di Giovanna Calogero Giarraputo Lucia	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Marciante Michele	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Campo Maria ITP Tornambè Rocco	
Religione Cattolica	Saladino Salvatore	
Scienze Motorie S.	Dulcimascolo Giuseppina	

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 10/05/2023

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

***Dott.ssa Caterina Mulè***

